

業界為本項目(一)



「環保食肆工作坊及展覽會」

評判團到參賽食肆進行實地觀察及評審

《機場最佳環保措施比賽》- 環保食肆獎2006

業界為本項目(二)



《機場最佳環保措施比賽》- 環保食肆獎2006

業界為本項目(三)



■ 介紹營商支援服務

■ 參觀創意廊

2007營商環保支援簡介會

業界為本項目(四)

■ 本地中小企飲食業改善油煙排放及污染支援計畫 (由中小企業發展支援基金撥款) (2006-2008)



項目申請單位

業界為本項目(五)

■ 為本地的飲食業中小企引進油煙排放控制的最新技術及運作指引

■ 實驗測試



油煙控制支援計劃檢測中心

■ 檢測中心

■ 增加飲食業對環保法規的認識及提升飲食業的環保意識和環保表現

業界為本項目(六)

常見的 control 油煙排放的設備


油煙隔(乾罩) <ul style="list-style-type: none"> 過濾大顆的油滴 初步處理油煙 經密合成纖維或金屬製成 	運水式煙罩(運水煙罩) <ul style="list-style-type: none"> 油煙經過水簾，油煙中的油粒會被水流帶走 清除油粒 在控制油煙的功能較金屬油隔為高 	靜電除油煙器 <ul style="list-style-type: none"> 有「分層式」及「管道式」 能收集及清除油煙中較細小油粒 除油煙效率可高達90%或以上 需經消防處核准
---	---	---

空氣污染控制設備應根據最高負荷量(即繁忙時段及產生油煙最多的情況)來設計。以下概述控制飲食油煙排放的各項技術及成效，以供參考：

第一防污設備控制油煙效能		兩者合併使用的防污設備控制油煙效能	
設備	控制油煙效能	設備	控制油煙效能
靜電除油煙器	✓✓✓	運水煙罩 + 靜電除油煙器	✓✓✓✓
運水煙罩	✓✓	油煙隔(乾罩) + 靜電除油煙器	✓✓✓✓
油煙隔(乾罩)	✓		

最新消息 **環保食肆工作坊2009**

- 環境保護署現籌備環保法規講座及飲食業環保工作坊
- 歡迎業界參與，詳情容後公佈



環保食肆及食物工場個案分享

環保慳水節流器






內置式慳水節流器
In-built Water Saving Device

外置式水流調節器
External Flow Regulator/Adjuster (Also Called Faucet Aerators)

慳水花灑頭
Water Saving Shower Head

餐館主動採用「啤水」裝置

環保冷水解凍法 (由香港大學研發)





節能慳水

II 減低成本

精明提示

- 排污費(SC) 及 工商業附加費 (TES)
- 食肆應考慮上述 **既環保又省錢** 的措施

膳食工場採用環保/再用餐盒

環保署制訂學校推行環保午膳指引

學校推行環保午膳指引

- 1. 推行環保午膳**
 - 1.1 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 1.2 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 1.3 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 1.4 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
- 2. 學校推行環保午膳**
 - 2.1 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 2.2 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 2.3 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 2.4 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
- 3. 學校推行環保午膳**
 - 3.1 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 3.2 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 3.3 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。
 - 3.4 學校管理層、老師和學生應以環保和可持續發展為目標，積極參與環保工作，並將其融入學校的各項活動中。

採用堆肥機減少廚餘廢物

蔬菜統管處 寶蓮寺 伊利莎伯醫院 香港國際機場 又一城

II. 食肆的營運與環保管理

食肆的營運計劃

- ☑ 人流和顧客量
- ☑ 租金及年期
- ☑ 配套設施
- ☑ 投資及營運管理
- ☑ 法例要求
- ☑ 人力資源
- ☑ 物料及產品管理

預早規劃

法例要求

投資及營運管理

環保管理(一)

應於設計食肆或食品製造工場初期，加入適當可行的環保元素，包括：


- ✓ 合適的防污設備

空氣污染 (除油煙裝置) 廢物處理 (廚餘處理) 噪音污染 (隔音罩) 廢水污染 (隔油池)

環保管理(二)

在營運階段，有系統地落實執行可行的環保元素，包括：

- ✓ 環保管理結合日常營運管理
- ✓ 定期維修保養設備
- ✓ 專責員工負責環保事項
- ✓ 加強員工正面環保意識
- ✓ 聘請可靠的承辦供應商



管理計劃/措施



- ✓ 五常法(5S)
- ✓ OHSAS18001職業安全健康管理體系
- ✓ ISO 22000食品安全管理體系
- ✓ ISO 14001環境管理體系(EMS)
- ✓ 優質海水認可計劃
- ✓ 有營食肆
- ✓ 環保食肆

環保管理大綱(一)

環保管理結合日常業務運作，加強資源運用，提升競爭力



環保管理大綱(二)

建立系統推行環保防污措施



環保管理大綱(三)

結合環保概念於業務計劃及運作



環保食肆有用相關網址

香港

- ◆ www.greenrestaurant-hk.org

外國


- ◆ www.dinegreen.com
- ◆ www.greenrestaurants.org
- ◆ www.greenbiz.ca.gov
- ◆ www.greenmycuisine.com
- ◆ www.ecopreneurist.com
- ◆ www.greentable.com.au
- ◆ www.profitablehospitality.com/public/313.cfm



還有更多...






建立食肆環保管理



- ## 建立食肆環保管理(二)
- 目標
- 核實是否符合法例要求
 - 評估內部政策及程序的遵行情況
 - 確定目前做法的執行狀況(Baseline)
 - 探討可改善之處
 - 持續改善，邁向環保食肆
- 

- ## 建立食肆環保管理(三)
- 審核範圍(1)
- 物料管理、節約和取代方案
 - 能源管理和節約
 - 用水管理和節約用水措施
 - 廢物的產生、管理和棄置
- 
- 

- ## 建立食肆環保管理(四)
- 審核範圍(2)
- 減低噪音及評估和控制噪音水平(內部及外部)
 - 廢氣排放和室內空氣質素
 - 對環保緊急事故的預防和準備
 - 物流、運輸和交通安排
- 
- 

- ## 建立食肆環保管理(五)
- 審核範圍(3)
- 員工的環保意識和參與程度及培訓
 - 環保資料的宣傳情況
 - 對公眾查詢和投訴的回應
 - 環境管理系統結構、適合性和表現
- 
- 