

## 水污染的解決方法及技術

### 減少污水措施

- 💧 非用水時關掉水掣
- 💧 用推桿式水掣
- 💧 減慢水流沖洗食物
- 💧 避免過度“啤水解凍”
- 💧 使用慳水制、啤水機、洗碗機
- 💧 定期檢查及維修漏水水管
- 💧 定期維修保養隔油箱及隔油池



## 固體廢物



廢物處理

## 廢物管理措施

### 廢物管理的層次:

理想



避免和減少  
產生廢物

再用、回收及  
循環再造



減少廢物  
體積及棄置



DESIRABILITY

不理想

## 廢食油

### 廢食油源頭

💧 煮食過程



💧 懸掛燒臘食品的油滴



💧 隔油池



## 處理廢食油的方法

處理：

將廢食油交給回收商處理



隔油池廢物交給可靠收集商



成效：

經處理後轉變為生物柴油



製造肥皂



41

## (IV) 飲食業環保夥伴計劃

42

## 飲食業環保夥伴計劃

### 多方位協作機構或團體



43

## 飲食業環保夥伴計劃

目標：

協助飲食業界 -

- 符合甚至超越環保規定
- 減輕滋擾及減少市民投訴
- 提升業界的形象
- 減低營運成本
- 為環保出力



44

## 大綱



## 環保教育

### 指引、宣傳及參考資料



## 技術支援

[http://www.epd.gov.hk/epd/tc\\_chi/greenrestaurant/greenrestaurant@epd.gov.hk](http://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/greenrestaurant@epd.gov.hk)

### 食肆環保網

Company Name 公司名稱	Correspondence Address 聯絡地址	Contact Person 聯絡人	Tel No. 電話號碼	Fax No. 傳真號碼	Air Pollution Control Equipment 空氣污染控制設備										Noise Control Equipment 噪音控制設備	Water Pollution Control Equipment 水污染控制設備	Others 其他
					AT	AD	AS	AF	AO	AC	AE	AG	AI	AL			
...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...	...

## 技術支援

### 行業環保支援中心



- 設於修頓中心28樓
- 熱線：2838-3111(按5)



- 供業界查詢
- 環保法規資料
- 環保管理工具  
(ISO14001, 環保工作報告, 環境審核)

## 業界為本項目

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

項目申請單位

Green Restaurant 環保食肆

Business Environment Council 商界環保協會

香港特別行政區政府 工業貿易署

CMA Testing and Certification Laboratories 廠商會指定中心

香港科技大學 THE HONG KONG UNIVERSITY OF SCIENCE AND TECHNOLOGY

中小企業發展支援基金 SME Development Fund

49

## 業界為本項目

- 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
- 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

### 實驗測試



### 檢測中心



50

## 業界為本項目

- 環境及自然保育基金 – 項目1248 「優質餐飲業環保管理計劃」

- 項目申辦機構：香港餐飲聯業協會及香港生產力促進局
- 獲批款項 HK\$3.5M
- 項目為期 36 個月
- 環保署支援此計劃及參與督導委員會
- 目的：建立優質餐飲環保管理認證及提供培訓



51

## 業界為本項目

- 計劃目的
  - 令各類型的本地餐飲商戶，特別是中小型企業提升環保表現和更好地利用資源
  - 透過培訓以提升業界的環保知識水準及資格
  - 令本地餐飲商戶增強競爭力及提高形象
  - 提高公眾對環境保護的認識
  - 改善及保護香港的環境



52

## 業界為本項目

### 計劃大綱

#### 評核的七大範疇

- 1) 能源效益
- 2) 用水效益
- 3) 廢物管理
- 4) 污水管理
- 5) 空氣污染
- 6) 噪音管制
- 7) 整體環境管理

資源運用

污染管制

環境管理



<http://www.grems.hk>

<http://www.ida.org.hk/s1/pdf/優質餐飲業環保管理計劃%20-%20投影片.ppt>

53

## 業界為本項目

### 啟動儀式



### 諮詢業界及 制訂計劃準則



### 標籤及網頁設計



### 參觀環保團



### 傳媒報導



### 首批認可商戶頒獎典禮



54

## 業界為本項目

### 環保法規推廣計劃

- 環保營商研討會
- 環保食肆工作坊



55

● 現請各學員填寫問卷

● 並交回問卷予本署同事

多謝支持



56

(休息10分鐘)

57

## (V) 環保食肆及食物工場 個案分享

2009(5月至7月)

(鳴謝以下機構提供資料)



福苑集團  
FUK YUEN GROUP



58

## (VI) 食肆的營運與環保管理

59

### 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)
- ☑ 有營食肆
- ☑ 香港環保卓越計劃
- ☑ QREMS優質餐飲業環保管理計劃

60

## 建立食肆環保管理

### ● 建立環境管理體系(EMS)



## 建立環保管理制度



## 環保管理大綱

### ● 環保管理結合日常業務運作，加強資源運用，提升競爭力



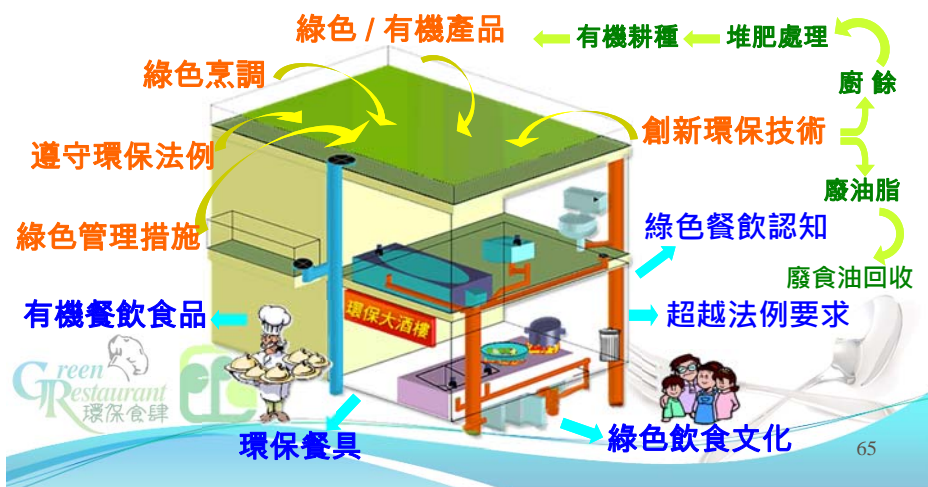
## 環保管理大綱

### ● 建立系統推行環保防污措施



## 環保管理大綱

### ● 結合環保概念於業務計劃及運作



## 清涼廚房

### ● 益處：節能省錢、提高效益、改善安全、推動環保

- 透過通風設計及佈局、節約能源、餘熱回收等方法，降低廚房溫
- 實行良好環境管理守則、環保政策、安裝及操作環保設備
- 減少使用資源、減少環境污染，增進廚房安全
- 減省能源消耗，間接減低二氧化碳排放，及為舒緩全球暖化出一分力



[http://www.hkpc.org/images/stories/corp\\_info/press\\_releases/coolkitchen.pdf](http://www.hkpc.org/images/stories/corp_info/press_releases/coolkitchen.pdf)

## 企業社會責任

### ● 關懷社區、員工及對環境的影響

- 將關懷融入運作
- 教育員工、業務夥伴、客戶或社會有關環保的議題
- 設計環保生產工序
- 更有效地運用資源
- 減少產生廢物及污染
- 減少對地球環境的影響



企業社會責任  
CORPORATE  
SOCIAL RESPONSIBILITY  
香港中小企業 - 企業社會責任指引  
CSR Guide for SMEs in Hong Kong



<http://www.csrsme.com.hk>

## (VII) 飲食業環保表現調查



# 飲食業環保表現調查



## 目的

- 為進一步了解飲食業在環境保護方面的情況，環保署在2007-2011年進行飲食業環保表現調查。



## 方式

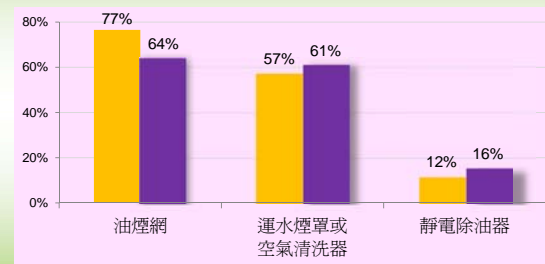
- 07/08年透過實地視察及問卷填寫，成功收回145份問卷。
- 透過問卷調查，從中式酒樓管理課程學員收回共134份問卷。



# 調查結果

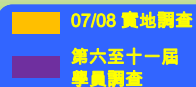
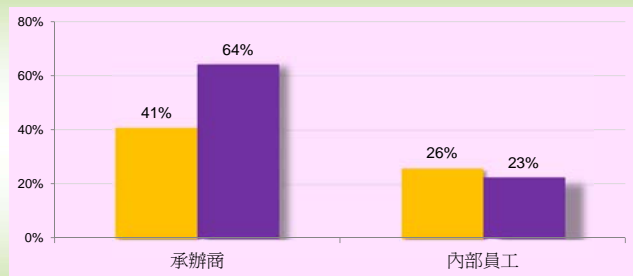


## 10 空氣污染控制設備



# 調查結果

## 保養污染控制設備單位



# 調查結果

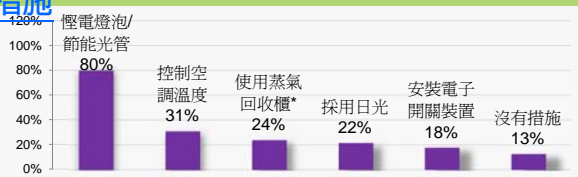
## 污染控制設備保養模式趨勢(第六至第十一屆學員)



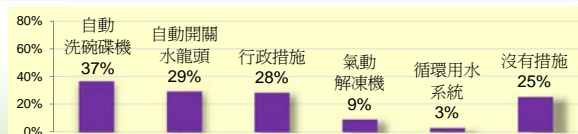
## 調查結果

### 節約資源方法(第六至十一屆)

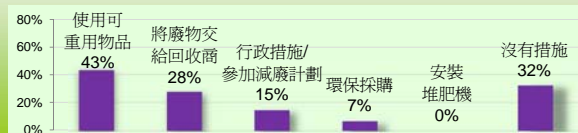
#### 節能 / 能源管理措施



#### 節約用水措施



#### 減廢措施

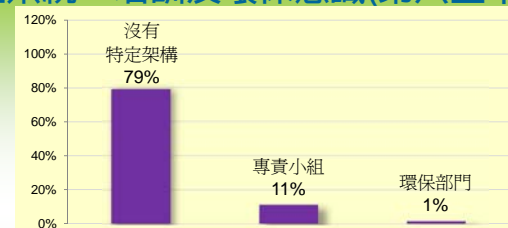


\*使用蒸氣回收櫃的百分比，只適用於第11屆調查結果。

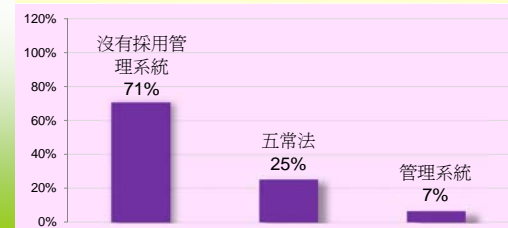
## 調查結果

### 推行環境管理系統，培訓及環保意識(第六至十一屆)

#### 環保架構

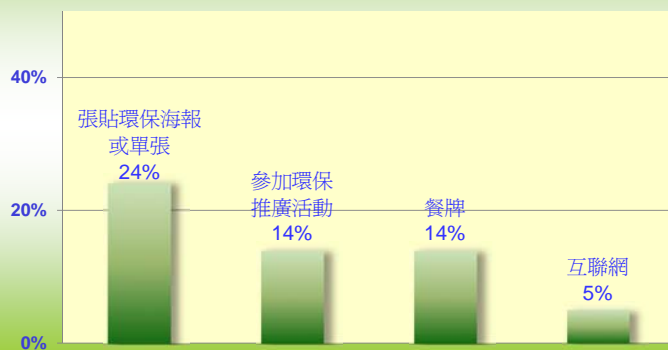


#### 環保管理系統



## 調查結果

### 齊心合力支持環保，看看業界怎樣提高顧客的環保意識(第六至十一屆)



## 總結

## 精明環保食肆

主動超越法規

超越法規要求  
做得更好

自我推動

認知法規

被動遵守法規

業界期望能在遵守  
環保法例的同時，  
進一步實踐環保...

77

## 精明環保食肆

- 建立合適的環保管理制度
- 管理層積極參與及推行環保事項
- “策劃 - 執行 - 審核 - 跟進”
- 加強員工正面環保意識
- 檢討及改善工序或流程
- 持續加強環保管理、業界交流
- 參加優質餐飲業環保管理計劃

78

環保營運客，  
承擔企社責。

79

生意自然好

食肆重環保

歡迎交流意見

80