

檔號：
保存年限：

行政院環境保護署 令

發文日期：中華民國 110 年 2 月 5 日

發文字號：環署空字第 1101012137 號



訂定「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」。

附「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」

署長張子敬

餐飲業空氣污染防制設施管理辦法

第一條 本辦法依空氣污染防制法第二十三條第二項規定訂定之。

第二條 本辦法用詞，定義如下：

- 一、餐飲業：指從事餐食調理、餐飲承包或提供作業場所從事烘、烤、煎、炒、油炸、煮等餐食調理作業之行業。
- 二、營業面積：指餐飲業經營所使用之樓地板面積，包括烹飪作業區及座位區等。
- 三、新設列管餐飲業：指本辦法發布日起設立之餐飲業，且達適用符合條件及規模之餐飲業。
- 四、既存列管餐飲業：指本辦法發布日前已設立或設立中之餐飲業，且達適用符合條件及規模之餐飲業。
- 五、污染防制設施：包含集氣系統、油煙處理設備、監測設施、排氣管線。
- 六、集氣系統：指可將油煙、異味污染物捕集並防止污染物逸散之系統，包含氣罩、連接裝置及風車。
- 七、油煙處理設備：指可將油煙、異味污染物去除及處理之設備，其類型為靜電集塵器、濕式洗滌器、活性炭吸附裝置、臭氧處理設備或其他處理設備。
- 八、排氣管線：指與集氣系統或污染防制設施相連接，用於輸送氣體之管線。
- 九、氣罩面積：指氣罩收集面之面積。
- 十、集氣面積：指氣罩收集面中實際開口集氣面積之總和。
- 十一、集氣風量：指集氣流速與面積之乘積，其類別如下：
 - (一) 上吸式氣罩集氣風量：指氣罩收集面集氣流速與氣罩面積之乘積。
 - (二) 側吸式氣罩集氣風量：指氣罩收集面集氣流速與氣罩集氣面積之乘積。

第三條 本辦法所稱列管對象，指依附表所列行政區域內，達適用條件及規模之餐飲業。

第四條 列管餐飲業應設置集氣系統並與排氣管線連接，及維持系統正常運作。

前項集氣系統設置應符合下列規定之一：

- 一、採上吸式氣罩者：氣罩收集面應自烹飪設施垂直投影

面向外延伸十五公分，且與烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於一百二十公分。

二、採側吸式氣罩者：氣罩收集面前緣與烹飪設施實際烹飪區域中心點或對角線交叉點之水平距離不得大於四十五公分，且氣罩面積應為實際烹飪區域面積之百分之三十以上。

第一項集氣系統之氣罩面速度應符合下列規定之一：

一、採上吸式氣罩者，其氣罩面集氣流速應達每秒零點五公尺以上。

二、採側吸式氣罩者，其氣罩收集面集氣流速應達每秒三公尺以上。

三、屬既存列管餐飲業之集氣系統，其氣罩收集面集氣流速未能達前二款規定者，應於直轄市、縣(市)主管機關通知改善之期限內完成改善，改善期限以三十日為上限。

第五條 列管餐飲業應設置油煙處理設備，其設計處理風量不得小於集氣系統實際集氣風量，並應維持設備正常運作。

前項油煙處理設備應依下列規定記錄操作、清潔或保養情形。但設置位置不易記錄者，得報經直轄市、縣(市)主管機關同意以記錄水表、電表替代：

一、每日油煙處理設備操作情形：

(一) 使用靜電集塵器之油煙處理設備，應記錄操作時間及電壓或電流等主要操作參數。

(二) 使用濕式洗滌器之油煙處理設備，應記錄操作時間、進水用量等主要操作參數；有添加化學藥劑者，應記錄使用藥劑之種類及加藥量。

(三) 使用活性炭吸附裝置之油煙處理設備，應記錄操作時間及壓差等主要操作參數。

(四) 使用臭氧處理設備之油煙處理設備，應記錄操作時間及操作電壓或電流等主要操作參數。

(五) 使用前四目以外之其他油煙處理設備，應記錄操作時間或該設備之主要操作參數。

一、每月至少清潔或保養一次，並記錄執行項目及執行方式。

前項第一款油煙處理設備操作參數與第二款執行清潔或保養之紀錄，及其相關憑證資料應保存二年備查。

第六條 列管餐飲業設置之污染防治設施，應具備可顯示前條第一項第一款各目主要操作參數之監控儀表或監測設施，並應設置於可供直轄市、縣（市）主管機關查核之處。

直轄市、縣（市）主管機關得命列管餐飲業所設置之污染防治設施設置獨立電表或水表，並記錄每日用電量或用水量資訊，紀錄應保存二年備查。

第七條 新設列管餐飲業應自中華民國一百十年七月一日起符合本辦法規定；既存列管餐飲業應自一百十一年二月一日起符合本辦法規定。

第八條 本辦法自發布日施行。

附表

序號	適用行政區域	管制對象條件及規模
一	基隆市、桃園市、新竹縣、新竹市、苗栗縣、臺中市、彰化縣、南投縣、雲林縣、嘉義縣、嘉義市、臺南市、高雄市、屏東縣、宜蘭縣、花蓮縣、臺東縣、澎湖縣、金門縣、連江縣	符合下列條件及規模之一者： 一、營業面積達一千平方公尺以上且產生油煙之餐飲業。 二、座位數達三百個以上且產生油煙之餐飲業。
二	臺北市	符合下列條件及規模之一者： 一、以店面型式經營之燒烤業或排餐館。 二、燒烤業或排餐館以外，其他資本額達新臺幣十萬元以上且營業面積達一百平方公尺以上，以店面型式經營且產生油煙之餐飲業。
三	新北市	符合下列條件及規模之一者： 一、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業。 二、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業以外，其他營業面積達一百平方公尺以上或座位數達三十個以上且產生油煙之餐飲業。
備註一：燒烤業指以燒烤各類食材為主要烹飪型式之餐廳，主要可分為廚房燒烤後出餐或由顧客於座位區自行燒烤等方式。 備註二：排餐館指以煎烤肉類、海鮮等食材為主要烹飪型式，供餐類型以排餐為主之餐廳。 備註三：連鎖餐飲業指由同一品牌或集團(公司)以直營或加盟型態經營餐飲業，其家數達二家以上者。 備註四：列管餐飲業條件所稱座位數，其判定依據之順序如下： (一) 餐飲業自行登載簡介、文宣等資料。 (二) 直轄市、縣(市)主管機關稽查所得之實際座位數。 備註五：下列公私場所若於同一建築範圍或區域內包含多家餐飲、食品業種店家，提供消費者多元組合性餐飲服務的開放空間，且經由管理單位合作經營契約，以規範各業種店家經營權、管制公共設施使用權利與義務者，其營業面積及座位數採合併計算，並以公私場所之管理單位為列管餐飲業： (一) 大專校院以下學校、醫療機構、政府機關。 (二) 公民營企業辦公及營業場所。 (三) 鐵路運輸業、民用航空運輸業、大眾捷運系統運輸業及客運業之場站。 (四) 旅館、商場或其他供公眾消費之場所。		