



行政院環境保護署

Environmental Protection Administration
Executive Yuan, R.O.C.(Taiwan)

餐飲業空氣污染防治設施管理辦法

(110年2月5日訂定)

空氣品質保護及噪音管制處

110年4月19日



全民綠生活



簡報大綱

1

現況說明

2

條文架構

3

法規重點

4

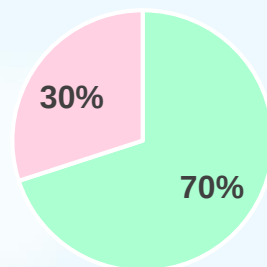
常見問題



背景說明(1/4)

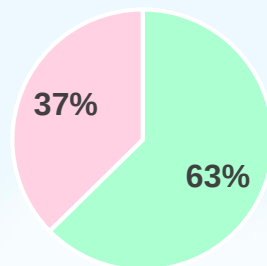
- ★餐飲業主要分布**直轄市**(約占**70.0%**)
烹飪過程產生油煙、異味污染為民眾主要陳情來源之一。
- ★餐飲業PM_{2.5}排放量每年約2,054公噸，約占全國總排放量之**3.2%**。
- ★桃園市、高雄市已訂定自治條例或作業要點管制特定規模之餐飲業應裝設油煙防制設備。

登記數(15.1萬家)

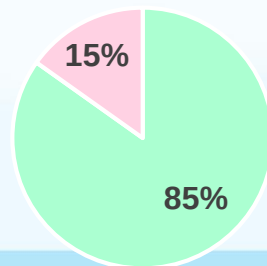


直轄市
非直轄市

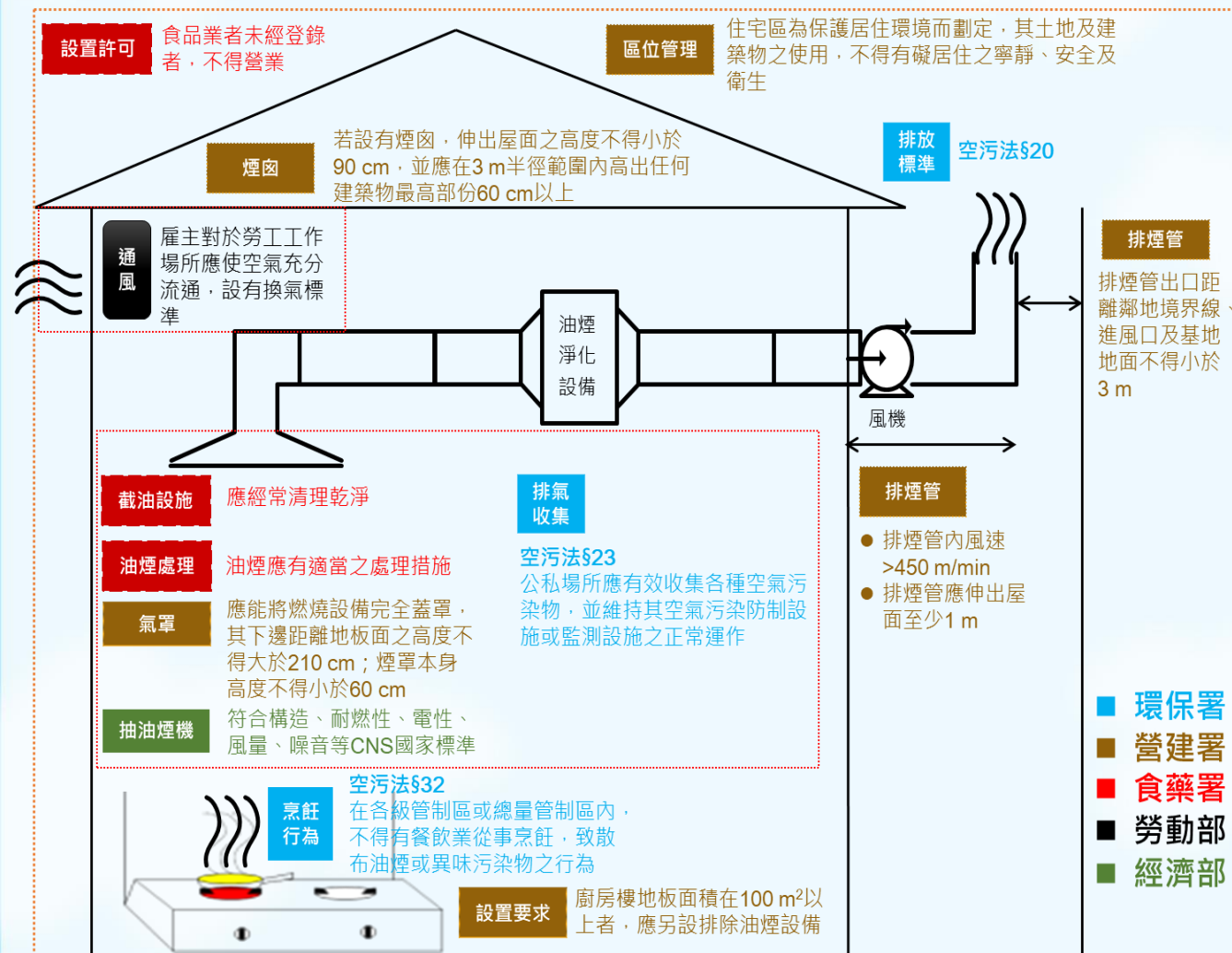
污染排放量(2,054噸)



陳情數(2.15萬件)



背景說明(2/4)



■ 環保署
■ 營建署
■ 食藥署
■ 勞動部
■ 經濟部

● 環保署

1. 空氣污染防制法第32條
2. 空氣污染防制法第23條
3. 空氣污染防制法第20條

◆ 營建署

1. 建築技術規則建築設備編第104條
2. 建築技術規則建築設備編第105條
3. 建築技術規則建築設備編第106條
4. 建築技術規則建築設計施工編第52條
5. 建築技術規則建築設計施工編第43條
6. 都市計畫法第34條

▲ 食藥署

1. 食品業者登錄辦法第3條
2. 食品良好衛生規範第22條第2款
3. 食品良好衛生規範第22條第3款

★ 勞動部

職業安全衛生設施規則第312條

◆ 經濟部

CNS 3805 「抽油煙機」國家標準
CNS 「商用廚房油煙處理設備」國家標準草案
研議中



背景說明(3/4)

罰則

第20條

公私場所固定污染源排放空氣污染物，應符合排放標準。
工業區及農業區以外地區，異味污染物不得超過標準值10之異味濃度。

非屬工商廠場：處2萬元至100萬元罰鍰
工商廠場：處10萬元至2,000萬元罰鍰

第23條

公私場所應有效收集各種空氣污染物，並維持其空氣污染防治設施或監測設施之正常運作；其固定污染源之最大操作量，不得超過空氣污染防治設施之最大處理容量。

非屬工商廠場：處2萬元至100萬元罰鍰
工商廠場：處10萬元至2,000萬元罰鍰

第32條

在各級防制區或總量管制區內，不得有餐飲業從事烹飪，致散布油煙或異味污染物之行為。

非屬工商廠場：處1,200元至10萬元罰鍰
工商廠場：處10萬元至500萬元罰鍰

109年7月20日環保署令釋

免用統一發票之餐飲業違反空氣污染防治法規定者，適用該法之非工商廠場罰鍰額度



背景說明(4/4)

管制需求

油煙排放與陳情問題

藉由餐飲業者裝設污染防制設施，從油煙
收集、處理、設備清潔維護抑制油煙逸散。



因應方式

餐飲業空氣污染防制設施
管理辦法

對於一定規模以上餐飲業落實相關油煙防
制措施



條文架構

條文規定

訂定說明

餐飲業空氣污染防治設施管理辦法

第1條：法源依據

依空污法第23條第2項規定訂定

第2條：用詞定義

餐飲業、營業面積、新設、既存、污染防治設施、氣罩面積、集氣面積、集氣風量

第3條：管制對象

- 全國管制大規模餐飲業(營業面積 $\geq 1,000$ 平方公尺、座位數 ≥ 300 個)
- 因地制宜納入臺北市、新北市管制對象，分區管制

第4條：集氣系統規範

氣罩設置位置、集氣設施集氣效能規定

第5條：油煙處理設備規範

處理量應大於集氣量，各類設備應定期清潔或保養及應記錄之事項

第6條：配合查核事項

應設置可顯示主要參數之儀表或採替代措施，並配合主管機關查核之事項

第7條：緩衝期規定

新設及既存餐飲業應分別於110年7月及111年2月起符合

第8條：實施日期

自發布日實施



第一條 法令依據

空氣污染防制法第23條第2項規定

固定污染源及其空氣污染物收集設施、防制設施或監測設施之規格、設置、操作、檢查、保養、記錄及其他應遵行事項之辦法，由中央主管機關定之。

空氣污染防制法第62條第1項規定

違反第23條第1項規定或同條第二項所定辦法有關空氣污染物收集、防制或監測設施之規格、設置、操作、檢查、保養、記錄及管理事項之規定，處新臺幣2萬元以上100萬元以下罰鍰。

其違反者為工商廠、場，處10萬元以上2,000萬元以下罰鍰。

並通知限期補正或改善，屆期仍未補正或完成改善者，按次處罰；情節重大者，得令其停工或停業，必要時，並得廢止其操作許可或勒令歇業。

違反
罰鍰



第二條 名詞定義(1/3)

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。

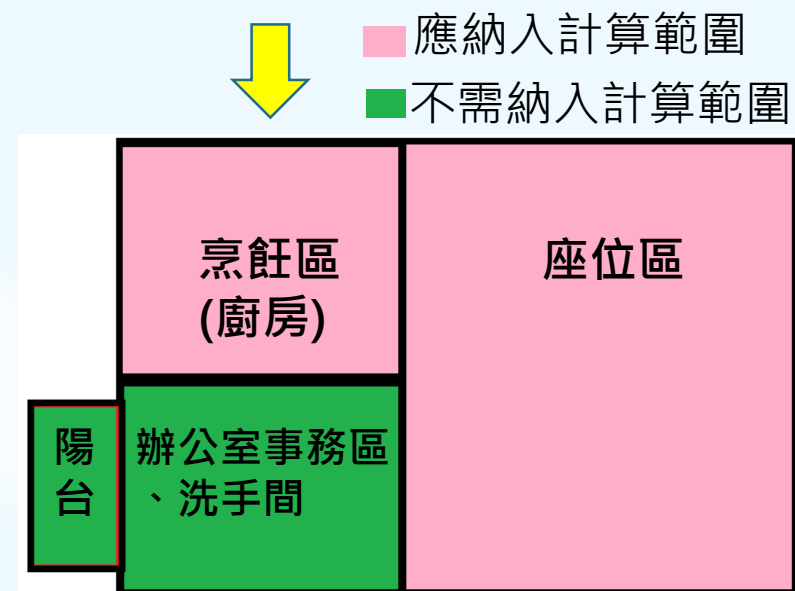
營業面積：

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。

新設列餐飲業：110年2月5日後設立之餐飲業。

既存餐飲業： 110年2月5日前已設立或設立中之餐飲業。

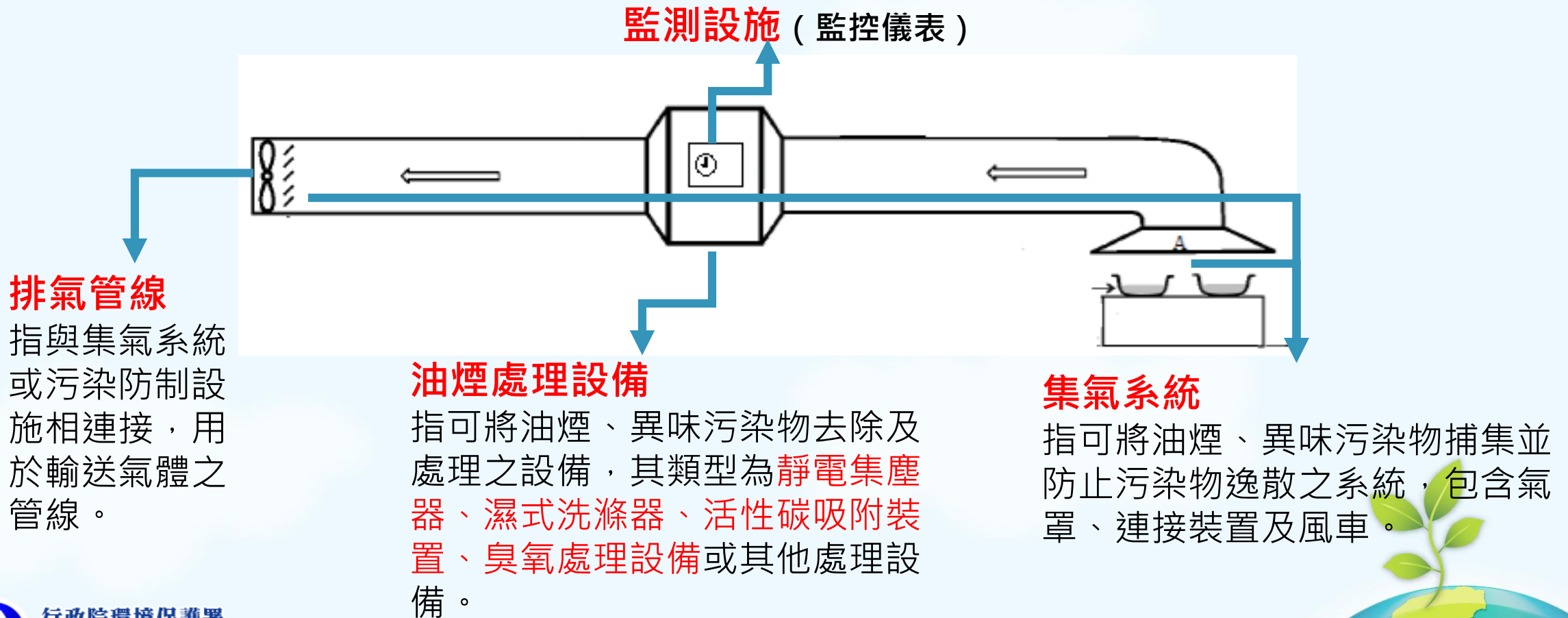
建物樓地板面積無法顯示餐飲業營業區域或無分隔區域可作為主管機關認定依據者，餐飲業可佐以相關文件提供證明作為參考，如丈量結果、租約面積等資料



同一主體之建築物或區域應合併計算
Ex: 同建築物合併計算面積、座位數

第二條 名詞定義(2/3)

污染防制設施:

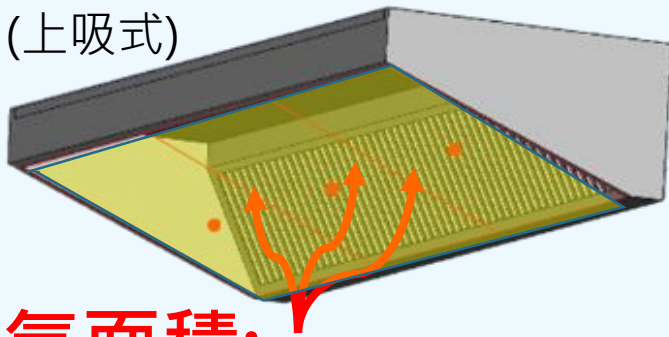


第二條 名詞定義(3/3)

氣罩面積:

指氣罩收集面之面積。

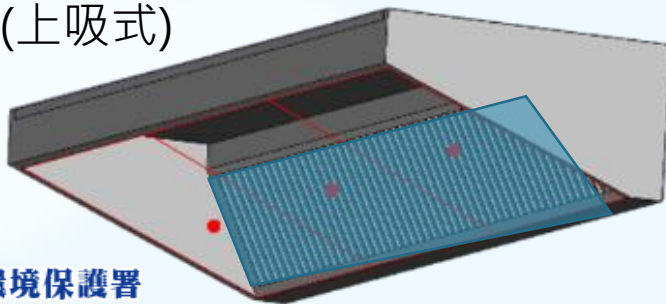
(上吸式)



集氣面積:

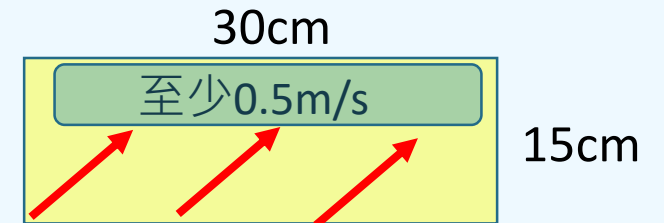
指氣罩收集面中實際開口集氣面積之總和。

(上吸式)



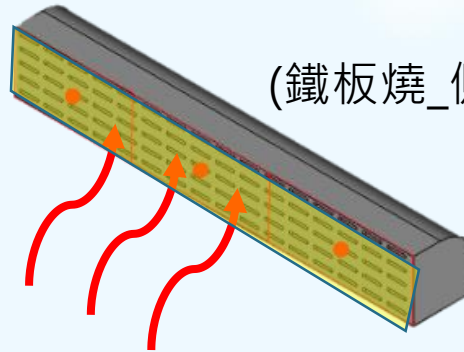
集氣風量

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

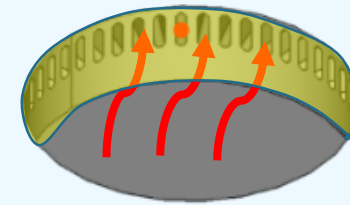


$$\text{Ex: } 30\text{cm} \times 15\text{cm} \times 0.5\text{m/s} = 225\text{cms}$$

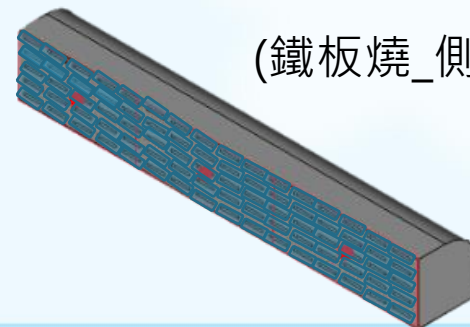
(鐵板燒_側吸式)



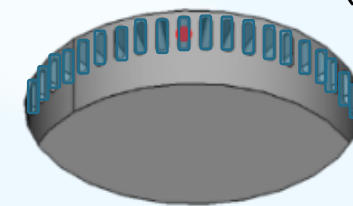
(燒烤_側吸式)



(鐵板燒_側吸式)



(燒烤_側吸式)



第三條 列管餐飲業條件 (1/3)

對應附表管制規模及條件

全國(臺北市、新北市以外)

大規模餐飲業

- ☑ 營業面積達**1,000平方公尺**以上之且**產生油煙**之餐飲業
- ☑ 座位數達**300個**以上且**產生油煙**之餐飲業

備註五：

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。

座位數認定依據

1. 業者自行登載資料
2. 直轄市、縣(市)主管機關稽查所得實際座位數

分區管制(臺北市、新北市)

因地制宜

☑ 臺北市

- 以**店面型**式經營之**燒烤店或排餐館**
- 燒烤店或排餐館以外，其他資本額達新臺幣**10萬元**以上且營業面積達**100平方公尺**以上，以**店面型**式經營且**產生油煙**之餐飲業

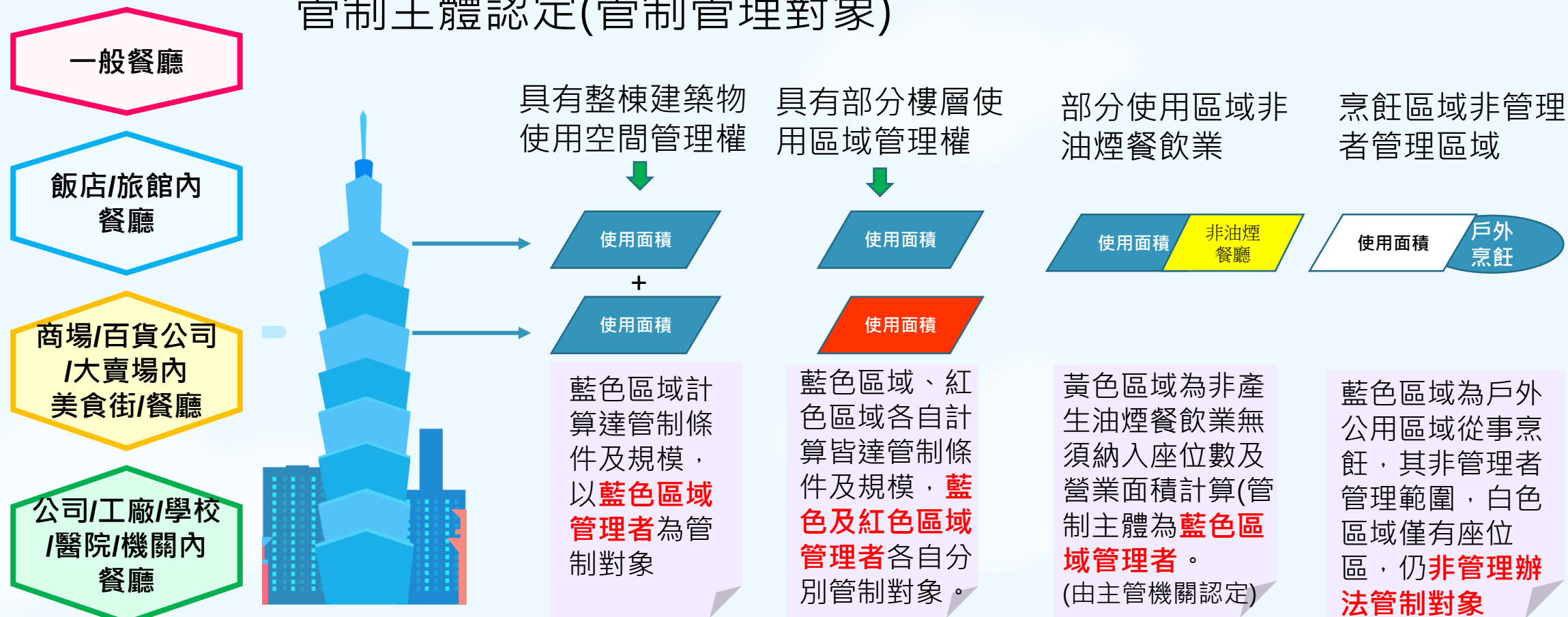
☑ 新北市

- **燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業**
- 燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業以外，其他營業面積達**100平方公尺**以上者或座位數達**30個**以上且**產生油煙**之餐飲業



第三條 列管餐飲業條件 (2/3)

管制主體認定(管制管理對象)



第三條 列管餐飲業條件 (3/3)

臺北市 皆以店面型為管制對象

- 燒烤店或排餐館
- 資本額達新臺幣10萬元以上且營業面積達100平方公尺以上，以店面型式經營且產生油煙之餐飲業。

新北市 未區分經營類型

- 燒烤店、排餐館或連鎖餐飲業
- 營業面積達100平方公尺以上或30個座位數以上，且產生油煙之餐飲業。

- 燒烤業:燒烤各類食材為主要烹飪型式之餐廳，主要可分為廚房燒
- 排餐館: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。
- 餐飲業總公司（店）資本額達10萬元，分公司（店）如面積達100平方公尺以上，仍為管制對象。

-
- 連鎖餐飲業: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2家以上者。

由於列管餐飲業未符合本管理辦法規定，即有罰鍰處分問題（無記點累計要求改善規定），業者務必落實執行。



第四條 集氣系統 (1/2)

尺寸
及
位置

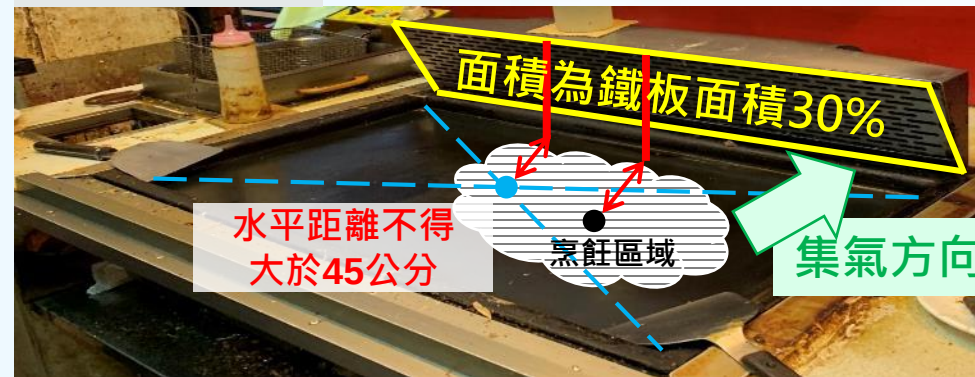
- ☑上吸式氣罩：氣罩收集面應自烹飪設施垂直投影面向外延伸15公分，且與烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於120公分
- ☑側吸式氣罩：氣罩收集面前緣與烹飪設施實際烹飪區域中心點或對角線交叉點之水平距離不得大於45公分，且氣罩面積應為實際烹飪區域面積之30%以上

上吸式氣罩



氣罩邊界即為阻隔設施（如牆面等）實務無法向外延伸，建議調整烹飪設施位置

側吸式氣罩



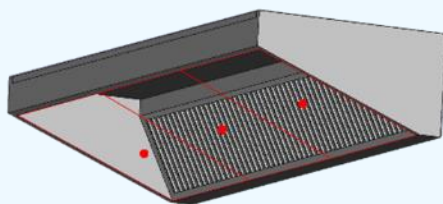
第四條 集氣系統 (2/2)

集氣風速量測方式 (本署刻正研議檢測方法)

流速規範

上吸式氣罩

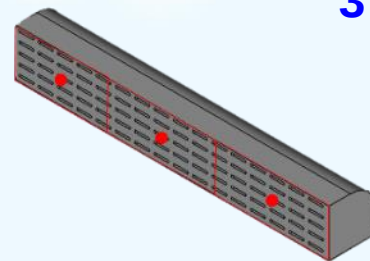
0.5公尺/秒以上



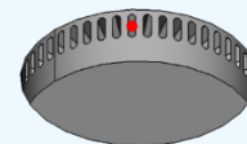
均分為3等分

側吸式氣罩

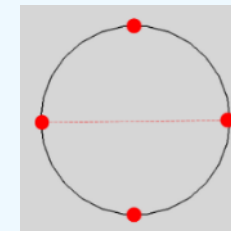
3公尺/秒以上



均分為3等分



環繞型



均分為4等分

量測位置

測量方法

儀器：熱線風速計（每2年送至送第3方機構校正，校正誤差不得超過 ± 1.0 m/s。）

●於每個等分的中心點進行量測持續10秒，獲得各等分流速數據，將其之算術平均即氣罩收集面之集氣流速

既存列管餐飲業之集氣系統，經環保局確認未符前述流速規定，應於主管機關通知改善之期限內完成改善，改善期限以30日為上限。

改善要求

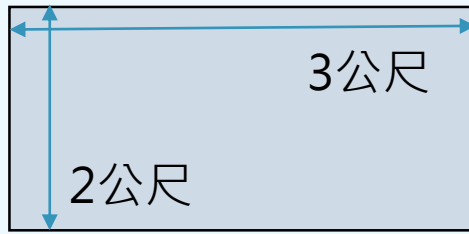


第五條 油煙處理設備(1/2)

處理
風量

☑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，設備應**正常操作**。

氣罩面速度0.5公尺/秒以上



說明：

- ★ 假設集氣系統氣罩面積為6平方公尺，其油煙防制設備設計處理量至少應達180立方公尺/分鐘以上。

紀錄
規定

☑記錄每日油煙處理設備操作情形，**有從事烹飪當日即應記錄**。

☑每月至少清潔或保養1次，並記錄執行項目及執行方式。

☑各項紀錄與相關憑證資料應保存2年備查。



第五條 油煙處理設備(2/2)

應記錄參數內容

靜電集塵器

記錄操作時間及電壓或電流等主要操作參數。

濕式洗滌器

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。

活性炭吸附

操作時間及壓差等主要操作參數。

臭氧處理

記錄操作時間及操作電壓或電流等主要操作參數。

其他處理設備

記錄操作時間或該設備之主要操作參數。

- 設置位置**不易記錄或不易縣市主管機關查核**，得設置專用水表、電表報**縣市主管機關同意**後替代之。
- 油煙處理設施之監控儀表為水表、電表者，其設置位置是可執行記錄者，無需另行報縣市主管機關。

可依所在地縣市主管機關建議表單格式記錄，或參考附件辦理。



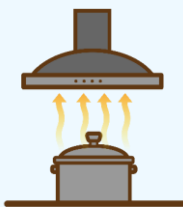
第七條 縣市主管機關查核事項

查核
需求

- ☑污染防制設施應有可顯示主要操作參數之監控儀表或監測設施，並應設置於直轄市、縣(市)主管機關可供查核之處。
- ☑主管機關得令列管餐飲業針對所設置之污染防制設施增設獨立電表或水表，並記錄每日用電量或用水量資訊，紀錄應保存2年備查。



污染防制
設備設置



集氣系統
查核



操作參數
查核



操作保養
紀錄查核



第八條 應符合規定之期限

緩衝
期

☑新設列管餐飲業

自110年7月1日起，應符合本辦法規定

☑既存列管餐飲業

自111年2月1日起，應符合本辦法規定

第九條

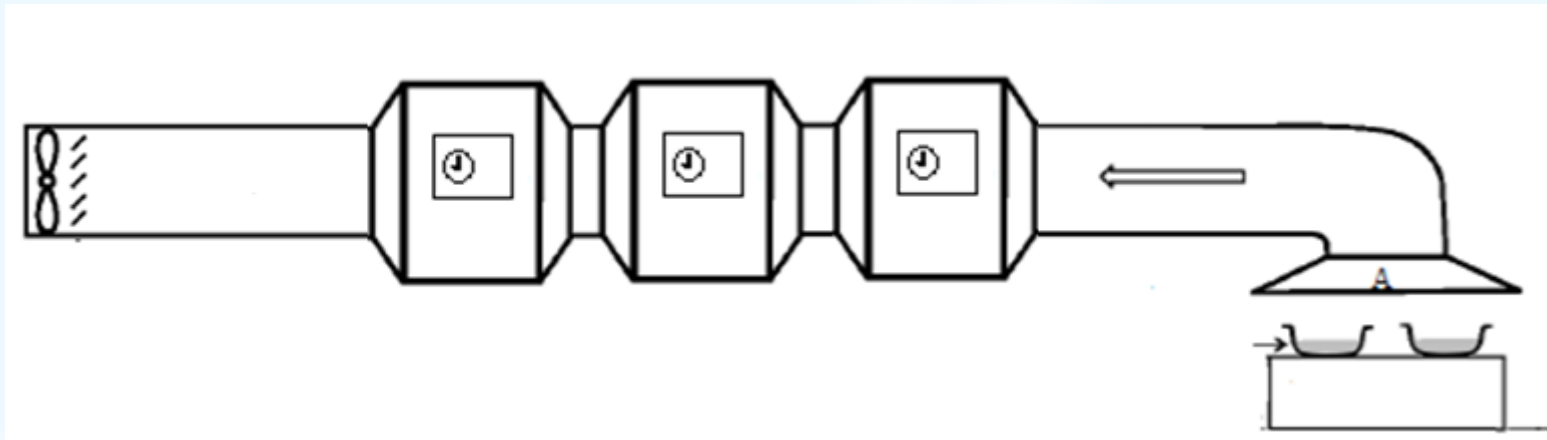
施行
日期

☑自發布日施行（110年2月5日）



常見問題 (1/9)

Q1.以串連方式設置多台靜電機，儀表記錄僅需擇一記錄亦或各設備皆需單獨記錄。



A1.多台同質性靜電機串聯應依實際操作之設備予以記錄即可，惟主管機關查核時，各設備皆需維持正常操作。

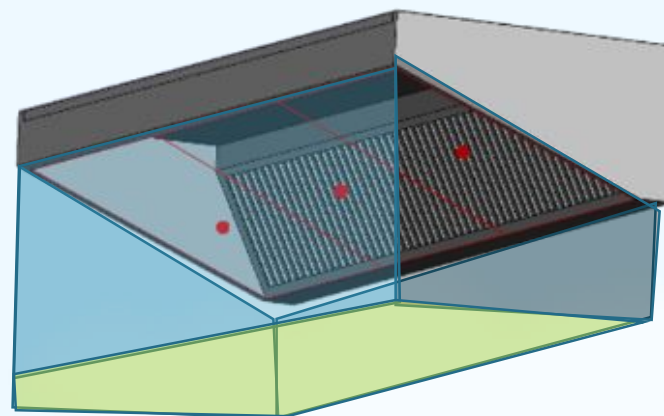
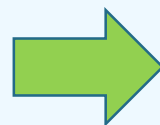


常見問題 (2/9)

Q2.上吸式氣罩收集面於左右端無法達到烹飪設施垂直投影面向外延伸15公分之規定，若於氣罩收集面外側加裝延伸板方式是否可行。承上，若氣罩收集面向外並向下延伸方式可行，則其集氣流速測量點應於原氣罩收集面或延伸向下之收集面量測。



- 集氣距離不足
- 外緣阻隔無法延伸15cm



- 可加強**向下延伸圍封**(藍)
- **烹飪設施墊高**
- 集氣風速量測位置為氣罩面(黃)。

A2.因屏障或實務無法延伸者，仍應確認可達成油煙阻隔成效防止油煙逸散，可不受氣罩向外延伸規定限制，集氣流速仍係以氣罩面量測為主。



常見問題（ 3/9 ）

Q3.如遇儀表記錄困難（位置不易量測或假日無值班人員等），改採設置水、電錶方式，是否一定需經主管機關同意，如未經同意自行裝設遭查核是否屬違規設置。承上，是否可提供制式水、電錶設置申請表以利業者進行申請。

A3.針對空氣污染防治設施本身具備或額外設置之監控儀表，倘係易於執行記錄或易於縣市主管機關查核者，無需報請縣市主管機關同意。惟考量不易記錄之監測儀錶改以水表、電表替代者，其設置位置，種類等仍需由縣市主管機關同意。另對於假日無人值班進行記錄者，可採自動記錄之設施執行。



常見問題（ 4/9 ）

Q4.集氣流速是否可於具代表性之位置量測達到即可，譬如烹飪設施上方，因部分氣罩設置長度較長，但下方料理台部份位置為放置料理前後食材之作業區，並無油煙產生情形，故以整個氣罩面積等分量測是否必要。

Ex:

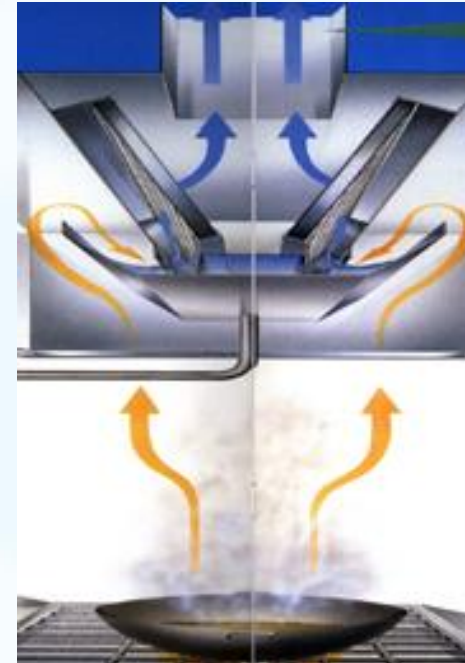


集氣風速檢測方法本署刻正研議中，預計於110年7月1日前完成訂定

A4.可針對實際烹飪產生油煙之部分作為氣罩面執行量測，惟縣市主管機關為確認整體集氣系統油煙收集效能，仍可針對全斷面進行量測。

常見問題（ 5/9 ）

Q5. 水幕式煙罩是否認定為油煙處理設備。



A5.可去除處理油煙及異味，並與餐飲管辦第5條規定之各種類油煙處理設備之原理類似者，可視為該類油煙處理設備，水幕煙罩與濕式洗滌氣原理類似，可視為濕式洗滌器，其他類似原理之設備亦同。



常見問題（ 6/9 ）

Q6. 量測集氣流速之設備是否有固定規格?否則可能因量測儀器或方式不同造成業者與稽查單位量測數值之落差而遭受處分。

A6. 列管餐飲業者等可使用熱線風速計執行集氣風速量測，相關對象執行集氣風速量測之設備，其準確認、校正頻率等符合後續本署公告之檢測方法，即可做為執行集氣風速確認之工具，執法機關執行風速量測之設備要求亦相同，爰後續應無誤差過大之情形。

Q7. 上吸式及側吸式氣罩認定方式為何。

A7.上吸式氣罩於烹飪區域上方，其為懸吊式可藉由油煙上浮收集油煙，非前述類型者即為側吸式氣罩。



常見問題（ 7/9 ）

Q8. 同一公司於同一區域設置兩座建築物分別設立1個廠，其建築物與建築物間架有空橋，其是否需納入餐飲管辦列管餐飲業？管制誰？

A8. 同一公司分屬2個廠，其管制主體仍係以“廠”進行區分，由廠區管理範圍內餐飲業之營業範圍、座位數及烹飪樣態確認是否達成管制條件，倘兩座建築物皆各自達管制條件及規模，其各自需負責管理範圍內符合餐飲管辦規定之義務。



常見問題（ 8/9 ）

Q9. 列管餐飲業內煮湯、蒸飯、微波加熱是否需符合餐飲管辦規定?

A9. 列管餐飲業內專用烹飪設施未產生油煙者，該烹飪設施原則無需依餐飲管辦規定辦理。惟個案之烹飪設施經主管機關認定有油煙產生者，仍應依餐飲管辦規定辦理。

Q10. 工廠餐廳請團膳公司供膳，其座位數、面積應如何認定? 是否需管制? 管制對象為何?

A10. 附表列管條件為達管制規模且從事烹飪行為產生油煙之餐飲業，爰需先確認團膳公司是於工廠完成烹飪或為其他地區完成烹飪行為送至工廠，倘團膳公司是於工廠完成烹飪，且工廠內餐廳面積（或座位數）達管制規模且產生油煙，則係以工廠為管制對象。



常見問題 (9/9)

Q11. 列管餐飲業設置油煙處理設備，是否有必要包含之元件？未包含常見的處理元件，違反管理辦法規定嗎？

A11. 列管餐飲業只要裝設可將油煙、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、活性碳吸附裝置、臭氧處理設備或其他處理設備者，確認設備正常操作，未失原應有效能，無違反管理辦法規定疑慮。

Q12. 工廠之登記行業非餐飲業，為何為管理辦法管制對象？

A12. 管理辦法第2條定義餐飲業為從事餐食調理、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。另外列表備註5規範學校、公民營企業、交通站場、旅館、商場等場所之開發商、管理者為列管餐飲業，另外管理辦法所稱餐飲業非以目的事業主管機關登記內容為限。



簡報結束 敬請指教



本案承辦人 環保署空保處_林冠銘 02-2371-2121#6105

Guangming.lin@epa.gov.tw