# 餐飲業空氣污染防制設施管理辦法

簡報人：曾秉澤

中華民國110年11月12日

# 簡報大綱

壹、背景說明

貳、條文架構

參、法規重點

肆、修正辦法說明

# 背景說明

## 高雄市餐飲業現況

- 依據經濟部商業司公司統計資料顯示，全臺108年6月份住宿及餐飲業登記家數共計**82,099家**
- 住宿及餐飲業於各縣市分布情形，以**六都**為主，共佔全部餐飲業之**68.3%**
- **高雄市**登記數量為六都之冠

**1.高雄市：11,969(家14.6%)**

2.新北市：11,224家(13.7%)

3.臺中市： 9,219家(11.2%)

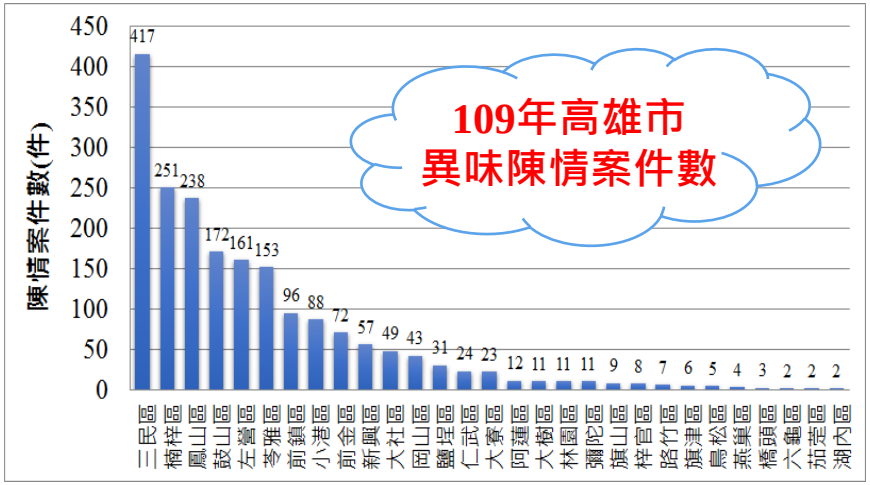
4.臺北市： 9,015家(11.0%)

5.臺南市： 7,857家( 9.6%)

6.桃園市： 6,807家( 8.3%)

## 餐飲業異味陳情現況

- 109年度高雄市公害陳情案件統計資料顯示**餐飲業異味陳情案件**數計有**1,968件**，以**三民區**、**楠梓區**、**鳳山區**為陳情前三名。
- 民眾異味陳情主要原因多為**業者未設置油煙污染防制設備**或**油煙污染防制設備效果不佳**導致。



# 背景說明

**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。

**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制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制設施之最大處理容量。**

**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。**

# 背景說明

**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

**餐飲業空氣污染防制設施管理辦法**

| 條文規定 | 訂定說明 |
| --- | --- |
| 第1條：法源依據 | 依空污法第23條第2項規定 |
| 第2條：用詞定義 | 餐飲業、營業面積、新設、既存、污染防制設施、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(營業面積大於1,000平方公尺、座位數大於300個) |
| 第4條：集氣系統規範 | 氣罩設置位置、及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紀錄之事項 |
| 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。

違反罰鍰

## 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。

# 第二條 名詞定義

**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。

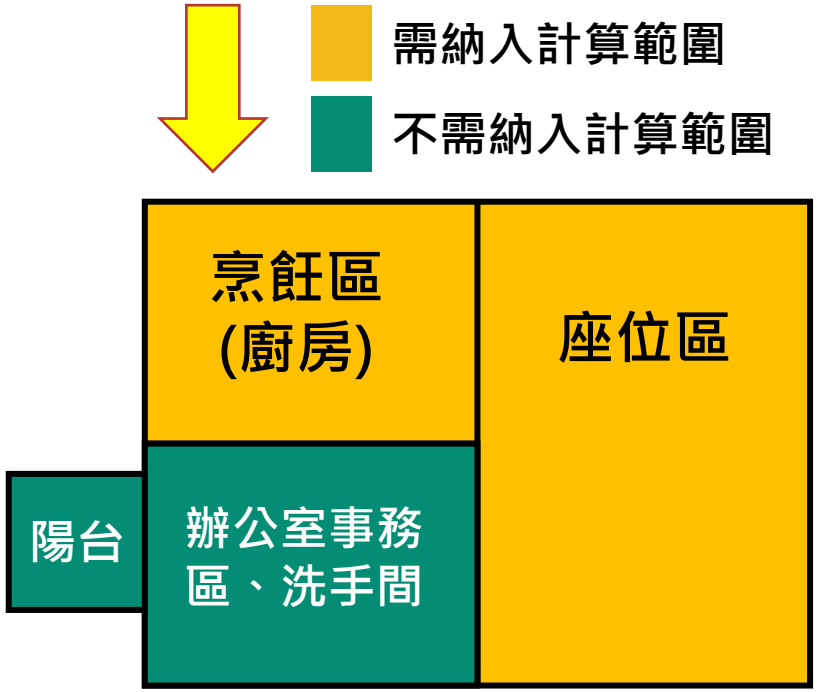
**新設列餐飲業：**

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**

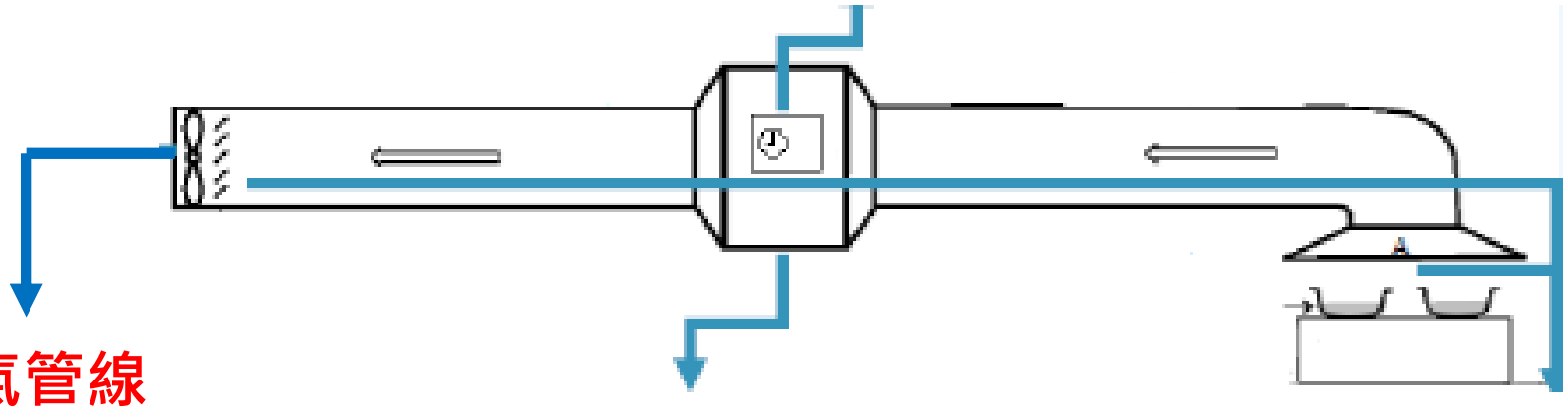



**同一主體之建築物或區域應合併計算**
**Ex:同建築物合併計算面積、座位數**

# 第二條 名詞定義

## 污染防制設施：

**監測設施**（監控儀表）



**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。

**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、活性碳吸附裝置、臭氧處理設備或其他處理設備。

**集氣系統**

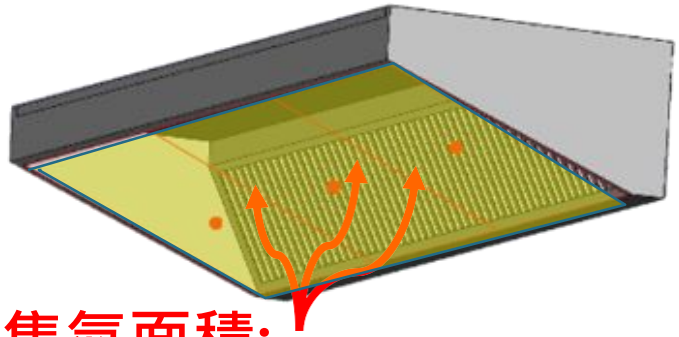
指可將油煙、異味污染物捕集並防止污染物逸散之系統，包含氣罩、連接裝置及風車。

# 第二條 名詞定義

**氣罩面積:**

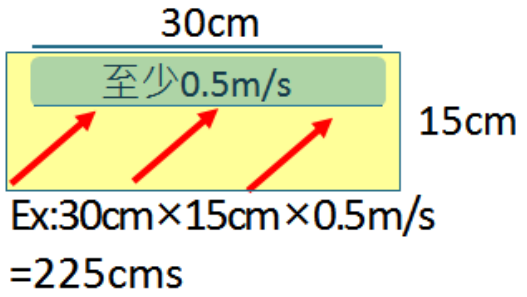
指氣罩收集面之面積。

(上吸式)

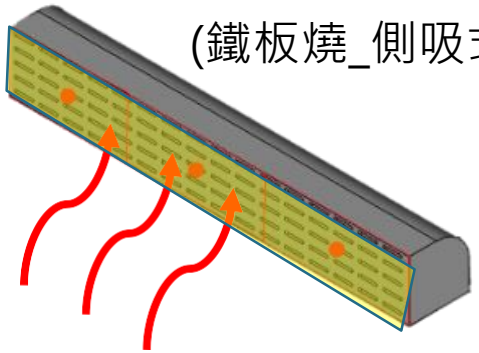


**集氣風量**

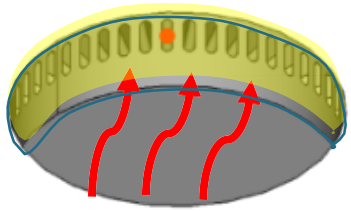
上吸式氣罩集氣風量：
指氣罩收集面集氣流速
與氣罩面積之乘積




(鐵板燒_側吸式)



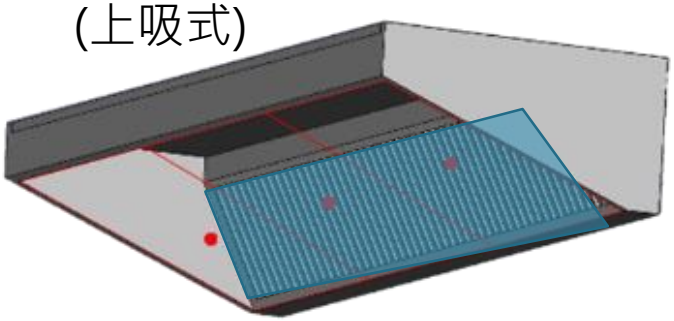
(燒烤_側吸式)



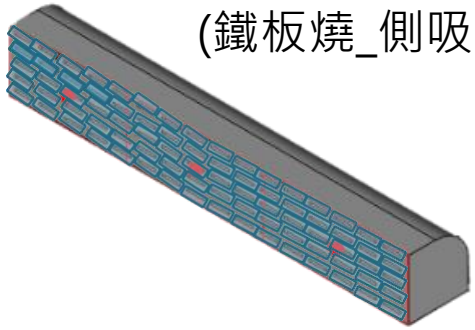
**集氣面積:**

指氣罩收集面中實際開口集氣面積之總和。

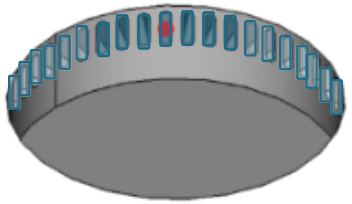
(上吸式)



(鐵板燒_側吸式)



(燒烤_側吸式)



# 第三條 列管餐廳條件

## 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

**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

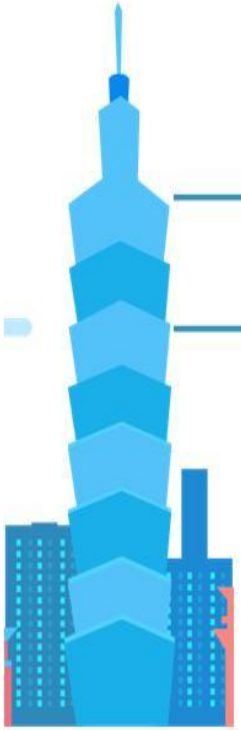
備註五：

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。

# 第三條 列管餐廳條件

## 管制主體認定(管制管理對象)

- 一般餐廳
- 飯店/旅館內餐廳
- 商場/百貨公司/大賣場內美食街/餐廳
- 公司/工廠/學校/醫院/機關內餐廳



### 具有整棟建築物使用空間管理權

使用面積 + 使用面積

藍色區域計算達管制條件及規模，以**藍色區域管理者**為管制對象

### 具有部分樓層使用區域管理權

使用面積 使用面積

藍色區域、紅色區域各自計算皆達管制條件及規模，**藍色及紅色區域管理者**各自分別管制對象。

### 部分使用區域非油煙餐飲業

使用面積 非油煙餐廳

黃色區域為非產生油煙餐飲業無須納入座位數及營業面積計算(管制主體為**藍色區域管理者**。

(由主管機關認定)

### 烹飪區域非管理者管理區域

使用面積

藍色區域為戶外公用區域從事烹飪，其非管理者管理範圍，白色區域僅有座位區，仍**非管理辦法管制對象**

# 第四條 集氣系統

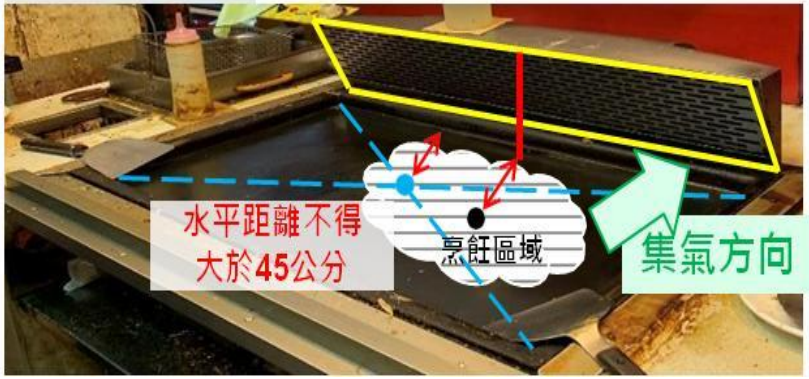
**尺寸及位置**

- ☑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

## 餐飲業氣罩集氣流速測量方法(NIEA A105.10B)

中華民國110年10月29日公告生效

**流速規範**

**上吸式氣罩**

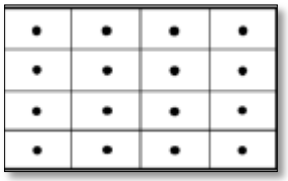
0.5公尺/秒以上

**側吸式氣罩**

3公尺/秒以上

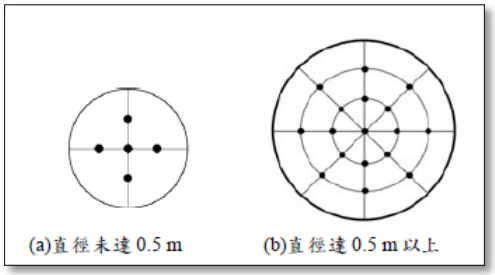
**量測位置**

矩形或方形截面



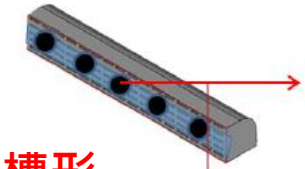
均分為16等分

圓形截面

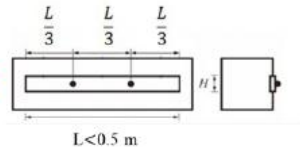



至少5點　　至少17點

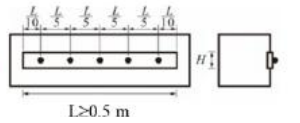
槽形截面



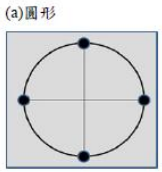
長度<0.5m ，至少2點



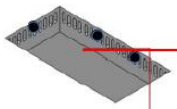

長度>0.5m ，至少5點

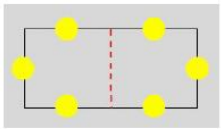



圓形
矩形
方形
截面

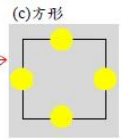



至少4點






至少6點




至少4點

# 第四條 集氣系統

## 餐飲業氣罩集氣流速測量方法(NIEA A105.10B)

中華民國110年10月29日公告生效

**量測設備**

儀器：熱式風速計（解析度可顯示至0.01m/s ，受校風速值在0.5m/s以上時， 誤差不得超過±10%）

**量測方法**

- 於每個等分的中心點進行量測持續10秒以上，每秒紀錄1筆，計算每個測定點氣體流速量測讀值之算術平均值，即該測定點之氣體流速
- 計算所有測定點氣體流速之算術平均值，可得氣罩收集面之集氣流速

**改善要求**

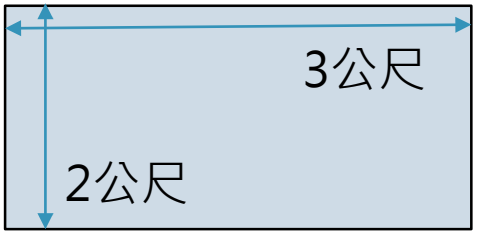
既存列管餐飲業之集氣系統，經環保局確認未符前述流速規定，應於主管機關通知改善之期限內完成改善，改善期限以30日為上限。

# 第五條 油煙處理設備

**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

| | |
|---|---|
| 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。 |
| 活性碳吸附 | 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。 |

可依所在地縣市主管機關建議表單格式記錄。

- 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。

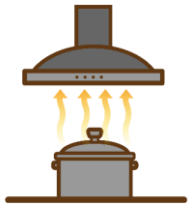
# 第六條 縣市主管機關查核事項

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

# 第七條 第八條

## 第七條 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

## 第八條

施行日期

☑自發布日施行（110年2月5日）

# 環保署餐飲業管理辦法第4條、第7條修正

## 修正緣由

**COVID-19 疫情影響**

考量自一百十年五月中旬以來受嚴重特殊傳染性肺炎(COVID-19)疫情影響，期間為配合防疫政策，餐飲業普遍縮短營業時間或採取自主停業，且集氣系統及油煙處理設備業者亦減少人員出勤或停工，延宕改善時程，爰調整新設列管餐飲業應符合本辦法規定之期限，以維護業者權益。

**集氣系統設置彈性**

部分餐飲業因作業空間限制或烹飪條件差異，污染防制設施設計較為特殊，宜增加餐飲業者設置污染防制設施之彈性。

# 修正重點

**餐飲業空氣污染防制設施管理辦法**

| 條文規定 | 訂定說明 |
| --- | --- |
| 第1條：法源依據 | 依空污法第23條第2項規定 |
| 第2條：用詞定義 | 餐飲業、營業面積、新設、既存、污染防制設施、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(營業面積大於1,000平方公尺、座位數大於300個) |
| 第4條：集氣系統規範 | 氣罩設置位置、及氣設施集氣效能規定<br>**增訂集氣系統得採取替代方案及操作條件及有10%容許差值** |
| 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紀錄之事項 |
| 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<br>**新設列管餐飲業符合規定期限延長至111年1月1日** |
| 第8條：實施日期 | 自發布日實施 |

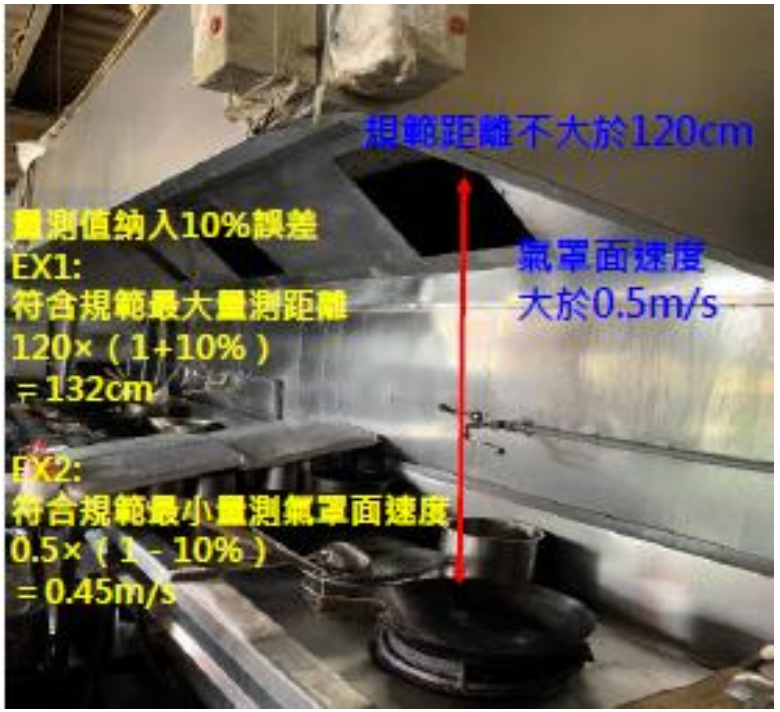
# 修正重點

**第4條**

增訂第4項:前二項集氣系統之操作條件或數值，得有百分之十之容許差值

- 集氣系統與烹飪設施（區）之距離

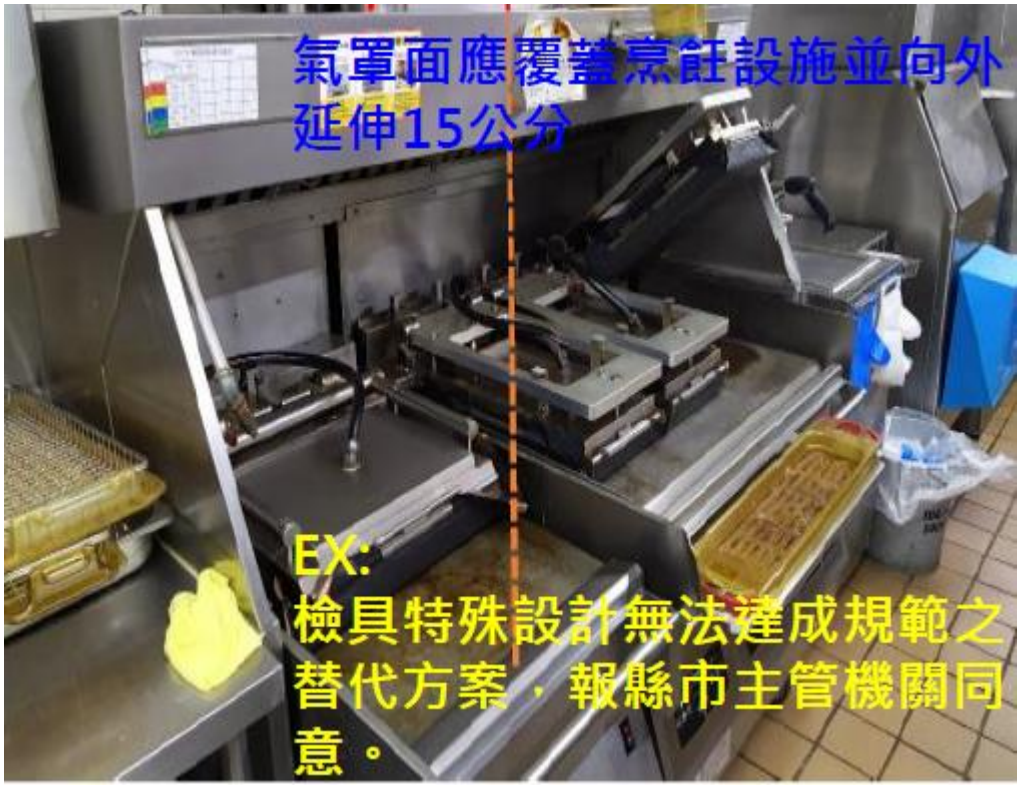
- 集氣系統氣罩面速度量測數值



# 修正重點

**第4條**

增訂第6項：列管餐飲業因情形特殊無法依第二項及第三項規定設置集氣系統者，得提出替代方案報請直轄市、縣（市）主管機關同意後，始得為之。



# 修正重點

**第7條**

延後管理辦法實施管制之日期

- 新設列管餐飲業應自111年1月1日起符合管理辦法規定。

- 既存列管餐飲業應自111年2月1日起符合管理辦法規定，未修正。

新增第2項：因不可歸責於**既存**列管餐飲業之事由，致**無法於前項期限內符合**本辦法規定者，得於**期限屆滿前二個月**，檢具**證明文件及相關資料**，向直轄市、縣（市）主管機關申請展延，**展延期限不得逾一百十一年七月一日**。

**提醒**

有展延需求的業者請於**110年11月30日前**檢具證明文件及相關資料，向本局提出申請。

- 請敘明無法符合原因、預計改善規劃(如增設設備、調整位置等)、展延期程等資料，以利本局審核。

# 簡報結束 敬請指教