高雄市餐飲業管制重點及常見問題說明

簡報人：曾秉澤

中華民國110年11月12日

簡報大綱

1. 高雄市餐飲業管制重點
2. 中央與地方餐飲業管理辦法差異盤點
3. 環保署餐飲業管理辦法常見問題

高雄市餐飲業管制重點

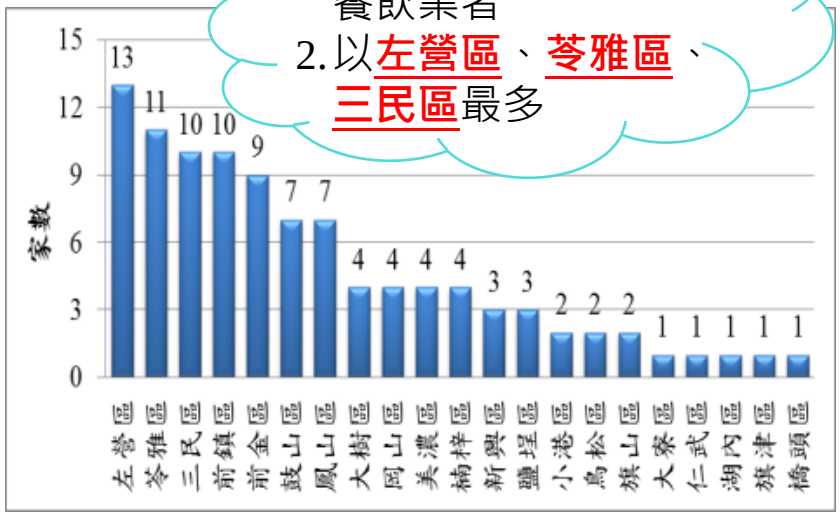
高雄市一定規模餐飲業自治條例

- 自治條例於106年5月1日公告

訂定依據及目的

為改善本市一定規模餐飲業所產生之空氣污染物及異味，爰依**高雄市環境維護管理自治條例第十四條第三項**規定，特訂定本辦法，透過集排氣系統、有效收集及抑制油煙污染逸散處理設施之設置、操作、保養及維護等管理措施，以達到改善空氣品質之目的。

1. 列管**117家**一定規模餐飲業者
2. 以**左營區**、**苓雅區**、**三民區**最多



- 一定規模餐飲業之條件
  1. 座位數300位(含)以上之餐飲業。
  2. 作業面積1,000平方公尺(含)以上之餐飲業。

  前述條件符合其中之一者，則為列管對象。

高雄市餐飲業管制重點

高雄市自治條例管制重點

●油煙異味要去除
- ✓活性碳吸附裝置
- ✓濕式洗滌設備
- ✓靜電集塵器
- ✓紫外光-臭氧

●記錄成冊以備查驗
- ✓設備維護耗材更換
- ✓記錄保存至少二年
- ✓主管機關隨時查驗

前 前端分離 → 後 管末處理 → 定 定期維護 → 存 紀錄保存

●油氣分離要確實
- ✓擋板式分離器
- ✓濾材過濾裝置
- ✓水洗式煙罩
- ✓其他公告設備

●定期維護保持效率
- ✓擋板、濾材每週清洗或更換
- ✓水洗煙罩每月換水
- ✓活性碳濾材每週更換
- ✓靜電集塵器週週洗
- ✓濕式洗滌塔、紫外光每月清洗或更換

高雄市餐飲業管制重點

高雄市一定規模餐飲業管制歷程

巡檢輔導
106.05.01~10.31

- ✓ 建置列管對象包含座位數、污染源數量(爐台數、鍋爐、烘烤設備)、營業面積、集排氣系統及空氣污染物去除設施等設置情形。
- ✓ 告知業者管理辦法條文內容及預計施行日期。
- ✓ 告知業者環保局管制重點並提供改善建議。

追蹤改善
106.11.01~107.04.30

- ✓ 確認列管對象法規符合度及前次缺失改善情形。
- ✓ 計有34家業者增設管末處理設備。

圓山大飯店

告發處份
107.05.01~06.30

- ✓ 寒軒和平店(華軒樓)、漁故鄉國際大餐廳、萬三小吃部等3家業者未依規定如期改善，依自治條例第23條進行裁處。

不定期巡查
107.07.01~迄今

- ✓ 每半年針對一定規模餐飲業採不定期巡查至少1次。
- ✓ 主要確認業者法規符合度及確認設備正常運作。

中央與地方餐飲業管理辦法管制差異盤點

餐飲業空氣污染防制設施管理辦法		高雄市一定規模餐飲業空氣污染防制設施設置管理辦法
空污法第23條第2項授權訂定	法源依據	高雄市環境維護管理自治條例第14條第3項授權訂定
1.作業面積1000平方公尺以上 2.座位數300個以上	列管對象	1.作業面積1000平方公尺以上 2.座位數300個以上
應設置集氣系統、油煙處理設備、監測設施、排氣管線	防制設備	應設置集氣系統、油煙處理設備、排氣管線
僅規範油煙處理設備應每月至少清潔或保養一次	保養維護	規範集氣系統、排氣管線及油煙處理設備均應定期(每日~每半年)維護保養

中央與地方餐飲業管理辦法管制差異盤點

- 兩者對管制對象之**認定原則**不同。
- 高雄市自治條例認定主要**以餐廳為主體**，並以**單一餐廳**營業範圍及座位數作為規模認定條件。
- 環保署是以**管理單位**(如飯店、百貨公司、醫院、學校等)**為主體**進行列管，並由**管理單位負責**各項防制設備之設置及保養維護。

餐飲業類別	環保署法規		高雄市自治條例	
	管制對象	營業規模	管制對象	營業規模
一般餐廳	以**營業餐廳**為管制對象	以**實際使用**之營業面積或座位數認定	以**營業餐廳**為管制對象	以**實際使用**之營業面積或座位數認定
飯店/旅館內餐廳	以**飯店/旅館**為管制對象	若有**2間以上**餐廳，營業面積或座位數**應合併計算**	以**營業餐廳**為管制對象	以**單一餐廳**實際使用之營業面積或座位數認定
美食街	以**出租單位**(百貨公司/大賣場)為管制對象	依美食街**共用之**營業面積或座位數判定是否達管制門檻	未納入列管	未納入列管
工廠/學校/醫院/機關內餐廳	以**出租單位**(工廠/學校/醫院/機關)為管制對象	若有**2間以上**餐廳，營業面積或座位數**應合併計算**	未納入列管	未納入列管

中央與地方餐飲業管理辦法管制差異盤點

法規管制項目	設置及保養頻率	環保署餐飲業空氣污染防制設施管理辦法	高雄市一定規模餐飲業空氣污染防制設施設置管理辦法
集氣系統	設置	規範集氣罩收集面積、垂直距離及收集速度	要求設置瀝油槽、導油孔及集油容器
	保養頻率	未規範	要求每日清潔
油煙處理設備	設置	要求使用靜電集塵器、濕式洗滌塔、活性碳吸附裝置以及臭氧處理設備其中一種	要求設置前處理設備(如濾網、擋板水洗式煙罩等)及後處理設備(如靜電集塵器、濕式洗滌塔、活性碳吸附裝置以及臭氧處理設備其中一種)
	保養頻率	要求每月清潔或保養一次	依照設備種類規範清潔保養頻率為每日~一個月
監測設施	設置	要求設置可顯示主要操作參數之監控儀表或監測設施	未規範
	保養頻率	未規範	未規範
排氣管線	設置	未規範	要求設置導油孔及清潔孔
	保養頻率	未規範	每半年清潔或更換風管

環保署餐飲業管理辦法常見問題

管制對象認定

公私場所之登記行業非餐飲業，為何成為管理辦法管制對象?

說明

- 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。

油煙逸散行為認定

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?

說明

- 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。

環保署餐飲業管理辦法常見問題

污染源排放認定

- 鐵板加熱裝置(如紅豆餅、一般加熱烤箱、烤爐等輕油煙生產設備)一般是擺放於開放中島空間，且大部分短期承租戶，因食材製程不會有明顯油煙產生，建議能比照麵包加工類場所開放不予列管。
- 採瓦斯進行火鍋烹飪加熱{非燒肉(烤)類}過程中產生以水蒸汽為主，並不會產生油煙污染，且顧客用餐區排煙設備建置困難，建請開放使用。

說明

- 如前頁所述，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。
- 鐵板加熱裝置(如紅豆餅、鯛魚燒)於烹飪過程中未產生油煙者，可免予列管；加熱烤箱、烤爐如用於加熱肉類、魚類等易產生油滴之食材時，仍有產生油煙之疑慮，建議仍需列管。

環保署餐飲業管理辦法常見問題

防制設備認定

水幕式煙罩是否認定為油煙處理設備？

說明

- 凡是可去除、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，均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。
- 處理設備如非管理辦法所列之類型者，應提供去除效率佐證資料證明可有效去除油煙及異味。

操作參數紀錄

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？記錄表是否有制式表單？

說明

- 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。
- 如採分區使用之防制設備則應紀錄各區防制設備之操作參數。
- 公版紀錄表單可參考簡報資料內附之”防制設備操作紀錄表(範例)”
- 業者可自行製作紀錄表單，惟記錄內容需符合管理辦法規範各項參數，並據以保存至少2年備查。

環保署餐飲業管理辦法常見問題

監測設施紀錄困難

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。

說明

- 針對空氣污染防制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。
- 有關制式水、電表設置申請表請參考簡報資料附件”列管餐飲業污染防制設施監控設施之替代設施申請書” 。

集氣流速量測

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。

說明

- 列管餐飲業者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、校正頻率等符合環保署公告之檢測方法，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。

環保署餐飲業管理辦法常見問題

維護保養作業

油煙處理設備依規定每月需進行清洗或保養，是否可以自清或需委外部廠商執行，清洗紀錄表是否需檢附照片存查，另清洗紀錄表格是否有正式版本？

說明

- 設備維護保養頻率請依照管理辦法要求執行，保養方式可自行清潔或委外執行，並確實記錄於紀錄表中。
- 設備維護保養照片無需檢附於紀錄表中，惟建議仍應建檔以備不時之需。
- 清洗紀錄表格請參考簡報資料附件”油煙處理設備維護保養紀錄表”。

替代方案申請

餐飲業者如無法依管理辦法第4條設置集排氣系統者，其替代方案申請是否有期限？替代方案如何認定有效？

說明

- 因故無法於期限內完成設置或改善者，應於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。
- 有關替代方案收集效果之認定由本局派員至現場進行查核，認定標準將依環保署建議辦理。

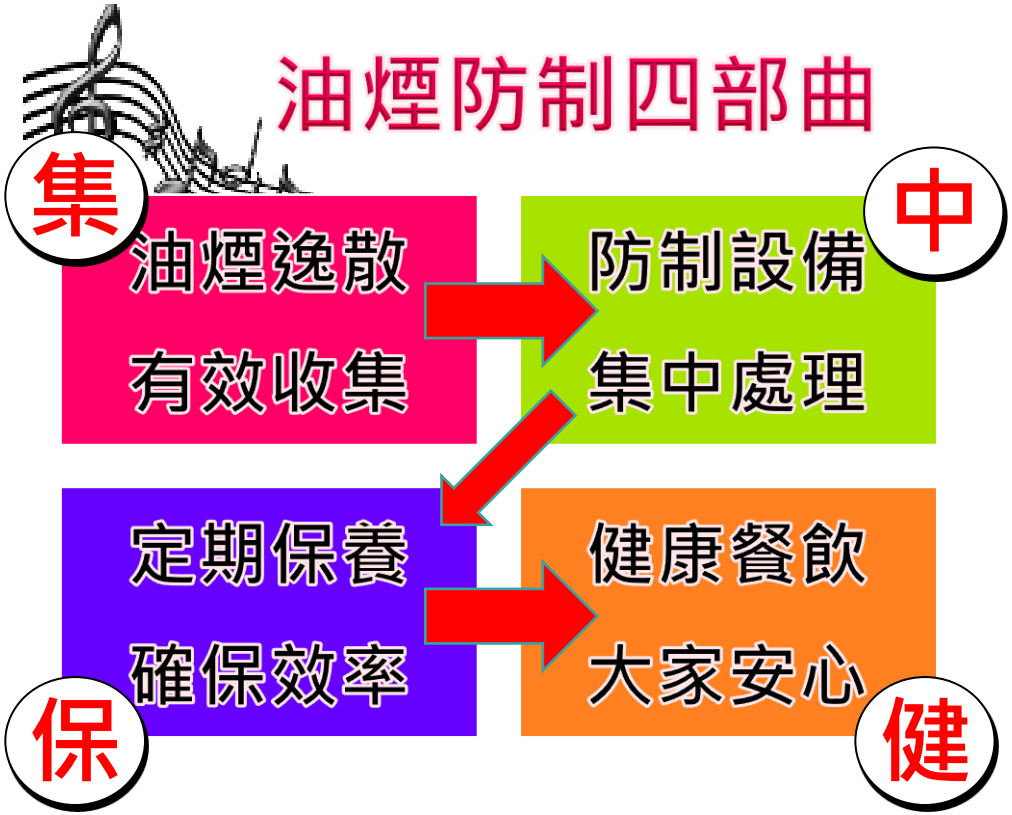
環保署餐飲業管理辦法常見問題

其他問題

「高雄市一定規模餐飲業空氣污染防制設施設置管理辦法」之規定與環保署「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」部分內容規範不一致(是否統一為一個版本以便從業餐廳依循執行及要求)?

說明

- 未來管制作業實務上將以環保署「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」之規範為主，「高雄市一定規模餐飲業空氣污染防制設施設置管理辦法」中所規範項目則列為”建議”執行項目，如遇有異味陳情狀況時，則做為業者改善建議 。



~設置有效處理餐飲油煙的防制設備
共同打造健康安心的用餐環境~