

餐飲業空氣污染防治設施管理辦法總說明

依據行政院環境保護署(以下簡稱本署)建立之空氣污染排放清冊第十點一版統計資料顯示，餐飲業所排放之細懸浮微粒排放量約占全國百分之三點二，考量已登記之餐飲業達十四萬餘家且大多數集中於都會區，餐飲業作業場所污染排放已影響緊鄰居民之日常生活及區域空氣品質，實有管制之必要。鑑於餐飲業空氣污染防治設施及相關控制技術已日漸成熟，本署爰依空氣污染防治法第二十三條第二項規定授權，明定一定規模餐飲業設置及有效操作污染防治設施，據以落實餐飲業空氣污染物之管理，維護生活環境及國民健康。

各直轄市、縣(市)主管機關轄區內餐飲業規模、特性、都會區域分布稠密程度、與鄰近之住宅區或住商混合區密集程度均不盡相同，參考部分直轄市、縣(市)主管機關自治條例，將店面型式經營且營業面積一千平方公尺以上或用餐座位數三百個以上之餐飲業列為主要管制對象，以期優先督促較大規模之餐飲業落實油煙防制，並供同業仿效。另考量部分直轄市主管機關有因地制宜之管制需求，尤其臺北市及新北市所設立之餐飲業密度相對較高，以附表明列各別管制對象可有效降低油煙污染，爰訂定餐飲業空氣污染防治設施管理辦法(以下簡稱本辦法)，其要點如下：

- 一、法源依據。(第一條)
- 二、本辦法用詞定義。(第二條)
- 三、本辦法之列管對象。(第三條)
- 四、列管餐飲業應設置集氣系統及應符合之規範。(第四條)
- 五、列管餐飲業應設置之油煙處理設備及應遵行記錄操作、清潔或保養等相關規定。(第五條)
- 六、列管餐飲業應設置監測儀表或監測設施之位置，及無法設置時報請直轄市、縣(市)主管機關同意之替代方式。(第六條)
- 七、新設及既存列管餐飲業改善緩衝期之規定。(第七條)
- 八、本辦法施行日期。(第八條)

餐飲業空氣污染防制設施管理辦法

| 條文 | 說明 |
|---|---|
| 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。 | 本辦法之法源依據。 |
| <p>第二條 本辦法用詞，定義如下：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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、活性碳吸附裝置、臭氧處理設備或其他處理設備。</p> <p>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。</p> <p>九、氣罩面積：指氣罩收集面之面積。</p> <p>十、集氣面積：指氣罩收集面中實際開口集氣面積之總和。</p> <p>十一、集氣風量：指集氣流速與面積之乘積，其類別如下：</p> <p>（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。</p> <p>（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。</p> | <p>一、本辦法名詞定義及說明。</p> <p>二、第一款考量食物烹飪過程皆會產生油煙，爰將所有會產生油煙之烹飪形式納入定義。</p> <p>三、第二款總樓地板面積參考建築技術規則建築設計施工編第一條定義，為建築物各層包括地下層、屋頂突出物及夾層等樓地板面積之總和。</p> <p>四、第三款及第四款係考量本辦法施行後，列管餐飲業應符合規定之期程及改善期限規定不盡相同，爰予區分。</p> <p>五、第五款至第八款定義污染防制設施應包含之設備及裝置。</p> <p>六、第九款至第十一款定義氣罩面積、集氣面積與集氣風量之計算方式。</p> |
| 第三條 本辦法所稱列管餐飲業，指依附表所列行政區域內，達適用條件及規模之餐 | 考量部分直轄市、縣(市)主管機關已訂定之自治條例管制餐飲業，爰參考地方自治條 |

| | |
|--|---|
| <p>飲業。</p> | <p>例，以最大規模餐飲業之管制規模做為列管餐飲業；另考量部分直轄市、縣(市)主管機關因地制宜之管制需求，爰以附表分別載明。</p> |
| <p>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。</p> <p>前項集氣系統設置應符合下列規定之一：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>第一項集氣系統之氣罩面速度應符合下列規定之一：</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> | <p>一、列管餐飲業之集氣系統未啟動或未能維持原設計效能，將導致油煙、異味污染物逸散，爰規範集氣系統應維持正常操作。</p> <p>二、考量氣罩面積或抽引距離不足，將大幅降低污染物收集效率，爰參考國際規範協會訂定之國際機械規範「International Mechanical Code, 2018」明定氣罩設置之尺寸、位置及收集面積。</p> <p>三、考量新設列管餐飲業設立時，已可依循本管理辦法規範之氣罩面速度做為設計值，惟既存列管餐飲業設置氣罩時，並無訂定可依循之參考值，爰規定既存列管餐飲業氣罩無法有效捕集油煙、異味污染物，應給予適當改善期限內完成改善，避免油煙及異味污染物持續逸散。</p> |
| <p>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。</p> <p>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：</p> <p>一、每日油煙處理設備操作情形：</p> <p>(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。</p> <p>(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</p> | <p>一、為避免列管餐飲業之油煙處理設備未能有效處理所收集之油煙、異味污染物，爰針對處理設備效能進行規範。</p> <p>二、考量部分餐飲業受限於營業空間不足，油煙處理設備設置於天花板、屋頂等位置，將導致餐飲業者難以記錄油煙處理設備主要參數，爰規範油煙處理設備設置位置不易記錄者可採取之替代措施。</p> <p>三、長時間烹煮食材累積於污染防治設施之油垢將影響油煙處理設備效能，爰要求列管餐飲業定期確認油煙處理設備參數，並清潔維護保養。</p> <p>四、列管餐飲業設備應有效操作及實際執行保養，爰要求保留油煙處理設備操作、保養紀錄及相關憑證資料(如：發票、收據、合約等)二年，以供確認其</p> |

| | |
|---|--|
| <p>種類及加藥量。</p> <p>(三) 使用活性碳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。</p> <p>(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。</p> <p>(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。</p> <p>二、每月至少清潔或保養一次，並記錄執行項目及執行方式。</p> <p>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。</p> | <p>能有效保養。</p> |
| <p>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。</p> <p>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。</p> | <p>一、污染防治設施之主要操作參數係影響污染物收集處理之主要因素，藉由列管餐飲業自主確認污染防治設施維持正常操作，並搭配直轄市、縣（市）主管機關查核，以確保污染物有效收集處理。</p> <p>二、列管餐飲業設置之污染防治設施倘未開啟，將無法去除油煙及異味污染物，爰直轄市、縣（市）主管機關為查核需要，得依實際情形要求列管餐飲業裝設獨立電表或水表。</p> |
| <p>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。</p> | <p>一、因應本辦法施行，部分既存列管餐飲業尚無法符合本辦法規定，爰給予自本辦法發布日起較長之改善期，使既存列管餐飲業符合本辦法規定。</p> <p>二、新設列管餐飲業配合本辦法施行，有調整其污染防治設施之設計及操作方式之必要，爰自給予較短之改善期，俾利符合本辦法規定。</p> |
| <p>第八條 本辦法自發布日施行。</p> | <p>本辦法施行日期。</p> |

第三條附表

| 規定 | | | 說明 |
|------------------------------------|---|---|--|
| 附表 | | | 考量各區域餐飲業特性不盡相同，各直轄市、縣（市）主管機關對於餐飲業油煙防制採因地制宜管制，尤其以餐飲業設置密集之區域，需對於達特定規模及條件之餐飲業者進行管制，另參考直轄市、縣（市）政府自治條例所管制餐飲業之規模及條件，取其最大規模條件管制，爰附表明列各行政區域列管餐飲業條件及規模。 |
| 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 | | | |

| | | |
|--|--|--|
| <p>烤後出餐或由顧客於座位區自行燒烤等方式。</p> <p>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。</p> <p>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。</p> <p>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：</p> <p>（一）餐飲業自行登載簡介、文宣等資料。</p> <p>（二）直轄市、縣（市）主管機關稽查所得之實際座位數。</p> <p>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：</p> <p>（一）大專校院以下學校、醫療機構、政府機關。</p> <p>（二）公民營企業辦公及營業場所。</p> <p>（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。</p> <p>（四）旅館、商場或其他供公眾消費之場所。</p> | | |
|--|--|--|