

# 餐飲業空氣污染防制設施管理辦法草案總說明

行政院環境保護署統計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尤其影響緊鄰之都會區居民日常生活，倘餐飲業排放油煙未妥善收集處理，將對區域空氣品質造成影響，常引起餐飲業作業場所鄰近之住宅區或住商混合區居民之陳情，實有管制之必要。鑑於餐飲業空氣污染防制設施及相關控制技術已日漸成熟，行政院環境保護署爰依空氣污染防制法第二十三條第二項規定授權，強制一定規模餐飲業設置及有效操作污染防制設施，據以落實餐飲業空氣污染物之管理，達到防制餐飲業空氣污染，維護生活環境及國民健康之目的。

本辦法草案研擬過程中，行政院環境保護署考量城鄉差距並因應地方需求，鑑於直轄市、縣(市)主管機關轄區內餐飲業規模、特性有差異，直轄市、縣(市)主管機關所轄都會區域餐飲業分布稠密程度不同、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)主管機關已訂定之自治條例，爰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做為主要列管餐飲業，以期較大規模之餐飲業落實油煙防制，並供同業仿效，另參考部份直轄市主管機關因地制宜之管制需求，以附表明列個別管制對象，爰擬具「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」（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、本辦法之適用對象為列管餐飲業。（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、列管餐飲業設置油煙處理設備及應遵行記錄操作、清潔或保養之相關規定。（第五條）
- 六、列管餐飲業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）

## 餐飲業空氣污染防治設施管理辦法草案

條文	說明
<p>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。</p>	<p>本辦法之法源依據。</p>
<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總樓地板面積，包括營業事務辦公空間、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，且達適用符合條件或規模之餐飲業。</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，且達適用符合條件或規模之餐飲業。</p> <p>五、污染防治設施：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治設施相連接，用於輸送氣體之管線。</p> <p>九、集氣風量：指氣罩面速度與氣罩開口面積之乘積。</p> <p>十、氣罩面速度：指將氣罩開口面均分矩形網格，各矩形網格面積不大於零點零九平方公尺且各邊邊長應小於零點三公尺，以各網格中心點所測得氣體流速之平均值。</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、異味，爰將所有烹飪形式納入定義。</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治設施應包含之設備及裝置。</p> <p>六、第九款及第十款定義集氣系統功能之衡量方式，參考美國國家標準(American National Standards Institute)-氣櫃性能檢驗方法「ANSI/ASHRAE 10-2016」規範訂定。</p>
<p>第三條 本辦法適用之餐飲業（以下簡稱列管餐飲業），指依附表所列行政區域，達適用符合條件或規模之餐飲業。</p>	<p>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，爰參考地方自治條例，以最大規模餐飲業之管制規模做為主要列管餐飲業；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，並維持系統正常運作。</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</p>

<p>前項集氣系統應設置排氣管線，其設置符合下列規定之一：</p> <p>一、採懸吊式氣罩者：氣罩之收集面應自烹飪設施垂直投影面向外延伸十五公分，且與烹飪設施之垂直距離不得大於一百二十公分。</p> <p>二、採非懸吊式氣罩者：氣罩之收集面與烹飪設施之垂直距離不得大於九十公分，且氣罩前緣較烹飪設施邊界退縮之距離不得大於三十公分。</p> <p>第一項集氣系統之氣罩面速度應符合下列規定：</p> <p>一、屬新設列管餐飲之集氣系統，其氣罩面速度應達每秒零點五公尺以上。</p> <p>二、屬既存列管餐飲業之集氣系統，其氣罩面速度未能達每秒零點五公尺以上者，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>污染物逸散，爰規範集氣系統應維持正常操作。</p> <p>二、考量氣罩之收集面積不足或與污染產生源之距離過高，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及位置。</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，並維持設備正常運作，且應依下列規定記錄操作、清潔或保養情形：</p> <p>一、依下列規定記錄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、循環水用量及廢水排放量等主要操作參數；有添加化學藥劑者，應記錄使用藥劑之種類及加藥量。</p> <p>(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。</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>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、長時間烹煮食材累積於污染防制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>三、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，以供確認其能有效保養。</p>

<p>前項第一款油煙處理設備操作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>第六條 列管餐飲業設置之污染防治設施應具備可顯示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。但污染防治設施之位置不易查核者，得報經直轄市、縣（市）主管機關同意以水表、電表替代。</p> <p>直轄市、縣（市）主管機關得令列管餐飲業針對所設置之污染防治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、部分列管餐飲業污染防治設施設之監測設施設置於人員不易到達之處，爰規範經直轄市、縣（市）主管機關核准，得以設置電表、水表替代之。</p> <p>三、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一百一十年三月一日起符合本辦法規定；既存列管餐飲業應自一百一十年十二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，可能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其，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>

規定			說明
附表			<p>一、桃園市政府、高雄市政府已訂定自治條例規範特定規模以上之餐飲業落實油煙防制，考量各直轄市、縣（市）餐飲業特性有所差異，爰參考部分直轄市、縣（市）主管機關自治條例，取現行自治條例對餐飲業管制之最大規模條件做為各直轄市、縣（市）共通列管餐飲業之條件或規模。</p> <p>二、考量部分直轄市地狹人稠，爰因地制宜，將臺北市及新北市政府提案管制對象納入附表，個別明列所轄列管餐飲業適用條件或規模。</p> <p>三、臺北市政府因餐飲業設置於住商混和區，常有餐飲業油煙、異味污染物陳情之案件，為強制屢遭陳情之餐飲業裝設污染防制設施，將視餐飲業污染防制情形，採個案通知餐飲業於指定日起為本辦法列管餐飲業適用對象。</p>
序號	適用行政區域	管制對象條件或規模	
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、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	<p>一、營業面積達一千平方公尺以上之餐飲業。</p> <p>二、座位數達三百個以上之餐飲業。</p>	
二	臺北市	<p>一、以店面型式經營之燒烤業或排餐館。</p> <p>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，以店面型式經營之餐飲業。</p> <p>三、從事餐飲業經民眾陳情油煙或異味污染達三次以上，且經臺北市政府認定有污染之虞者。</p>	
三	新北市	<p>一、燒烤業、排餐館及連鎖餐飲業。</p> <p>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者或座位數達三十個以上之餐飲業。</p>	
<p>備註一：燒烤業係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。</p> <p>備註二：排餐館係指以煎烤肉類、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>			

備註三：連鎖餐飲業係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) 目的事業主管機關登記資料。

(二) 餐飲業自行登載簡介、文宣等資料。

(三) 直轄市、縣(市)主管機關稽查所得之實際座位數。

備註五：同一建築範圍或區域內由多家餐飲、食品業種店家集合構成，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，其樓地板面積採合併計算，並以開發商或管理單位為列管餐飲業。