

餐飲業空氣污染物防制設施管理辦法草案總說明

我國登記之餐飲業約十萬餘家，主要集中於臺北市、新北市、桃園市、臺中市、臺南市、高雄市等人口稠密之住宅區和住商混合區中（約占百分之七十），依據空氣污染排放清冊(TEDS 9.0)統計結果顯示，餐飲業所排放之細懸浮微粒排放量約占全國百分之六點二四；電力業約占全國百分之三點八五，顯見餐飲業於烹飪作業時所產生之空氣污染物，對於區域空氣品質影響顯著，也容易造成餐飲業作業場所鄰近居民之陳情。為加強管制國內餐飲業所產生之空氣污染物，對於民眾造成之影響，降低民眾陳情，行政院環境保護署依據空氣污染防制法第二十三條第二項之授權，訂定餐飲業空氣污染物防制設施管理辦法（以下簡稱本辦法），要求資本額達新臺幣十萬元以上及營業面積達一百平方公尺或連續三十日內遭三位以上民眾具名陳情之餐飲業者，規範其應依本辦法規定裝設集氣設施、排氣管線、空氣污染防制設施及排放口，並定期做成記錄留存備查，擬具本辦法要點如下：

- 一、法源依據。（第一條）
- 二、本辦法用詞定義。（第二條）
- 三、本辦法適用對象。（第三條）
- 四、符合本辦法規定之餐飲業者所需設置之集氣設施種類及其所應設置之位置規範。（第四條）
- 五、排氣管線及排放口所應符合之設置規範條件。（第五條）
- 六、依本辦法規定所設置之空氣污染防制設施種類及其所應遵行之維護保養頻率。（第六條）
- 七、規範空氣污染防制設施所需更換之耗材或記錄資料保存頻率規定。（第七條）
- 八、餐飲業如無法依本辦法規定設置之空氣污染防制設施，需採替代措施者所應符合規範條件。（第八條）
- 九、既存餐飲業改善緩衝期之規定。（第九條）
- 十、本辦法施行日期。（第十條）

餐飲業空氣污染物防制設施管理辦法草案

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，且從事烘、烤、煎、炒、油炸、煮等餐食調理作業致產生明顯之粒狀污染物之行業。</p> <p>二、新設餐飲業：指本辦法發布施行日起設立之餐飲業。</p> <p>三、既存餐飲業：指本辦法發布日前已設立或設立中之餐飲業。</p> <p>四、營業面積：指經營所使用之總樓地板面積，但不包括營業事務辦公空間及烹飪作業區。</p> <p>五、集氣設施：指將烹飪作業逸散或排出含油煙、異味之廢氣，有效捕集並輸送至污染防制設備之設施，包括氣罩及其連接裝置。</p> <p>六、監測設施：指可記錄入口溫度、廢水流量及氣體風量之設施</p> <p>七、排氣管線：指與集氣設施、空氣污染防制設施相連接之管線或逕排至大氣之管線。</p>	<p>一、本辦法用詞定義及說明。</p> <p>二、第二款及第三款所指設立，係指完成工程招標程序或未經招標程序已完成工程發包者。</p>
<p>第三條 本辦法適用對象如下：</p> <p>一、資本額新臺幣十萬元以上且營業面積達一百平方公尺以上者。</p> <p>二、連續三十日內經三位以上民眾具名向直轄市、縣（市）主管機關陳情，且經查證屬實者。</p>	<p>一、考量直轄市、縣（市）主管機關行政管制作業執行人力負荷，本辦法優先針對資本額十萬元以上且營業面積達一百平方公尺以上餐飲業進行管制，預計納管約四萬餐飲業，納管比率約百分之五十五。</p> <p>二、另考量部分餐飲業者雖營業規模面積或資本額較小，惟其因緊鄰住宅，對於民眾生活環境影響較大，亦有納管之必要，擬針對同一餐飲業者於三十日內經三位以上民眾具名陳情者，亦納入本辦法規範，預計納管約一千餘家。</p>

<p>第四條 本辦法所稱集氣設施種類如下：</p> <p>一、圍封式集氣設施。</p> <p>二、局部集氣設施。</p> <p>前項集氣設施所設置之氣罩位於烹飪作業爐台上方者，氣罩垂直向下之投影面積應大於烹飪作業爐台。</p>	<p>訂定本辦法所稱之集氣設施種類及其所應裝設之位置規範。</p>
<p>第五條 前條集氣設施應設置排氣管線及排放口，並符合下列規定：</p> <p>一、排氣管線內風速不得小於七點五公尺/秒。</p> <p>二、排放口應伸出屋面至少一公尺。排煙管出口距離鄰地境界線、進風口及基地地面不得小於三公尺。</p> <p>三、排放口不得連接至下水道或溝渠中，且不得朝向毗鄰住宅之窗戶、門或其他入氣口。</p>	<p>一、第一款參考營建署建築技術規則建築設備篇第一百零六條第四款之規定，訂定排氣管線之最低風速，藉以確保烹煮作業程序中所產生之空氣污染物皆能有效收集。</p> <p>二、第二款參考營建署建築技術規則建築設備篇第一百零五條第一項第十款規定，規範餐飲業所設置之排放口應伸出屋面至少一公尺，排煙管出口距離鄰地境界線、進風口及基地地面不得小於三公尺。</p> <p>三、第三款考量實務上，餐飲業於作業場所設置之排放口，應避免排入下水道或溝渠影響環境衛生或鄰近住宅之環境介質中，規範訂定排放口所應設置之位置。</p>
<p>第六條 餐飲業烹飪作業區設置之空氣污染防治設施，每月至少清洗或更換耗材一次，並符合下列規定：</p> <p>一、空氣污染防治設施及監測設施其設計或實際處理風量不得小於廢氣處理風量。</p> <p>二、空氣污染防治設施為靜電集塵器者，應記錄入口溫度、處理氣體風量及電壓等主要操作參數。</p> <p>三、空氣污染防治設施為濕式洗滌塔者，應記錄處理氣體風量、循環水流量及廢水排放流量。</p> <p>四、空氣污染防治設施為活性碳吸附裝置者，應記錄處理氣體風量、入口溫度及濾材填充量。</p> <p>五、以其他空氣污染防治設施處理者，應每日記錄主要操作參數。</p>	<p>一、為避免餐飲烹煮作業區內，因長時間烹煮食材累積油垢影響空氣污染防治設施效能，規範要求應每月清洗並更換耗材。</p> <p>二、為避免餐飲業者設置無法負荷應處理風量之防制設施，規範污染防治設施處理容量不得小於廢氣處理風量，訂定第一款之設施條件。</p> <p>三、第二款至第五款表列目前常見之餐飲業所設置之空氣污染防治設施種類及其所應記錄之操作參數項目。</p> <p>四、第五款所指主要操作參數係指依據該項設備使用手冊及設備規格文件上登載之設備操作參數項目。</p>
<p>第七條 餐飲業依前條規定記錄空氣污染防治設施操作參數者，其耗材更換相關憑證等資料，應保存兩年備查。</p>	<p>規範餐飲業所設置之空氣污染防治設施應保留相關憑證資料（如：發票、收據、合約等）兩年，以供確認其能有效保養。</p>
<p>第八條 餐飲業因情形特殊無法依第四條至第六條規定設置集氣設施、排氣管線、排放口及空氣污染防治設施者，得向直</p>	<p>依本辦法規定餐飲業應設置氣罩、排氣管線、防制設備等設備或措施，惟各類型之烹飪作業型態、商業模式特性均有所不同，倘</p>

<p>轄市、縣（市）主管機關申請替代方案，經直轄市、縣（市）主管機關同意後始得為之。</p>	<p>無法符合本辦法之規範者，得採替其他方案報經當地主管機關核准後始得為之。</p>
<p>第九條 既存餐飲業應自本辦法發布日起六個月內符合本辦法規定。</p>	<p>既存餐飲業者適用本辦法規定之時間。</p>
<p>第十條 本辦法自發布日施行。</p>	<p>本辦法施行日期。</p>