

臺中市政府環境保護局

公害陳情專線：(04)23280380

地址：臺中市西屯區文心路二段588號

電話：(04)22289111

網址：<https://www.epb.taichung.gov.tw/>



餐飲無油煙 清新好空氣

臺中市餐飲業 油煙防制宣導手冊



臺中市政府環境保護局
Environmental Protection Bureau, Taichung City Government
中華民國111年12月編印

廣告

前言

臺中市聞名全國的美食眾多，餐飲產業蓬勃發展，但許多餐廳經常是與住宅區比鄰而居，如果餐飲業者沒有落實餐飲油煙污染防制工作，很容易引起周邊民眾陳情。行政院環境保護署已於111年8月24日修正公告

「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」，規範符合納管條件的餐飲業者均須依法設置空氣污染防制設施，並要求業者必須負起妥善記錄、維護管理的責任。

為了提升臺中市餐飲業者對油煙防制相關法規的認知，並協助業者選用合適防制設備、落實日常記錄與維護保養及常見污染防制缺失及解決對策等，特編撰本宣導手冊，以簡明扼要的文字搭配表格呈現，使本市餐飲業者得以順利推動餐飲油煙防制工作，落實臺中市「餐飲無油煙，清新好空氣」的目標。

CONTENTS

1 餐飲油煙危害

- (一)油煙來源 4
- (二)油煙污染異味特性 4
- (三)對人體健康危害 4

2 餐飲油煙如何預防

- (一)良好烹飪習慣 5
- (二)開店的環保投資規劃 5
- (三)應有設備保養觀念 5

3 空氣污染防制法規

- (一)空氣污染防制法第20條
(固定源排放標準) 6
- (二)空氣污染防制法第32條 6
- (三)空氣污染防制法第23條 6
- (四)餐飲業空氣污染防制設施管理辦法 6
- (五)餐飲業集氣罩流速測量方法
(110年10月29日公告) 8



4 油煙防制設備選用建議

- (一)餐飲業油煙異味防制設備介紹
- (二)防制設備種類
- (三)防制設備設置重點及注意事項
- (四)防制設備設置建議組合

5 油煙防制新觀念 (設備自主檢查與維護保養)

- (一)防制設備自主檢查
- (二)防制設備維護保養

6 其他資訊

- (一)常見之污染防制缺失及解決對策
- (二)每日操作表
- (三)環保局相關網頁

7 噪音污染防制

- (一)噪音管制法
- (二)噪音防制技術

1. 餐飲油煙危害

➤ (一) 油煙來源

來自於食材高溫烹調（煎、烤、炒、炸等）過程，產生的粒狀污染物或異味氣體。

➤ (二) 油煙異味污染特性

- 藍白色煙霧狀。
- 粒徑約10微米(μm ； $\mu=10^{-6}$)。
- 含揮發性有機物（如多環芳香烴PAHs），具有特定氣味。
- 衍生環境衛生問題。

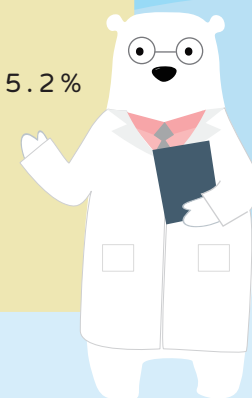
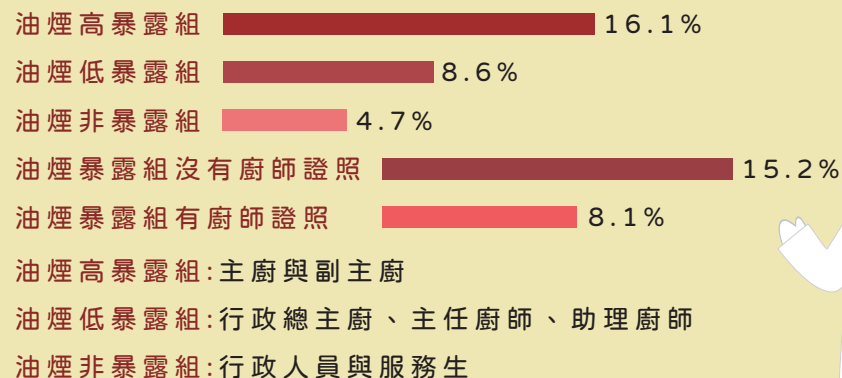
➤ (三) 對人體健康危害

- 吸入過量油煙會提高罹患鼻咽癌、口腔癌、肺癌的風險。
- 食用油加熱後產生之煙霧，含有多環芳香烴(PAHs)，其中10種以上已被動物實驗證實為致癌物質。
- 豬油、花生油及沙拉油於高溫時產生的油煙，會散發出具有致癌性的化學煙霧。

資料來源：行政院衛生署疾病管制局、國家衛生研究院、中山醫學大學、高雄醫學院

🔍 勞工安全衛生研究所研究報告(油煙暴露作業勞工健康危害評估研究)

餐館業作業勞工人員胸部X光檢查異常率



2.餐飲油煙如何預防

●(一)良好烹飪習慣

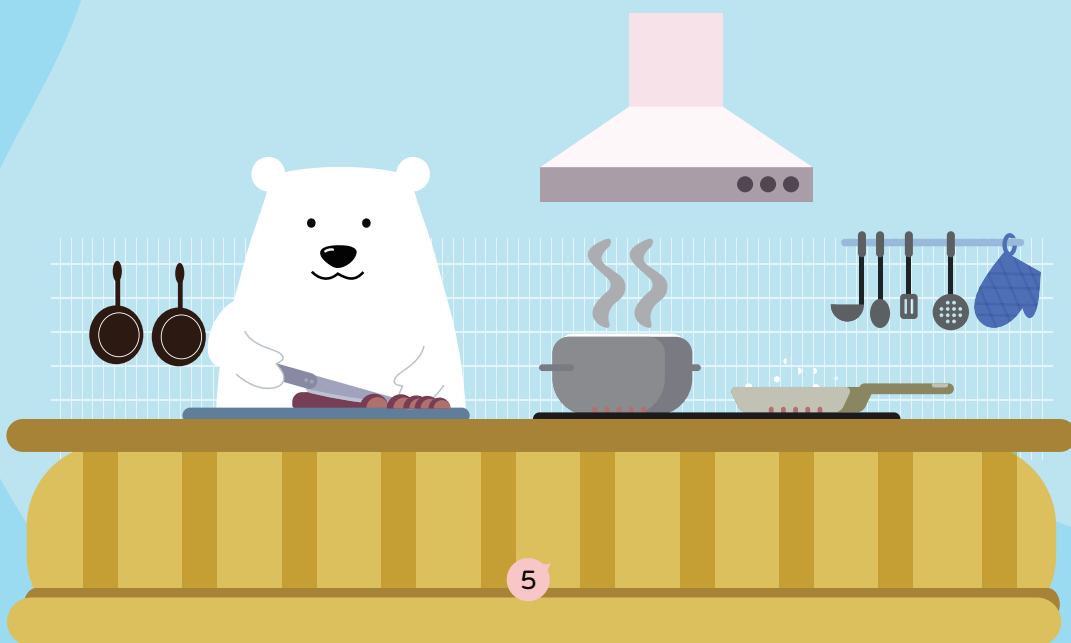
先開抽油煙機再烹調，使油煙隨著氣流沿著氣罩集氣，降低暴露機會。

●(二)開店的環保投資規劃

- 餐飲業開店選址時，應判斷油煙排放對環境影響，並了解鄰近居民接受程度。
- 餐廳開店設置前，應有完善空污防制計畫，包括管末防制設備購置、安裝所需空間及費用。

●(三)應有設備保養觀念

- 污染防制設備應定期維護保養，確保設備處理效能並作成紀錄。
- 應向防制設備製造商索取維護保養手冊及說明書。



3.空氣污染防制法規

●(一)空氣污染防制法第20條(固定源排放標準)

- 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異味濃度標準值10。
- 公私場所違反上述規定者，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，處新臺幣10萬元以上2,000萬元以下罰鍰。

●(二)空氣污染防制法第32條

- 在各級防制區或總量管制區內，餐飲業從事烹飪不得散布油煙或異味污染物。
- 餐飲業從事烹飪將烹飪廢氣逕行排放至溝渠中，致產生油煙或異味污染物，為空氣污染行為。(環保署108年3月25日公告)違反上述規定者，處新臺幣1,200元以上10萬元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣10萬元以上500萬元以下罰鍰。

●(三)空氣污染防制法第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，不得超過處理設備設計處理量。
- 公私場所違反者，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，處新臺幣10萬元以上2,000萬元以下罰鍰。

●(四)餐飲業空氣污染防制設施管理辦法

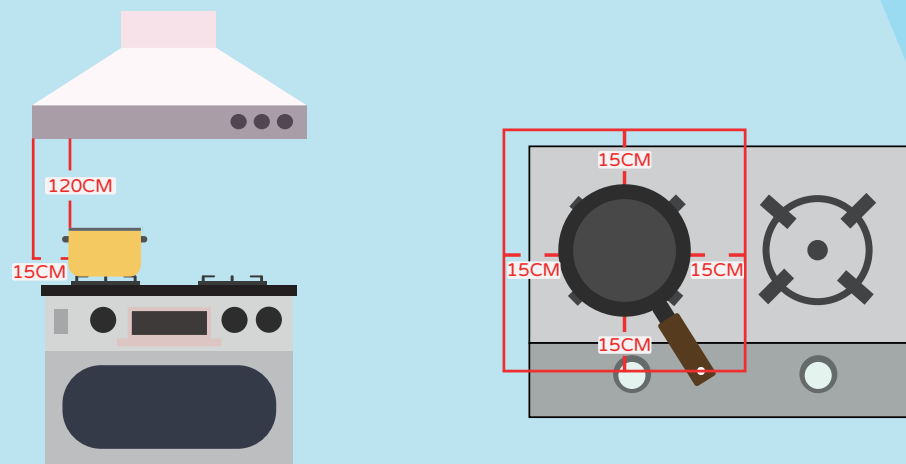
- 餐飲業：指從事餐食調理、餐飲承包或提供作業場所從事烘、烤、煎、炒、油炸、煮等餐食調理作業之行業。
- 污染防制設施：包含集氣系統、油煙處理設備、監測設施、排氣管線。

- 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。
- 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、活性炭吸附裝置、臭氧處理設備或其他處理設備。
- 臺中市列管對象：
 - 一、營業面積達1,000平方公尺以上且產生油煙之餐飲業。
 - 二、座位數達300個以上且產生油煙之餐飲業。
- 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。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。
- 餐飲業應設置油煙處理設備監控儀表或監測設施，每日記錄操作參數及每月至少清潔或保養處理設備1次與記錄，供直轄市、縣（市）主管機關查核。
- 新設列管餐飲業應自中華民國111年1月1日起符合本辦法規定；既存列管餐飲業應自111年2月1日起符合本辦法規定。

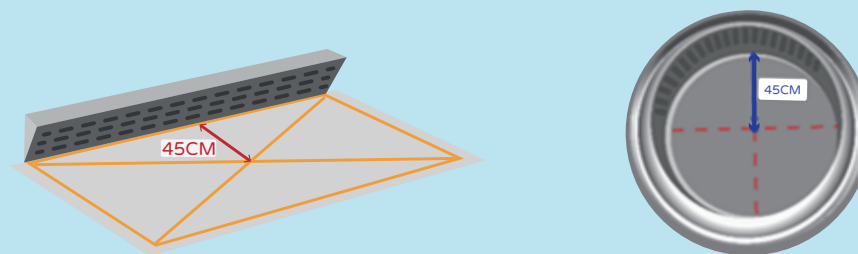
(五)餐飲業集氣罩流速測量方法(110年10月29日公告) •

- 本測量方法適用於餐飲業測量氣罩收集面集氣流速，包括上吸式及側吸式氣罩等。
- 測量使用熱線式風速計，具指向性探頭，解析度可顯示至0.01 m/s，並具溫度補償功能且每年經可追溯至國家量測標準之實驗室校正。

上吸式(風速要求 $\geq 0.5\text{m/s}$) —



側吸式(風速要求 $\geq 3\text{m/s}$) —



* 集氣系統之操作條件，得有10%之容許差值。

* 無法依規定設置者，得提出替代方案報請直轄市、縣(市)主管機關同意後，據以實施。

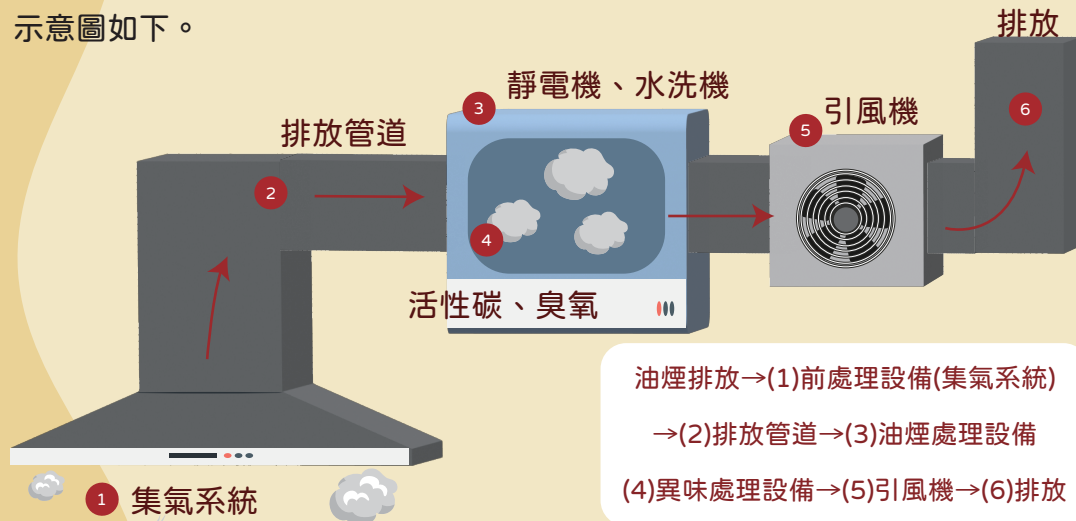
4.油煙防制設備選用建議

(一)餐飲業油煙異味防制設備介紹

污染防制設施包含：

(1)前處理設備(集氣系統)、(2)排放管道、(3)油煙處理設備、(4)異味處理設備，

示意圖如下。



項目	設備名稱	防制項目	原理	處理效率	建議保養維護頻率
前端處理設備	擋板/濾網	油煙	慣性衝擊去除油煙	20%-40%	至少每週清洗一次，並視油煙污染量而定。
	水洗油煙罩	油煙	利用水霧去除油煙	20%-40%	至少每週清洗一次，並視油煙污染量而定。
管末處理設備	靜電集塵器	油煙微粒	使油霧帶電後吸附去除	70%-95%	需定期清理極板，約每月一次(視實際油煙排放量而定)。
	水洗機	油煙	利用水霧去除油霧粒子	60%-80%	當油煙控制性能降低時應立即清洗，每月應清洗與維修1次。
		異味		30%-60%	
	活性炭吸附	異味	以活性炭吸附臭味	60%-90%	出現控制性能(大約40度以上)降低之徵兆時，應立即更換濾材(約3~6個月)。
	UV-O ₃	油煙	氧化反應去除油煙	80%-90%	每月定期擦拭燈管，老舊燈管淘汰。
		異味			

防制設備特性彙整

集氣設備		油煙防制設備		異味防制設備	
項目	油煙處理效率	異味處理效率	原理	二次廢液	設備噪音
擋板/濾網	20-40%	較無效果	慣性衝擊	無	低
水幕式煙罩	20-40%	較無效果	吸收	有	低
濕式洗滌器	60-80%	30-60%	吸收	有	高
靜電集塵器	70-90%	較無效果	帶電/電性相吸	無	中
活性炭吸附裝置	較無效果	60-90%	物理吸附	無	低
紫外光臭氧	80-90%	80-90%	化學氧化	無	低
設置費用		約0.1-1萬元/年		20-60萬	
維護保養費用		約0.1-1萬元/年		約1.5萬/年	

註：所列處理效率係屬於良好設計、妥適操作、維護保養前提下，可達之狀況。

※本表所載費用僅供參考
資料來源：行政院環境保護署

(二)防制設備種類

前處理設備

➡ 設置目的：阻擋粒狀油煙，降低末端處理設備之處理負荷及維護頻率。



擋板、濾網



水幕式煙罩

油煙防制設備

➡ 設置目的：去除油煙微粒，達到清淨氣體之目的。



濕式洗滌器



靜電集塵器

異味防制設備

➡ 設置目的：藉由吸附或破壞油煙微粒，達到去除油煙及氣味之目的。



活性炭吸附裝置



紫外光臭氧設備

(三)防制設備設置重點及注意事項



集氣設備

➡ 集氣設備設置規定

類型	氣罩收集面	氣罩面集氣流速
上吸式氣罩	- 自烹飪設施垂直投影面向外延伸15公分。 - 與烹飪鍋具上緣之垂直距離不得大於120公分。	0.5 m/s 以上
側吸式氣罩	- 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。	3 m/s 以上

➡ 油煙處理設備

- 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。
- 油煙處理設備應依規定記錄操作、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。

油煙處理設備	應記錄項目
靜電集塵器	操作時間及電壓或電流等。
濕式洗滌器	- 操作時間、進水用量等。 - 有添加化學藥劑者，應記錄使用藥劑之種類及加藥量。
活性炭吸附裝置	操作時間及壓差等。
紫外光臭氧設備	操作時間及操作電壓或電流等。
前四項以外之其他油煙處理設備	操作時間或該設備之主要操作參數。

(四)防制設備設置建議組合

餐飲類型建議對應設備組合



	前端處理設備	油煙管末處理設備	異味處理設備
中式	小型	靜電機 (處理流量大於4,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於20cm)
	中型	擋板/ 濾網/ 水幕式 煙罩	靜電機 (處理流量大於6,000CFM)
	大型	靜電機 (處理流量大於8,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於40cm) +紫外光臭氧
西式	小型	靜電機 (處理流量大於2,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於20cm)
	中型	擋板/ 濾網/ 水幕式 煙罩	靜電機 (處理流量大於4,000CFM)
	大型	靜電機 (處理流量大於6,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於40cm)
日式	小型	靜電機 (處理流量大於2,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於20cm)
	中型	擋板/ 濾網/ 水幕式 煙罩	靜電機 (處理流量大於4,000CFM)
	大型	靜電機 (處理流量大於6,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於40cm) +紫外光臭氧

CFM：為 ft³/min、1CFM(ft³/min)=0.0282CMM(m³/min)
處理風量為 2,000~8,000CFM，約56~226CMM

	前端處理設備	油煙管末處理設備	異味處理設備
燒烤	小型	靜電機 (處理流量大於6,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於40cm)
	中型	擋板/ 濾網/ 水幕式 煙罩	靜電機 (處理流量大於8,000CFM)
	大型	靜電機 (處理流量大於10,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於80cm) +紫外光臭氧
速食	小型	靜電機 (處理流量大於4,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於20cm)
	中型	擋板/ 濾網/ 水幕式 煙罩	靜電機 (處理流量大於6,000CFM)
	大型	靜電機 (處理流量大於8,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於40cm)
其他	小型	靜電機 (處理流量大於4,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於20cm)
	中型	擋板/ 濾網/ 水幕式 煙罩	靜電機 (處理流量大於6,000CFM)
	大型	靜電機 (處理流量大於8,000CFM)	活性炭吸附裝置 (厚度大於40cm) +紫外光臭氧

資料來源：臺北市環境保護局(餐飲業污染防治技術宣導手冊)

註一：依營業面積或廚房面積二者中之最大處理量能規劃防制設備

小型：營業面積小於 100m²，爐台面積小於 1.75 m²。

中型：營業面積 100~200 m²，爐台面積介於 1.75~2.8 m²。

大型：營業面積大於 200 m²，爐台面積介於 2.8~3.5 m²以上。

註二：各餐飲業類別之細項

中式：中菜館、自助餐、便當店、熱炒店等。

西式：西餐廳、牛排店、鐵板燒等。

日式：壽司、拉麵、生魚片、關東煮、居酒屋、涮涮鍋等(不含烤烹調種類)。

速食：炸雞店、漢堡店、披薩店等。

燒烤：燒肉店、燒烤店、串燒店等。

其他：泰式、越式、韓式、印尼式、滇緬式等餐飲。

*本表為建議對應設備組合。

5.油煙防制新觀念(設備自主檢查與維護保養)

餐飲業者以烹飪型式、油煙排放特性(排風量、污染物濃度)安裝合適前端處理及後端處理設備，防制設備自主檢查與維護保養為確保控制效能(率)的重要環節，可依以下6口訣，促使防制設備之自主檢查與維護保養，以確保防制效能。



餐飲業設備自主檢查與維護保養6口訣

看 污染防制設施需要「看」監控儀表。



前 「前」端集氣系統是否正常運作。



後 「後」端處理油煙、異味設備是否正常運作。



做 業者確實「做」好操作、維護保養等紀錄。



定 「定」期記錄設備操作及維護保養。



存 設備操作及維護保養之紀錄保「存」2年。



(一)防制設備自主檢查

為使餐飲油煙有效收集處理，業者督促現場工作人員每日自主檢查與維護，以確保防制效能運作。

餐飲業油煙防制設備自主檢查紀錄表(範例)

餐廳名稱：

檢查日期： 年 月 日

設備名稱	檢點項目	檢點結果	備註
前處理設備 → 每日檢查			
擋板、濾網	外觀有無損壞 (變形、破洞等)	☐ 無、 ☐ 有	
	固定牢固無鬆脫	☐ 是、 ☐ 否	
	有無異物阻塞	☐ 無、 ☐ 有	
	有無鏽蝕	☐ 無、 ☐ 有	
	有無嚴重髒污	☐ 無、 ☐ 有	
水幕式煙罩	煙罩內有無異物阻塞	☐ 無、 ☐ 有	
	抽水泵運作是否正常	☐ 是、 ☐ 否	
	噴嘴、抽水口有無阻塞	☐ 無、 ☐ 有	
	循環水補充或注入系統 功能是否正常	☐ 是、 ☐ 否	
	循環水有無嚴重髒污	☐ 無、 ☐ 有	
後處理設備 → 每日檢查			
靜電機	外觀有無損壞 (變形、破洞等)	☐ 無、 ☐ 有	從設備電流錶確認 有無大幅度跳動
	集塵板是否髒污	☐ 是、 ☐ 否	
	開關機是否正常	☐ 是、 ☐ 否	
	高壓產生器是否異常	☐ 是、 ☐ 否	
	設備使用電流是否穩定	☐ 是、 ☐ 否	
	設備操作電流是否穩定	☐ 是、 ☐ 否	若有裝設高壓產生器與 靜電段之操作電流錶和 電壓錶
	設備操作電壓是否穩定	☐ 是、 ☐ 否	
活性碳設備	外觀有無損壞 (變形、破洞等)	☐ 無、 ☐ 有	壓損小於150 mmH ₂ O 溫度小於50℃
	活性碳床壓損是否正常	☐ 是、 ☐ 否	
	活性碳床入口廢氣溫度 是否正常	☐ 是、 ☐ 否	

填表人員：

審查人員：

餐飲業油煙防制設備自主檢查紀錄表(範例)(續)

餐廳名稱：

檢查日期： 年 月 日

設備名稱	檢點項目	檢點結果	備註
其他 → 每日檢查			
氣罩	外觀有無損壞 (變形、破洞等)	☐ 無、 ☐ 有	
	固定牢固無鬆脫	☐ 是、 ☐ 否	
	有無鏽蝕	☐ 無、 ☐ 有	
	有無嚴重髒污	☐ 無、 ☐ 有	
排煙(氣)管	外觀有無損壞 (變形、破洞等)	☐ 無、 ☐ 有	
	各接頭/接點有無鬆脫	☐ 無、 ☐ 有	
	固定支架是否牢固	☐ 是、 ☐ 否	
	管內/壁有無嚴重髒污	☐ 無、 ☐ 有	
鼓風機	外觀有無損壞 (變形、破洞等)	☐ 無、 ☐ 有	
	開關機是否正常	☐ 是、 ☐ 否	
	運轉有無過熱情形	☐ 無、 ☐ 有	
	運轉有無異音	☐ 無、 ☐ 有	
供電系統 (配電箱)	外觀有無損壞 (變形、破洞等)	☐ 無、 ☐ 有	
	各接點位置有無鬆脫	☐ 無、 ☐ 有	
	各接點位置有無鏽蝕、 燒毀	☐ 無、 ☐ 有	
	各設備開關是否正常 保險絲有無燒毀	☐ 是、 ☐ 否 ☐ 無、 ☐ 有	
其他 → 每週檢查			
防制設備入 、出口油煙 污染物濃度 量測	油煙粒狀物 儀器廠牌：	儀器型號：	
	☐ 入口濃度或 ☐ 靜電集塵器關閉濃度：PM2.5		
	mg/m ³ 、TSP		
	mg /m ³		
☐ 出口濃度或 ☐ 靜電集塵器開啟濃度：PM2.5		mg/m ³ 、TSP	mg /m ³
靜電集塵器處理效率：		%	

填表人員：

審查人員：

(二)防制設備維護保養

為確保防制設備對油煙污染物處理效果可持續維持在良好狀態，故確實做好設備的維護保養工作十分重要，並且應依各設備之維護保養項目及頻率落實執行之。

餐飲業油煙防制設備保養維護紀錄表(範例)

餐廳名稱:xx餐廳

前處理: ☐油煙濾網 ☐油煙擋板 ☐水幕式煙罩

設備名稱:

☐靜電集塵器

☐濕式洗滌器

☐活性炭吸附裝置

☐臭氧處理設備

☐其他:_____



請掃描
下載表格

項次	保養日期(年.月.日)	保養內容	保養方式	保養人員簽名
1	111.08.25	☐ 清洗擦拭 ☐ 濾材更換 ☐ 管線檢修 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他____	☐ 自行保養 ☐ 委外保養 委外公司: 〇〇公司 費用合計: 1234 元	王小花
2		☐ 清洗擦拭 ☐ 濾材更換 ☐ 管線檢修 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他____	☐ 自行保養 ☐ 委外保養 委外公司: ____ 費用合計: _____元	
3		☐ 清洗擦拭 ☐ 濾材更換 ☐ 管線檢修 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他____	☐ 自行保養 ☐ 委外保養 委外公司: ____ 費用合計: _____元	
4		☐ 清洗擦拭 ☐ 濾材更換 ☐ 管線檢修 ☐ 鼓風機保養 ☐ 其他____	☐ 自行保養 ☐ 委外保養 委外公司: ____ 費用合計: _____元	

- 使用其他類型油煙處理設備者,請填寫設備名稱。
- 濾材更換請填寫數量,並於()中填寫單位。

6.其他資訊



(一)常見之污染防制缺失及解決對策

常見缺失	衍生問題	解決對策
未設油煙處理設備	造成油煙大量逸散，作業場所及週遭環境的髒亂，並產生臭味、污染等問題	油煙處理設備分為： 1.前端處理，如擋板、過濾網等過濾器，主要去除顆粒較大之油滴 2.管末處理，主要有水洗機及靜電機；此外，若尚有異味問題，可加設活性炭處理或臭氧
未設擋板或過濾網等過濾器	易造成設備過度負荷及氣罩風管結構鏽蝕，降低設備使用壽命	應加設過濾網或擋板於廚具上方之集氣罩廢氣入口處，每週至少清洗濾網一次（視污染量而定），以維持去除油煙效率
風管未定期清洗	捕集效率會降低，致油脂污染環境	至少每半年清洗風管一次（視污染量而定），以維持去除油煙之效率
濾網/擋板角度小於15°	不易截流油煙	其裝設位置應大於水平位置15°以上
氣罩吸風口設計不良	油煙之捕集效率不佳	氣罩吸風口重新設計
防制設備未定期保養、維護	易使防制設備因疏於保養而失去原有的去除效率	建議應做清洗或更換紀錄之週期為： 集氣設施（至少每週一次） 風管（至少每半年一次） 靜電機之油煙集塵板非自動清洗者（至少每週一次）
氣罩未設置瀝油槽、導油孔及卸油口	油脂易由氣罩周邊滴落	應加設瀝油槽、導油孔及卸油口
設備噪音超過法規標準（日間57分貝，夜間47分貝）-第二類管制區	易引起民眾陳情	應加裝隔音或吸音材料，馬達並應定期檢修、保養

常見缺失	衍生問題	解決對策
氣罩收集面應自烹飪設施垂直投影面向外延伸15公分	會使油煙之捕集效率降低	加大集氣罩，使集氣設施之水平投影面積能超出烹飪作業區周邊15cm以上
氣罩廢氣口抽引速度不足	易造成油煙向外逸散，影響作業人員的健康，並造成作業環境的髒亂	除加大風車馬力外，尚可減少管線之摩擦損失，減少不當之接管與長度，同時在選擇控制設備時，亦可考慮壓損較小之設備，以減少動能之消耗
水幕式擋板未清除油垢	易造成排水管及出水口阻塞，降低廢氣處理效率	應至少每週定期清洗水幕式擋板，且清潔排水口，以有效阻止排水口之阻塞；此外，亦可採用乾式擋板或濾材，可避免廢水之產生，防止排水口阻塞
風管未設卸油口及檢修門	若風管搬運速度不足7.5m/s，常會造成水滴或油滴，從風管彎管、低窪處及接合處滲漏，並造成風管腐蝕	應於風管之轉彎處、低窪處及接合處設置卸油口，並加設檢修門以方便清除油垢，防止油（水）之洩露
水洗機內有油垢阻塞	造成系統壓降的增加，減少氣液接觸面積降低處理效率	應常清洗填充材及檢查循環運作情形
排氣口有異味	易造成周遭民眾的陳情	加設水洗機、靜電機等有效之管末處理設備，將油霧去除後，再調節合適之廢氣條件（如含水率不得過大，溫度小於40℃等），以活性炭吸附塔或活性炭過濾網處理者，應定期更換活性炭維持脫臭效果
廢氣排放口排至溝渠	造成管道油垢阻塞，除容易釀成水災外，並造成蠅蟲滋生而影響環境衛生甚鉅	應更改排放管道，使排放口排向大氣，惟應注意離附近之入風口（如窗口、門口及其他入風口）至少3公尺以上
無油脂截留器	排放之污水會污染下水道，且亦不符合建築技術規則之規定	加裝合適容量之油脂截留器
烹飪區未設置滅火設備	火災時無法緊急應變	於烹飪區配置適當之滅火裝置
未保存防制設備設備商資料供環保單位備查	未能有效掌握設備之性能等資料供環保單位稽查	餐飲業應保存污染防制設備製造廠商產品名稱與規格資料備查



(二)每日操作表

油煙處理設備操作參數紀錄表(靜電集塵器)(範例)

公私場所名稱： XX餐廳 111 年 8 月

設備品牌： 00公司 設備型號： AB-5566



請掃描下載表格

日期	操作時間*	電壓或電流*		其他參數 --(----)	替代紀錄 電表(度)	填表人 簽章*
		電壓 (伏特, V)	電流 (安培, A)			
1	10:00~20:00	220 V	0.6 A			王小美
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

- 標記*者為必填項目。
- 記錄操作時間請以 24 小時制填寫,範例:10:00~20:00。
- 記錄壓差請於()中填寫單位。
- 記錄其他參數請填寫參數名稱,並於()中填寫單位。

油煙處理設備操作參數紀錄表(濕式洗滌器)(範例)

公私場所名稱： XX餐廳 111 年 8 月

設備品牌： 00公司 設備型號： AB-5566

日期	操作時間*	洗滌液		化學藥劑		其他參數 --(----)	替代紀錄		填表人 簽章*
		循環水量 (L)	換水次數/量 (次/L)	種類	添加量 (L)		水表 (度)	電表 (度)	
1	10:00~20:00	480	480	次氯酸鈉	8				王小美
2									
3									
4									
5									
6									
7									
8									
9									
10									
11									
12									
13									
14									
15									
16									
17									
18									
19									
20									
21									
22									
23									
24									
25									
26									
27									
28									
29									
30									
31									

- 標記*者為必填項目。
- 記錄操作時間請以 24 小時制填寫,範例:10:00~20:00。
- 記錄洗滌液參數請於()中填寫單位,每日換水者請填寫換水次數及每次換水量。
- 有添加化學藥劑者請填寫藥劑種類及添加量,並於()中填寫單位。
- 記錄其他參數請填寫參數名稱,並於()中填寫單位。

油煙處理設備操作參數紀錄表(活性碳吸附裝置)(範例)

公私場所名稱：XX餐廳 111 年 8 月

設備品牌：00公司 設備型號：AB-5566

日期	操作時間*	壓差*(mmH ₂ O)	其他參數 ----(---)	替代紀錄	填表人 簽章
				電表(度)	
1	10:00-20:00	150			王小美
2					
3					
4					
5					
6					
7					
8					
9					
10					
11					
12					
13					
14					
15					
16					
17					
18					
19					
20					
21					
22					
23					
24					
25					
26					
27					
28					
29					
30					
31					

- 標記*者為必填項目。
- 記錄操作時間請以 24 小時制填寫,範例:10:00~20:00。
- 記錄壓差請於()中填寫單位。
- 記錄其他參數請填寫參數名稱,並於()中填寫單位。

油煙處理設備操作參數紀錄表(臭氧處理設備)(範例)

公私場所名稱：XX餐廳 111 年 8 月

設備品牌：00公司 設備型號：AB-5566

日期	操作時間*	電壓或電流*		其他參數 --(----)	替代紀錄	填表人 簽章
		電壓 (伏特, V)	電流 (安培, A)		電表(度)	
1	10:00-20:00	220	0.6			王小美
2						
3						
4						
5						
6						
7						
8						
9						
10						
11						
12						
13						
14						
15						
16						
17						
18						
19						
20						
21						
22						
23						
24						
25						
26						
27						
28						
29						
30						
31						

- 標記*者為必填項目。
- 記錄操作時間請以 24 小時制填寫,範例:10:00~20:00。
- 記錄其他參數請填寫參數名稱,並於()中填寫單位。



7.噪音污染防治



(一)噪音管制法

營業場所範圍內所發生之聲音，不得超過營業場所噪音管制標準，違反規定者經限期改善後仍未符合噪音管制標準者，處新臺幣3,000元至3萬元罰鍰，並得按次或按日連續處罰，或令其停工、停業或停止使用，至符合噪音管制標準時為止。

◆噪音管制標準

娛樂場所、營業場所噪音管制標準【單位：分貝dB (A)】

項目	20Hz~200Hz			20Hz~20KHz		
	日間	夜間	晚間	日間	夜間	晚間
第一類	32	32	27	55	50	40
第二類	37	32	27	57	52	47
第三類	37	37	32	67	57	52
第四類	40	40	35	80	70	65

日間：指各類管制區 07:00 ~ 19:00

晚間：第一、二類 19:00 ~ 22:00 第三、四類 19:00 ~ 23:00

夜間：第一、二類 22:00 ~ 07:00 第三、四類 23:00 ~ 07:00



(二)噪音防制技術

減少音源產生

- ◆ 選購低噪音設備。
- ◆ 設備定期維護保養。
- ◆ 尋找專業之噪音防制廠商安裝。
- ◆ 使用數個小功率音響，代替大功率音響。
- ◆ 加強人員管理，避免喧嘩及不當使用設備。

阻絕噪音傳遞

- ◆ 加裝消音百葉、吸音棉、隔音罩、防振墊、彈簧墊。
- ◆ 協助住戶裝設隔音窗。

選定適當安裝位置

- ◆ 調整設備噪音（或聲音）傳遞方向，避免朝向住戶。



加強溝通協調

- ◆ 盡量配合住戶作息，調整設備開關機時間。
- ◆ 避免深夜使用卡拉 OK。