



餐飲油煙防制設備 設置組合指引手冊



行政院環境保護署
中華民國一〇八年十二月





目錄

第一章 前言	1-1
1.1 目的	1-1
1.2 適用對象及範圍	1-1
1.3 油煙來源及排放特性	1-1
第二章 餐飲業油煙防制相關法規	2-1
第三章 餐飲油煙防制設備建議	3-1
3.1 餐飲業使用防制設備種類	3-1
3.2 共通性設置建議	3-7
3.3 餐飲(燒烤)業之防制設備設置組合建議	3-9
3.4 防制設備設置組合之操作參數範圍與注意事項	3-11
第四章 防制設備自主檢查	4-1
第五章 防制設備維護保養	5-1
參考文獻	





表目錄

表 1-1、各種烹飪型式之油煙排放特性和污染程度	1-2
表 3-1、市售餐飲業油煙防制設備規格與操作養護費用	3-6
表 3-2、餐飲業前端和後端處理設備建議設置設備	3-9
表 3-3、餐飲業油煙異味防制設備建議設置組合及設計參數	3-10
表 3-4、餐飲業常見之污染防制缺失及解決對策	3-14
表 4-1、餐飲業油煙防制設備自主檢查紀錄表(範例)	4-4
表 5-1、餐飲業油煙防制設備保養維護紀錄表(範例)	5-3





圖目錄

圖 3-1、餐飲業油煙廢氣之處理流程示意圖	3-1
圖 3-2、擋板(左)和濾網(右)示意圖	3-2
圖 3-3、水洗油煙罩示意圖	3-2
圖 3-4、靜電集塵器示意圖	3-3
圖 3-5、水洗機示意圖	3-3
圖 3-6、UV/臭氧設備示意圖	3-4
圖 3-7、活性炭吸附裝置示意圖(1)	3-5
圖 3-8、活性炭吸附裝置示意圖(2)	3-5
圖 3-9、靜電集塵器之設備使用電流儀錶	3-12
圖 3-10、活性炭吸附裝置之入口溫度計	3-13
圖 3-11、活性炭吸附裝置之壓差錶	3-13
圖 5-1、前端處理設備維護重點示意圖	5-1
圖 5-2、靜電集塵器維護重點示意圖	5-2
圖 5-3、排煙管維護重點示意圖	5-2





第一章 前言

1.1 目的

為解決餐飲業烹飪過程中排放油煙影響鄰近民眾生活環境之問題，並期許餐飲業者可提升油煙防制知識與建立自主管理習慣進而改善油煙排放，行政院環境保護署(以下稱本署)蒐集市面上常用之油煙收集、處理設備資訊，並透過防制設備處理效能(率)驗證測試作業，針對防制設備設置組合、操作參數、設備操作自主檢查及維護保養等內容提供建議，並針對現行空氣污染防制法規內容進行說明，使環保單位於輔導改善時有所依循，餐飲業者亦可參考本指引內容落實油煙防制自主管理，以及落實定期維護和保養，確保油煙防制設備能維持在原先設計(定)的處理效能。

1.2 適用對象及範圍

本指引適用對象為從事餐食調理、餐飲承包或提供之作業場所，且餐食調理作業致產生油煙之行業。本指引為針對餐飲業烹飪過程中產生油煙之收集、處理提供改善之參考作法，有關餐飲烹飪過程中產生之水、廢棄物、噪音振動等污染防制，未列於本指引之內容，仍應遵循相關法規規定，避免造成環境影響及污染情形。

1.3 油煙來源及排放特性

食材於烹飪過程，油脂經高溫產生氧化反應所分解形成的油煙微粒及具有異味之氣體。油煙微粒的粒徑大部分都在 10 μm 以下，具有含水氣及高黏稠度的特性，長期接觸將影響呼吸系統、消化系統及皮膚，另外烹飪過程中油煙中亦含有揮發性有機化合物及多環芳香烴化合物成份也會對肝功能、免疫功





能、中樞神經等系統造成不利影響，而油煙異味對部分族群則可能引起不悅、反感或噁心等反應。

油煙產生常見烹飪型式為煎、煮、炒、炸、烤、蒸等，依油煙排放粒徑分布顯示，燒烤、快炒等烹飪形式排放之油煙多數屬於粒徑較小(約 $2.5 \mu\text{m}$)之油煙微粒，經呼吸進入人體後，較難自體內排出；油炸、煎等烹飪型式排放之油煙粒徑則多數分布於 $10 \mu\text{m}$ ；而蒸煮烹飪過程，產生白色霧狀氣體之成分組成大部分為水蒸氣，對人體影響較輕微，惟上述烹飪方式產生之油煙及異味，實際可能因食材、烹飪溫度等有所差異(如表 1-1 所示)。

表 1-1、各種烹飪型式之油煙排放特性和污染程度

烹飪型式	排放特性	人體影響程度
燒烤	高溫烹飪過程油煙濃度較高 油煙粒徑多數屬 $2.5 \mu\text{m}$ 微粒	嚴重
快炒	高溫烹飪過程油煙濃度較高 油煙粒徑多數屬 $2.5 \mu\text{m}$ 微粒	嚴重
油炸	烹飪產生油煙排放濃度相對較低 油煙粒徑多數屬 $10 \mu\text{m}$ 微粒	中等
煎	烹飪產生油煙排放濃度相對較低 油煙粒徑多數屬 $10 \mu\text{m}$ 微粒	中等
蒸煮	水份受熱蒸發所產生之水氣 海鮮、肉品烹飪仍可能產生異味	輕微





第二章 餐飲業油煙防制相關法規

針對餐飲業油煙防制，「空氣污染防制法」、「固定污染源空氣污染物排放標準」及「空氣污染行為」已訂定規範內容，各法規規範的內容分別說明如下。

一、空氣污染防制法

(一)第 20 條第 1 項:

公私場所固定污染源排放空氣污染物，應符合排放標準。

公私場所違反者上述規定，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)第 32 條第 1 項第 5 款:

在各級防制區或總量管制區內，不得有餐飲業從事烹飪，致散布油煙或異味污染物之行為。

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。依前項處罰鍰者，並通知限期改善，屆期仍未完成改善者，按次處罰；情節重大者，得令其停止作為或污染源之操作，或令停工或停業，必要時，並得廢止其操作許可或勒令歇業。

二、固定污染源空氣污染物排放標準

異味污染物排放標準(周界):

工業區及農業區，標準值 30。

工業區及農業區以外地區，標準值 10。





三、本署 108 年 3 月 25 日環署空字第 1080019517 號 公告

「空氣污染行為」

第 7 項：

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。

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。依前項處罰鍰者，並通知限期改善，屆期仍未完成改善者，按次處罰；情節重大者，得令其停止作為或污染源之操作，或令停工或停業，必要時，並得廢止其操作許可或勒令歇業。



第三章 餐飲油煙防制設備建議

餐飲業烹飪過程排放之油煙，其排放物質包含油煙微粒及異味氣體分子，因微粒與氣體分子氣動行為不同，處理設備去除機制、集排氣風量設計上亦有差異，因此本指引將依烹飪型式區分為燒烤、油炸和煎、快炒、其他等型式，並依集排氣風量區分為大風量($>180 \text{ m}^3/\text{min}$)、中風量($60\sim 180 \text{ m}^3/\text{min}$)、小風量($\leq 60 \text{ m}^3/\text{min}$)，提供餐飲業油煙異味防制設備建議設置組合，以達到有效處理目的。

3.1 餐飲業使用防制設備種類

市售之餐飲業油煙防制設備大致可分為前端處理設備及後端處理設備二大類，前端處理設備主要為擋板、濾網及水洗油煙罩，可初略阻隔大顆粒油煙；後端處理設備則可處理油煙微粒或異味。

油煙微粒防制是利用慣性衝擊、截留、重力沉降或電荷吸引等原理收集，異味污染物防制則多數防制設備是採用慣性衝擊、擴散、吸附、吸收、氧化等機制收集，藉以達到污染防制目的。常見防制設備類型為靜電集塵器、水洗機、紫外光/臭氧與活性炭吸附裝置等。油煙處理流程示意圖如圖 3-1 所示。

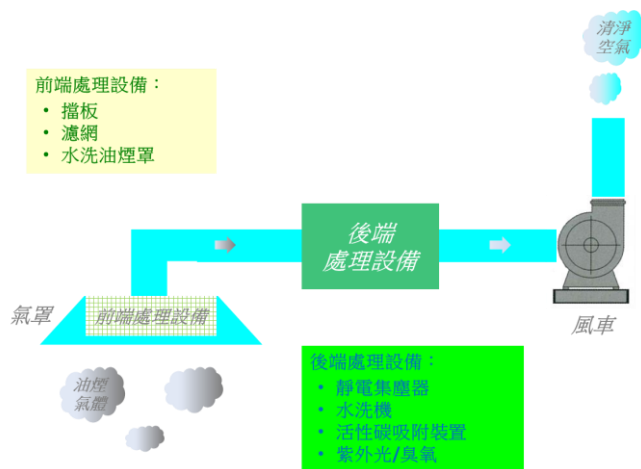


圖 3-1、餐飲業油煙廢氣之處理流程示意圖

一、擋板、濾網^[1]

利用慣性衝擊機制，主要用於處理大顆粒($>10\mu\text{m}$)之粒狀物質，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-2。



圖 3-2、擋板(左)和濾網(右)示意圖

二、水洗油煙罩^[1]

集氣罩內設有多個噴水口，利用循環水泵於擋板內側形成水幕，利用吸收機制，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-3。



圖 3-3、水洗油煙罩示意圖

三、靜電集塵器^[1]

利用帶電/電荷相吸機制，透過高壓放電使油煙微粒帶電荷，而被具相反電荷之集塵板以靜電吸引收集，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-4。



圖 3-4、靜電集塵器示意圖

四、水洗機^[1,2]

利用水霧吸收油煙，將油煙導入由過濾層、噴霧裝置、填料及除水層所構成之水洗機中，使油煙被水霧吸收而自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-5。



圖 3-5、水洗機示意圖

五、UV/臭氧設備^[1]

利用化學氧化機制，透過低壓汞蒸氣在放電管中產生波長 185 nm 之紫外線，再藉由紫外線與空氣中之氧產生反應而製造出臭氧。由臭氧與紫外光共同氧化油霧與臭味。設備示意圖如圖 3-6。



圖 3-6、UV/臭氧設備示意圖

六、活性炭吸附裝置^[1,2]

利用物理吸附機制，以活性炭網或活性炭顆粒吸附氣體分子，將異味自氣體中分離，達到污染防制目的。裝置由多層填充顆粒狀活性炭之金屬織網串聯而成或填充顆粒狀活性炭之碳塔所構成。設備示意圖如圖 3-7 和圖 3-8。

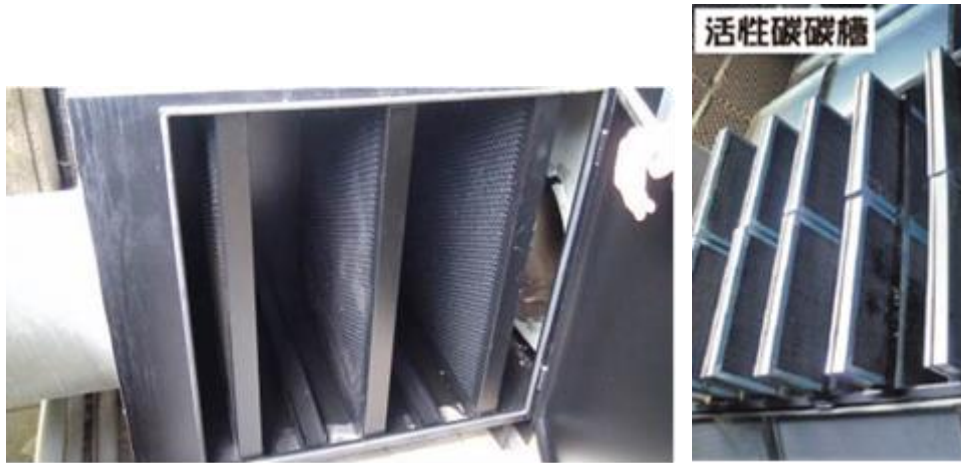


圖 3-7、活性炭吸附裝置示意圖(1)



圖 3-8、活性炭吸附裝置示意圖(2)

各種不同種類油煙處理設備之原理、規格、效率與所需費用等資訊如表 3-1 所示。

表 3-1、市售餐飲業油煙防制設備規格與操作養護費用

項目	擋板、 濾網	水洗 油煙罩	靜電 集塵器	水洗機	紫外光/ 臭氧	活性炭 吸附裝置
原理	慣性 衝擊	吸收	帶電/電性 相吸	吸收	化學氧化	物理吸附
油煙處理 效率(%)	20~40	40~60	75~95	70~80	>90	--
異味處理 效率(%)	10~20	10~20	40~60	30~70	80~90	60~90
設置費 (萬元)	1~3	1~3	2~15	5~15	20~60	10~20
保養費 (萬元/年)	0.1~1	0.1~0.5	1~2	0.5~2	約 1.5	0.5~2
維護方式	定期 清洗	定期 清洗	集塵板及 高壓產生器 保養	拉西環及 迴流幫浦 保養	燈管擦拭 保養	活性炭 再生/更換
建議保養 頻率	每日 1 次	約每週 1 次	約 3 個月 1 次	約 1~2 個 月 1 次	約每週 1 次，燈泡 壽命約 8 千小時	約 1~2 個月 1 次

註 1：處理風量為 2,000~12,000 CFM，即 56.3~338 CMM。

註 2：所列處理效率係基於良好設計、妥適操作、維護保養之前提下，可達之狀況。

表 3-1、市售餐飲業油煙防制設備規格與操作養護費用（續）

項目	擋板、 濾網	水洗 油煙罩	靜電 集塵器	水洗機	紫外光/ 臭氧	活性炭 吸附裝置
噪音	低	低	中	高	低	低
水污染	無	有	無	有	無	無
空間需求 (m)	與煙罩 同寬	與煙罩 同寬	0.5~0.69 (L)	1.05~2.4 (L)	需較大空 間	0.5~0.7 (L)
			0.615~1.53 (W)	1.79~3.14 (W)		0.73~1.03 (W)
			0.665~1.33 (H)	2.5 (H)		0.55~0.85 (H)
安裝位置	煙罩 內側	煙罩 內側	壁吊式 立地式	立地式	懸吊式	壁吊式 立地式

註 1：處理風量為 2,000~12,000 CFM，即 56.3~338 CMM。

註 2：所列處理效率係基於良好設計、妥適操作、維護保養之前提下，可達之狀況。

3.2 共通性設置建議

餐飲業各種烹飪型式(燒烤、油炸和煎、快炒、其他等)之油煙排放，針對「集氣設施」、「排煙管」、「排放口」和「鼓風機」等共通性設置規範建議分別說明如下：

一、集氣設施 - 集氣罩

(一)集氣罩尺寸及位置

1. 懸吊式氣罩：

- (1)氣罩長度應至少自烹飪設施兩側各延伸 15 公分。
- (2)與烹飪設施之垂直距離不得大於 120 公分。

2. 非懸吊式氣罩：

- (1) 與烹飪設施之垂直距離不得大於 90 公分。
- (2) 氣罩前緣較烹飪設施邊界退縮之距離不得大於 30 公分。

(二) 應設置瀝油槽、倒油孔及集油容器。

二、排煙管

- (一) 排煙管內排氣速度應大於 7.5 m/s。
- (二) 應於轉角處設置導油及維修檢視孔。
- (三) 排煙管轉彎處應設置清潔維修孔。
- (四) 應與易燃物間保持 45 公分以上距離。
- (五) 視噪音產生情形進行噪音防制工程。
- (六) 排煙管設置位置應符合建管法令。

三、排放口

- (一) 應設置於油煙容易擴散位置，如空曠開闊場地或屋頂等。
- (二) 不得連接至下水道或溝渠中。
- (三) 不得朝向毗鄰住宅之窗戶、門或其他入氣口。

四、鼓風機

- (一) 採用低轉速、高風量離心式抽風機。
- (二) 選購低噪音機種，並安裝防震座墊。

五、其他

- (一) 設置專用電錶。
- (二) 設置專用水錶(若有使用水洗設備者)。

3.3 餐飲(燒烤)業之防制設備設置組合建議

本署蒐集餐飲業油煙防制設備設置類型，綜合比較防制設備設置成本、處理效能(率)等資訊，建立餐飲業油煙和異味防制設備建議表，如表 3-2 所示，油煙微粒處理建議設置靜電集塵器，異味則建議設置活性炭吸附裝置。

餐飲業油煙排放隨烹飪型式不同，其油煙排放特性(排放物質、排放濃度/量、油煙微粒之粒徑)有顯著差異，為取得可行之油煙防制設備組合及合理之設計、操作條件參數，本署依烹飪型式(如:烤、炒、煎、炸、煮等)逐步進行防制設備處理效能(率)驗證作業。有關燒烤型式經本署執行防制設備驗證後，對應不同集排氣風量之防制設備設置組合的建議，如表 3-3 所示，包含靜電集塵器和活性炭吸附裝置之設計參數和操作參數，另有關快炒、油炸/煎、其他等烹飪型式，本署將持續執行實際測試驗證，後續納入本手冊。

表 3-2、餐飲業前端和後端處理設備建議設置設備

設置項目		設備名稱	主要功能
前端處理設備		<ul style="list-style-type: none"> • 不銹鋼擋板 • 不銹鋼濾網 • 陶瓷濾網 • 水幕式煙罩 	<ul style="list-style-type: none"> • 攔截較大之油煙微粒 • 降低管末處理設備負荷
後端處理設備	油煙微粒	靜電集塵器	去除油煙微粒
	油煙異味	活性炭吸附裝置	油煙異味吸附

表 3-3、餐飲業油煙異味防制設備建議設置組合及設計參數

烹飪型式	集排氣風量	前端處理設備	後端處理設備	
			油煙微粒-靜電集塵器設計參數	油煙異味-活性炭吸附裝置設計參數
燒烤	小風量 (≤ 60 m^3/min)	下列設備之一： (1)擋板 (2)濾網 (3)水幕式煙罩 (4)其他等效前端處理設備	1. 操作電壓 高壓值： DC15,000 V \pm 5% 低壓值： DC7,500 V \pm 5%	1. 碳床表面流速 0.2 m/s 2. 碳床厚度 40 公分 3. 碳床停留時間約 2 秒 4. 碳床截面積=風量 \div 碳床表面流速 \times (1/60)
	中風量 (60~180 m^3/min)		2. 集塵室氣體表面流速:1.05 m/s 3. 集塵室截面積=風量/集塵室表面流速 \times (1/60) 4. 集塵板有效面積 = (-風量/粒子飄移速度) \times [ln(1-微粒處理效率)]	1. 碳床表面流速 0.2 m/s 2. 碳床厚度 40 公分 3. 碳床停留時間約 2 秒 4. 碳床截面積=風量 \div 碳床表面流速 \times (1/60)
	大風量 (>180 m^3/min)		註 1： 油煙粒子飄移速度為 17 cm/s \rightarrow 10.2 m/min 註 2： 設定微粒處理效率 99%	1. 碳床表面流速 0.2 m/s 2. 碳床厚度 40 公分 3. 碳床停留時間約 2 秒 4. 碳床截面積=風量 \div 碳床表面流速 \times (1/60)

備註 1：表中燒烤烹飪型式建議之設置組合為透過實際測試驗證所得的結果。

備註 2：針對複合式餐廳，建議先依烹飪型式做好油煙排氣分流，再依各烹飪型式設置前處理和後處理油煙防制設備。若無法做油煙排氣分流，建議以其中烹飪型式之油煙排氣量占比最高

者，作為設置前處理和後處理油煙防制設備的基準。

備註 3：烹飪型式若僅為水煮或蒸煮，建議至少設置前處理設備(擋板、濾網等)，但排氣若有異味，則建議仍需設置活性碳吸附裝置，可參考其他烹飪型式設置。

備註 4：集塵室截面積計算例，如下

$$60 \text{ m}^3/\text{min} \div 1.05 \text{ m/s} \times (1/60) \text{ min/s} = 0.95 \text{ m}^2。$$

集塵板有效面積計算例，如下

$$(-60 \text{ m}^3/\text{min} \div 10.2 \text{ m/min}) \times [\ln(1-0.99)] = 27.09 \text{ m}^2。$$

備註 5：活性碳床截面積計算例，如下

$$60 \text{ m}^3/\text{min} \div 0.2 \text{ m/s} \times (1/60) \text{ min/s} = 5.00 \text{ m}^2。$$

3.4 防制設備設置組合之操作參數範圍與注意事項

對於靜電集塵器和活性碳吸附裝置之操作參數範圍及其注意事項分別說明如下：

一、靜電集塵器

(一)操作參數範圍

1. 電流：

依設備商提供之規格手冊，或第一次開啟設備操作正常下之電流數值。

2. 高壓產生器與靜電段之操作電流：

依設備出廠規格數值，或第一次開啟設備操作正常下之電流數值。

3. 高壓產生器與靜電段之操作電壓(若有裝設電壓儀錶)：

高壓值 15,000 V±5%

低壓值 7,500 V±5%

(二)操作注意事項

1. 前端應設置除水裝置或設備，因水分/濕度太高會影響設備處理效率。
2. 裝設協助操作相關監控儀錶，如電流錶(如圖 3-9)和電壓錶。



圖 3-9、靜電集塵器之設備使用電流儀錶

二、活性炭吸附裝置

(一)操作參數範圍

1. 廢氣入口溫度： $<50^{\circ}\text{C}$
2. 活性炭床壓差： $<150\text{ mmH}_2\text{O}$

(二)操作注意事項

1. 前端應設置除油煙設備(如靜電集塵器)，以增加活性炭吸附效果，延長活性炭使用時間。
2. 前端應設置除水裝置或設備，因水分/濕度太高會影響設備處理效率。
3. 裝設協助操作相關監控儀錶，如入口溫度計(如圖 3-10)、活性炭床之壓力錶(量測壓差)(如圖 3-11)。



圖 3-10、活性炭吸附裝置之入口溫度計



圖 3-11、活性炭吸附裝置之壓差錶

表 3-4、餐飲業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
未設油煙防制設備	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	油煙防制設備分為： 1. 前端處理，如擋板、濾網等設備，主要去除微粒較大之油滴 2. 油煙防制設備，主要為靜電集塵器；此外，若尚有異味問題，可加設活性碳處理設備
未設擋板或濾網等設備	易造成設備過度負荷及氣罩風管結構銹蝕，降低設備使用壽命	應加設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
排煙管未定期清洗	捕集效率會降低，致油脂污染環境	至少每半年清洗排煙管一次(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： 1. 集氣設施(至少每週一次) 2. 風管(至少每半年一次) 3. 靜電集塵器之油煙集塵板非自動清洗者，應依規範/定清洗頻率做清洗
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 65 分貝，夜間 50 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
集氣罩投影面積應大於烹飪作業爐台	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應大於烹飪作業爐台

資料來源：臺北市環保局編撰之餐飲業污染防制技術宣導手冊(民國 107 年)。

表 3-4、餐飲業常見之污染防制缺失及解決對策(續)

常見缺失	衍生問題	解決對策
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，同時在選擇防制設備時，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版，且清除排水口，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
排煙管未設卸油口及檢修門	若排煙管搬運速度不足 7.5m/ sec，常會造成水滴或油滴，從排煙管彎管、低窪處及接合處滲漏，並造成排煙管腐蝕	應於排煙管之轉彎處、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(若使用此防制設備者)	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
排放口有異味	易造成周遭民眾的陳情	加設靜電集塵器等有效之油煙防制設備，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 50℃ 等)，並以活性炭吸附裝置處理異味，活性炭應定期更換以維持脫臭效果
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

資料來源：臺北市環保局編撰之餐飲業污染防制技術宣導手冊(民國 107 年)。

第四章 防制設備自主檢查

為使餐飲油煙有效收集處理，店家除了依烹飪型式、油煙排放特性(排氣風量、污染物濃度)安裝合適的前端處理和後端處理防制設備外，防制設備平時自主檢查與維護保養也是確保防制效能(率)的重要環節，定期清潔保養除了可延長防制設備使用年限，也可掌握及瞭解設備運作狀態，確保設備使用安全及效能，以下針對防制設備自主檢查方式進行說明：

一、前端處理設備

(一)擋板、濾網 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 固定牢固無鬆脫
3. 有無異物阻塞
4. 有無鏽蝕
5. 有無嚴重髒污

(二)水幕式煙罩 → 每日檢查

1. 煙罩內有無異物阻塞
2. 抽水泵運作是否正常
3. 噴嘴、抽水口有無阻塞
4. 循環水補充或注入系統功能是否正常
5. 循環水有無嚴重髒污

二、後端處理設備

(一)靜電集塵器 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 集塵板是否髒污
3. 開關機是否正常
4. 高壓產生器是否異常
5. 設備開啟後，設備使用電流是否穩定(從設備電流錶確

認有無大幅度跳動)

6. 若有裝設高壓產生器與靜電段之操作電流錶和電壓錶，設備開啟後，設備操作電流和電壓是否穩定

(二)活性碳吸附裝置 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 活性碳床壓損是否正常
3. 活性碳床入口廢氣溫度是否正常

三、其他

(一)排氣罩 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 固定牢固無鬆脫
3. 有無鏽蝕
4. 有無嚴重髒污

(二)排煙(氣)管 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 各接頭/接點有無鬆脫
3. 固定支架是否牢固
4. 管內/壁有無嚴重髒污

(三)鼓風機 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 開關機是否正常
3. 運轉有無過熱情形
4. 運轉有無異音

(四)供電系統(配電箱) → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 各接點位置有無鬆脫
3. 各接點位置有無鏽蝕、燒毀

4. 各設備開關是否正常

5. 保險絲有無燒毀

(五) 防制設備入、出口之油煙粒狀物濃度量測 → 每週檢查

餐廳/店家若有手持式氣溶膠監測器，可自行於靜電集塵器之入、出口排煙(氣)管上量測口，量測油煙粒狀物濃度(如 PM_{2.5})，藉以確認靜電集塵器對油煙粒狀物處理效率。若靜電集塵器前端無入口量測口，可透過靜電集塵器分別在關閉和開啟情況下，量測出口量測口，藉以確認靜電集塵器處理效能。

表 4-1、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)	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	固定牢固無鬆脫	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	有無異物阻塞	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	有無鏽蝕	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
水幕式煙罩	煙罩內有無異物阻塞	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	抽水泵運作是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	噴嘴、抽水口有無阻塞	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	循環水補充或注入系統功能是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	循環水有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
後處理設備 → 每日檢查			
靜電機	外觀有無損壞(變形、破洞等)	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	集塵板是否髒污	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	開關機是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	高壓產生器是否異常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	設備使用電流是否穩定	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	從設備電流錶確認有無大幅度跳動
	設備操作電流是否穩定	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 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	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
活性炭設備	外觀有無損壞(變形、破洞等)	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	活性炭床壓損是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	壓損小於 150 mmH ₂ O
	活性炭床入口廢氣溫度是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	溫度小於 50°C

填表人員：

審查人員：

表 4-1、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)	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	固定牢固無鬆脫	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	有無鏽蝕	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
排煙(氣)管	外觀有無損壞(變形、破洞等)	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	各接頭/接點有無鬆脫	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	固定支架是否牢固	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	管內/壁有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
鼓風機	外觀有無損壞(變形、破洞等)	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	開關機是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	運轉有無過熱情形	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	運轉有無異音	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
供電系統 (配電箱)	外觀有無損壞(變形、破洞等)	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	各接點位置有無鬆脫	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	各接點位置有無鏽蝕、燒毀	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	各設備開關是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	保險絲有無燒毀	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 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： _____ <input type="checkbox"/> 入口濃度或 <input type="checkbox"/> 靜電集塵器關閉濃度：PM _{2.5} mg/m ³ 、TSP mg/m ³ <input type="checkbox"/> 出口濃度或 <input type="checkbox"/> 靜電集塵器開啟濃度：PM _{2.5} mg/m ³ 、TSP mg/m ³ 靜電集塵器處理效率： %		

填表人員：

審查人員：

第五章 防制設備維護保養

設備維護保養在於確保其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是非常重要的，應依各設備之維護保養項目及頻率落實執行之。對於油煙前端和後端處理設備之維護保養項目、頻率及應注意事項分別說明如下：

一、前端處理設備

- (一)油煙擋板、濾網(如圖 5-1)應每週清洗一次，保持潔淨。
- (二)水幕式煙罩所使用的循環泵用水應依需求經常更換。

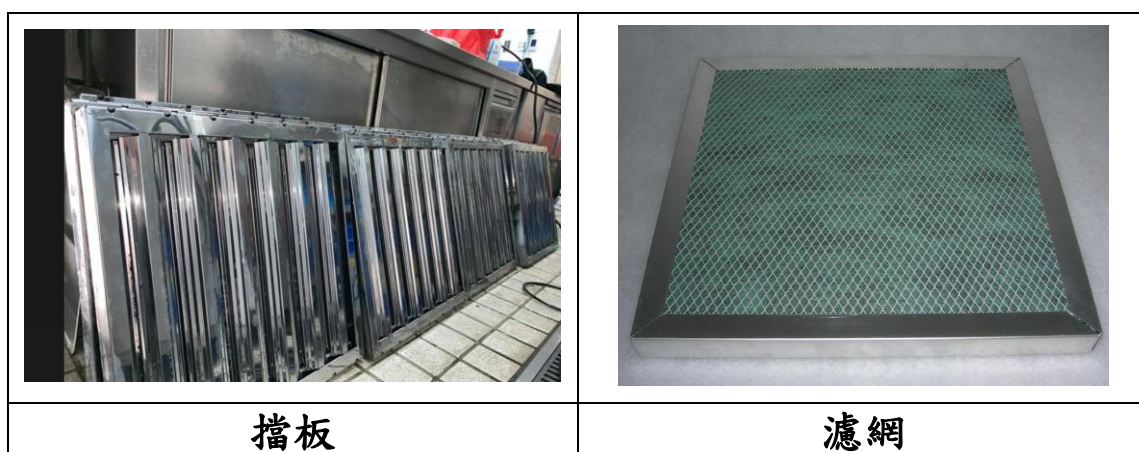


圖 5-1、前端處理設備維護重點示意圖

二、後端處理設備

(一)靜電集塵器

1. 委外或自行清洗集塵板及過濾器(網)(如圖 5-2) → 建議每 2 週確認。
2. 高壓產生器易故障，應定期檢修。
3. 每季 1 次委外進行設備定期檢查。

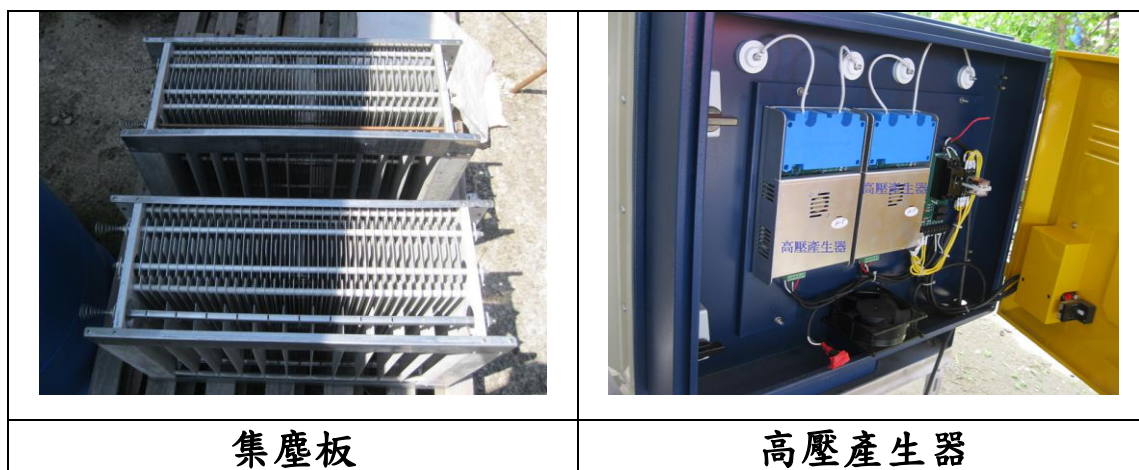


圖 5-2、靜電集塵器維護重點示意圖

(二) 活性炭吸附裝置

應定期(視處理風量及油煙濃度而定)更換活性炭
建議每月確認。

三、其他

(一) 排煙(氣)管(如圖 5-3)應每半年清洗油垢或更換 1 次。

(二) 確認排煙管是否有破損或排煙口阻塞情形。

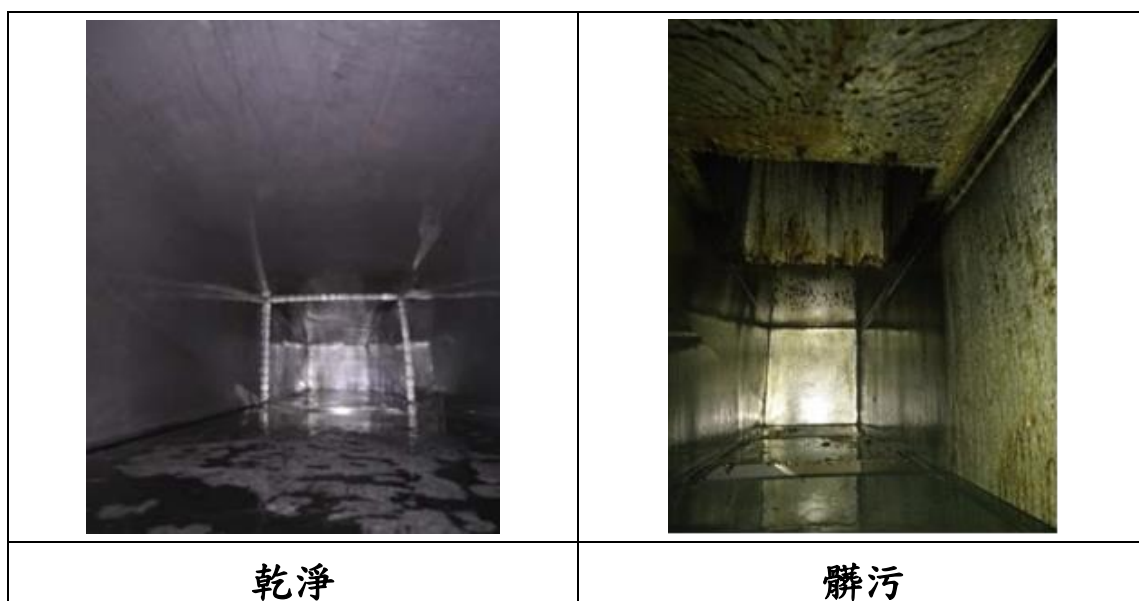


圖 5-3、排煙管維護重點示意圖

表 5-1、餐飲業油煙防制設備保養維護紀錄表(範例)

餐廳名稱：

設備名稱：擋板、濾網、水幕式煙罩、靜電集塵器、活性炭吸附裝置、其他_____

項次	保養日期 (年.月.日)	保養內容	保養方式	保養人員 簽名
1		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司：_____ 費用合計： _____元	
2		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司：_____ 費用合計： _____元	
3		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司：_____ 費用合計： _____元	
4		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司：_____ 費用合計： _____元	
		表格可自行延伸		

備註 1：不同防制設備建議分別製表填寫。

備註 2：濾材更換為活性炭吸附裝置者，請加註活性炭更換量(公斤)及價格(元/公斤)。

參考文獻

- [1] 臺北市政府環境保護局，餐飲業污染防制技術宣導手冊，民國 107 年。
- [2] 新北市政府環境保護局，餐飲業污染防制技術手冊，民國 106 年。