

供餐飲處所及通風系統工程承建商參考及跟進的 通風系統及空氣淨化設備恆常行動清單 (2022年5月30日版本)

通風系統

1. 提供訓練給食肆職員，使對通風系統的設計及操作有基本掌握及了解；
2. 由經受訓的食肆職員負責開啟通風系統及檢查開關指示燈、出風等，確認系統運作正常；
3. 經常留意系統及機件有否故障及運作是否正常，例如出風減弱、有不正常聲響或震動、故障燈號亮起等；最好每日由經受訓的食肆職員檢查不少於兩次；
4. 聘請合資格承辦商定期保養及維修通風系統，以保持充足鮮風量及均衡覆蓋座位間各個位置：
 - ✓ 定期進行清潔通風系統的出風口及風喉；
 - ✓ 定期清洗或更換隔塵網；
 - ✓ 定期檢查摩打及調校或更換皮帶；
 - ✓ 定期清洗冷凝水盤及有關排水管；
 - ✓ 定期檢查與系統相關的控制和保護裝置；
 - ✓ 定期量度通風系統的鮮風供應分布情況(建議不少於每兩年一次)，並在有需要時跟進調校，以確保食肆不同位置都有足夠的鮮風供應；
 - ✓ 部分位於大型商場的食肆，其鮮風供應可能由商場的通風系統供應，處所負責人須留意保持足夠的鮮風供應量，在有需要時要求商場管理人員作出量度及調校；
 - ✓ 定期檢查廁所抽氣系統運作正常，並檢測抽氣的方向及量度抽氣量，以確保空氣從潔淨的區域流入廁所然後排出室外及換氣量不低於每小時15次；

- ✓ 定期檢查廚房鮮風及抽氣系統運作正常，並檢測換氣量不低於每小時20次；

空氣淨化設備

5. 提供訓練給食肆職員，使對空氣淨化設備的開關操作、運行模式及擺位要求等，有基本掌握及了解；
6. 由經受訓的食肆職員負責開啟，根據設備生產商指引及通風承建商建議，把空氣淨化設備放置於適當位置，並開啓致適當的運行模式，確保其正常運作、以達致空氣淨化設備的最佳預期效果；
7. 經常留意空氣淨化設備，保持開啓至適當的運行模式，亦因應座位的擺放，適時調動空氣淨化設備位置，使其有效覆蓋使用者，並帶動空氣混合，緩解室內牆角／侷促位，達致稀釋及潔淨效果；
8. 定期清洗及更換隔塵網，特別留意HEPA濾網須按照製造商的建議定期更換，否則須至少每3至6個月更換一次，以保持過濾效率。

~~~    ~~~    ~~~