

供餐饮处所及通风系统工程承建商参考及跟进的 通风系统及空气净化设备恒常行动清单 (2022年5月30日版本)

通风系统

1. 提供训练给食肆职员，使对通风系统的设计及操作有基本掌握及了解；
2. 由经受训的食肆职员负责开启通风系统及检查开关指示灯、出风等，确认系统运作正常；
3. 经常留意系统及机件有否故障及运作是否正常，例如出风减弱、有不正常声响或震动、故障灯号亮起等；最好每日由经受训的食肆职员检查不少于两次；
4. 聘请合资格承办商定期保养及维修通风系统，以保持充足鲜风量及均衡覆盖座位间各个位置：
 - ✓ 定期进行清洁通风系统的出风口及风喉；
 - ✓ 定期清洗或更换隔尘网；
 - ✓ 定期检查摩打及调校或更换皮带；
 - ✓ 定期清洗冷凝水盘及有关排水管；
 - ✓ 定期检查与系统相关的控制和保护装置；
 - ✓ 定期量度通风系统的鲜风供应分布情况(建议不少于每两年一次)，并在有需要时跟进调校，以确保食肆不同位置都有足够的鲜风供应；
 - ✓ 部分位于大型商场的食肆，其鲜风供应可能由商场的通风系统供应，处所负责人须留意保持足够的鲜风供应量，在有需要时要求商场管理人员作出量度及调校；
 - ✓ 定期检查厕所抽气系统运作正常，并检测抽气的方向及量度抽气量，以确保空气从洁净的区域流入厕所然后排出室外及换气量不低于每小时15次；

- ✓ 定期检查厨房鲜风及抽气系统运作正常，并检测换气量不低于每小时20次；

空气净化设备

5. 提供训练给食肆职员，使对空气净化设备的开关操作、运行模式及摆放要求等，有基本掌握及了解；
6. 由经受训的食肆职员负责开启，根据设备生产商指引及通风承建商建议，把空气净化设备放置于适当位置，并开启致适当的运行模式，确保其正常运作、以达致空气净化设备的最佳预期效果；
7. 经常留意空气净化设备，保持开启至适当的运行模式，亦因应座位的摆放，适时调动空气净化设备位置，使其有效覆盖使用者，并带动空气混合，缓解室内墙角 / 局促位，达致稀释及洁净效果；
8. 定期清洗及更换隔尘网，特别留意HEPA滤网须按照制造商的建议定期更换，否则须至少每3至6个月更换一次，以保持过滤效率。

~~~     ~~~     ~~~