

与经营食肆有关的 空气污染管制条例及要求

环境保护署
环保法规管理科





内容大綱

1. 经营食肆引致的空气污染问题
2. 食物环境卫生署 - 食肆牌照申请指南
3. 《空气污染管制(火炉、烘炉及烟囱)(安装及更改)规例》
4. 《空气污染管制条例》第10条及第30条
5. 预防胜于治疗
6. 总结
7. 参考数据
- 2 8. 管制即弃塑胶新法例



1. 经营食肆引致的空气污染问题(1)

- 任何酒楼食肆进行煎、炒、炸、烤等煮食过程中，都会产生油烟及气味等空气污染物。
- 如有关的煮食油烟及气味未经适当处理而排放出街外，或厨房排气口的位置不佳，均会造成空气污染及滋扰。

过去5年(2020-2024)食肆及食品制造业
排放油烟及煮食气味投诉

年份	2020	2021	2022	2023	2024
投诉数字	661	834	710	920	1 311

油烟及气味 (1)



将没有适当处理过的油烟，
直接排放出街外



油烟排放口位置
接近民居

油烟及气味 (2)



排放口设于后巷，油烟气味
难以消散

2. 食物环境卫生署 - 食肆牌照申請指南



http://www.fehd.gov.hk/tc_chi/licensing/guide.html#gr

食肆牌照
申請指南

食物環境衛生署
(2025年5月版)



食肆牌照申請指南(1)

環保規定

48. 通風系統的設計和安裝須確保由食肆排放至空氣中的排放物不應含有可見的油煙或難聞氣味，並且不會對鄰近居民產生噪音滋擾。這些規定的詳情載於下文第 IX 部第 140 至 153 段。

食肆牌照申請指南(2)

开设食肆的地点

144. 開設的地點如有限制，例如沒有適當地方安裝煮食油煙排放口，經營食肆時引起的污染問題將難以解決。下文撮述與環境有關的主要考慮。

防止空氣污染

- (a) 避免揀選住宅大廈或鄰近住宅大廈的地點作為食肆位置。
- (b) 廢氣排放口應與鄰近民居有充足的分隔距離，以便煮食油煙/氣味容易在戶外消散。
- (c) 確保有充足空間及可容易進出的地方，以供安裝、定期檢查及維修空氣污染控制設備。
- (d) 除了經由設計妥善的排氣系統排放外，處所內不應有其他途徑可讓煮食油煙及氣味擴散到鄰近地方。
- (e) 應盡可能使用低排放的爐具例如電力爐具，以減低空氣污染物的排放。

食肆牌照申請指南(3)

廚房排氣系統的設計及安裝

145. 由食肆排放至空氣的排放物不應含有可見的油煙或難聞氣味。食肆廚房內的煮食爐具及其相關的污染控制設備應設計妥善，使用時不應排放過量空氣污染物。只要能夠應付食肆的業務，煮食爐具的數目應盡量減少。

146. 排氣系統的排氣口應設在適當位置，而排氣系統亦應妥善設計，以免造成或促成空氣污染影響市民。下文撮述須考慮的主要事項：

排氣口的位置

- (a) 排氣口應設於空氣流通的地方，使排放物可暢通無阻地消散。
- (b) 與鄰近易受影響的樓宇應保持適當的距離，以免造成滋擾。
- (c) 確保排氣系統的排放物不會因為使用板、蓋或其他遮蓋物而令排放受到限制。
- (d) 如使用柴油或固體燃料（雖強烈不推薦），排氣煙囪須：
 - i) 向上排放。如果採用其他設計，應就有關系統的成效徵詢專業人士的意見。
 - ii) 盡可能加高，比食肆所在大廈的最高點至少高 3 米。如在 20 米半徑範圍內，有相連或毗鄰建築物高於排氣口所在的大廈，排氣口應相應地加高。如上述方法不可行，應徵詢專業人士的意見，以找出其他可設置排氣口的位置。

食肆牌照申請指南(4)

排氣系統的設計

- (a) 供煮食爐具使用的整套抽氣系統，包括空氣污染控制設備，應妥為設計、建造及維修，確保系統有效運作。**設計須能夠應付預計的高峰負荷**，即最壞的情況。
- (b) 油炸、火烤或烘烤食物會產生大量油煙，須使用高效率的空氣污染控制設備清除，才可把廢氣排放到戶外。
- (c) 如廢氣含有強烈氣味或排氣口的位置接近易受影響的地方(例如住宅樓宇和學校)，須同時安裝高效率的氣味控制設備。
- (d) 在管道、大型抽氣扇、空調冷卻器、灑水式煙罩和靜電除油煙器的設計和安裝上，**應諮詢註冊專門承建商(通風系統工程類別)/認可人士/註冊結構工程師**，以確定對結構安全及火警逃生途徑不會構成影響。

食肆牌照申請指南(5)

操作及維修

153. 污染控制設備的日常操作及維修直接影響設備的效能，因此，食肆東主 / 經營者應確保他們的污染控制設備操作及維修妥當，以發揮其設計標準的效能。以下是一些建議的方法：

- (a) 只可由接受過足夠訓練及具備有關技能的合資格人員操作及維修，並按照生產商的建議或指引進行；
- (b) 由合資格的專業人員 / 承辦商維修和保養污染控制設備；
- (c) 在設計方面，確保污染控制設備可持續操作；
- (d) 定期檢查、清潔及維修組件，確保每個組件 / 零件發揮效能；
- (e) 食肆內應備存充足組件 / 零件，以便立即更換；以及
- (f) 食肆東主 / 經營者應在食肆備存污染控制設備的操作及維修手冊，以及維修保養記錄冊。

3. 《空气污染管制(火炉、烘炉及烟囱) (安装及更改)规例》

- 食肆经营者如需要在其食肆安装或更改烟囱、炉具或其他煮食设备，而有关炉具或煮食设备的燃料总耗量超过
 - 每小时1150兆焦耳的气体燃料，或
 - 每小时25升常规液体燃料，或
 - 每小时35公斤常规固体燃料。
- 必须事前向环保署申请批准，获得批准方可进行有关工程。

基本要求

排气口的位置

- 应把排气口设置在通风良好，而且排放物能够不受阻挡地充分扩散的位置。
- 应与邻近的空气污染敏感受体(如住宅或学校等)保持足够的距离，避免排放的气味或油烟对公众造成滋扰。

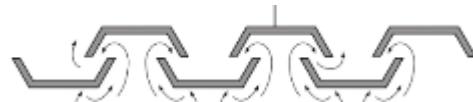
煮食油烟及气味的控制

- 如食肆进行煎炸、火烤、烘烤或其它可能产生大量油烟或气味的煮食工序，单靠隔油烟网不能有效清除油烟或气味，有关食肆必须安装高效率的空气污染控制设备处理其煮食油烟及气味后，才排放到户外。

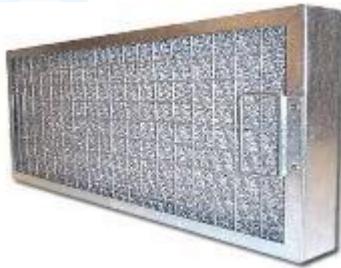
油烟及煮食气味的控制(1)

油烟隔

折流板式



滤网式



- 初步处理油烟
- 过滤大颗的油滴

运水烟罩



- 油烟经过水帘，水流可将部份油粒及异味清除

油烟及煮食气味的控制(2)

静电除油烟器(EP)

- 能收集及清除油烟中较细小油粒
- 除油烟效率可高达95%或以上

分罩式



管道式



煮食气味的控制

- ✓ 活性碳隔滤器
- ✓ 紫外光高效能除油烟罩

4. 《空气污染管制条例》

第10条：

- 酒楼食肆排放的油烟及/或气味，如对市民造成滋扰，环保署可按《空气污染管制条例》第10条，向食肆的拥有人或营运者发出法定通知，要求在指定时限内采取改善措施。

4. 《空气污染管制条例》

第30条：

如食肆供煮食炉具使用的排气系统及/或其他设备，
由于：

- ☐ 设计不适当、建造欠妥或缺乏保养；或
- ☐ 过度损耗；或
- ☐ 使用不适当的燃料或其他物料；或
- ☐ 操作不当，

环保署可按《空气污染管制条例》第30条，向食肆的拥有人或营运者发出法定通知，要求有关人士在指定时限内采取改善措施。

法定通知的规定

- 指定时限内采取改善措施
- 改善措施一般包括：
 - 加装如静电除油烟器等高效率的控制设备，处理煮食时所排放的油烟，以确保排放不含有可见的油烟。
 - 加装如活性碳隔滤器或紫外光除油烟罩等控制设备，处理煮食时所排放的气味，以确保排放不含有难闻气味。
 - 维修静电除油烟器，以确保排放不含有可见的油烟。
 - 改变排气口的位置。



不遵守法定通知规定的罚则

- 首次定罪，可处罚款\$100,000
- 第二次或其后再被定罪，可处罚款\$200,000及监禁6个月
- 而在首次或其后再被定罪时，并可就法庭信纳其持续不遵从空气污染消减通知的期间，另处每天罚款\$20,000

5. 预防胜于治疗(1)

- 在开设食肆前，如烹调方法涉及排放油烟/气味，例如煎、炒、炸、烤等工序，无论是否须要得到环保署批准，应规划安装高效的油烟控制设备如运水烟罩加静电除油烟器等，并把排气口设置在通风良好不影响他人的位置。
- 避免事后改动，除了会干扰食肆营运外，亦可能因食肆内已装置的设施所造成环境的局限令加装工程在技术上有困难或变成不可能。

5. 预防胜于治疗(2)

- 考虑使用电能煮食代替明火煮食，电力煮食炉具有以下优势：
 - 低排放、低碳环保（无须点燃燃料）
 - 减省成本（效率高、能源效益较佳）
 - 较低厨房温度、让厨房变得清凉舒适、改善厨房工作环境及节省厨房空调所需的能源（煮食过程中的热力较少散失到空气中）



电炒镬

6. 总结

- 申请食肆牌照的要求：排放物不应含有
 - 可见的油烟
 - 难闻气味
 - 对市民造成滋扰
- 如有煎、炒、炸、烤等会产生油烟或/及气味的煮食工序，应安装
 - 如静电除油烟器等高效率的控制设备，以确保排放不含有可见的油烟。
 - 如活性碳隔滤器或紫外光高效能除油烟罩等控制设备，以确保排放不含有难闻气味。
- 将排气口设置在通风良好不影响他人的位置。

7. 参考数据(1)

环保食肆网页



http://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/



7. 参考数据(2)

环保食肆 - 指引及参考数据



https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/guidelines/guidelines_03.html

**控制食肆及
食品製造業
的煮食油煙**

引言 烹食工序所排放的油煙和氣體，是受《空氣污染管制條例》管制的空氣污染源。食肆業主及經營者必須採取適當控制措施，消造除油煙物質至最低，以免對鄰近民居造成滋擾。

本章將旨在向食肆及飲食業業主及經營者提供說明指引，協助業界認識和應用切實可行的油煙控制措施。

常見的控制油煙排放的設備

油煙隔(收瀝)	罩式油煙罩(連水槽罩)	離地式油煙器
<ul style="list-style-type: none">過濾大顆的油煙初步處理油煙細密合度纖維或全屬製成	<ul style="list-style-type: none">油煙經過水量，油煙中的油粒會被水吸收走清除油煙在控制油煙的功能較合適隔離為高	<ul style="list-style-type: none">分「煙罩式」及「管道式」面積率及消除油煙中較細小油粒捕捉效率可高達90%或以上兩地消脂處檢准

空氣污染控制設備選擇應高負荷量(即烹炸時間及產生油煙多的情況)來設計，以下概述控制烹煮食油煙排放的各项技術及成效，以供參考：

第一階污染控制油煙效果	第二階供使用移動污染控制油煙效果		
設備	控制油煙效能	設備	控制油煙效能
靜電除油煙	✓ ✓ ✓	連水槽罩	✓ ✓ ✓ ✓
連水槽罩	✓	油煙隔(收瀝)	✓ ✓ ✓ ✓
油煙隔(收瀝)	✓	靜電除油煙器	✓

你知咩？
啟始建議的有效設計，是把兩種以上的裝置合併使用，加上移動的排煙位置，則底更其效能油煙控制系統。

7. 参考数据(3)

环保法例及牌照申请

主頁 » 環保食肆

法例及牌照申請

與食肆環保有關的法例及牌照申請手續

- 環境保護署地區污染管制辦事處一覽表
- 空氣污染管制條例
- 水污染管制條例
- 噪音管制條例
- 廢物處置條例
- 雙語法例資料系統



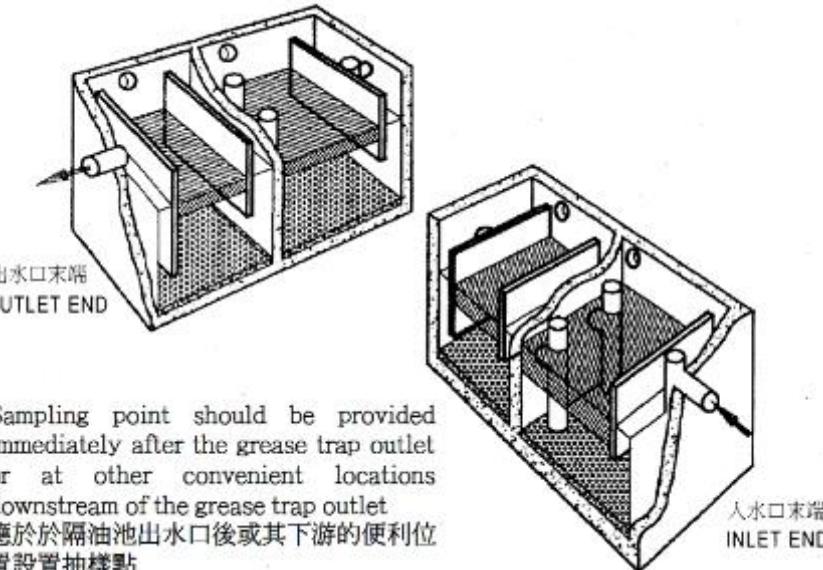
https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/law/law.html

7. 参考数据(4)

环保食肆-餐馆及食品厂的隔油池



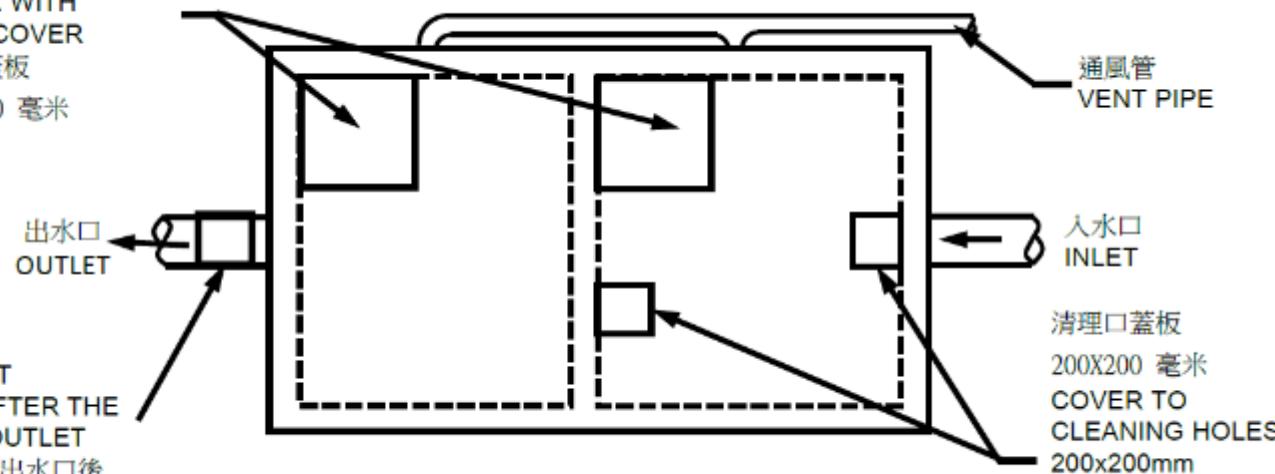
https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/environmentinhk/water/guide_ref/guide_wpc_gt.html



Sampling point should be provided immediately after the grease trap outlet or at other convenient locations downstream of the grease trap outlet.
應於於隔油池出水口後或其下游的便利位
置設置抽樣點

CLEAR OPENING FOR ACCESS
500X500mm MIN. WITH
LIGHT WEIGHT COVER
出入口輕便活動蓋板
最小尺寸 500X500 毫米

SAMPLING POINT
IMMEDIATELY AFTER THE
GREASE TRAP OUTLET
抽樣點位於隔油池出水口後



区域办事处



https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/how_help/report_pollution/reportpollution_2.html

7. 参考数据(5)

區域辦事處地址				
地區	區域辦事處	地址	電話 / 傳真	電郵地址
觀塘， 黃大仙， 西貢， 油尖旺及 九龍城	區域辦事處 (東)	九龍九龍灣 臨樂街19號 南豐商業中心5樓	電話: 2755 5518 傳真: 2756 8588	hotline_e@epd.gov.hk
香港島及 離島	區域辦事處 (南)	香港鰂魚涌 海灣街1號 華懋交易廣場2樓	電話: 2516 1718 傳真: 2960 1760	hotline_s@epd.gov.hk
屯門， 荃灣， 葵青及 深水	區域辦事處 (西)	新界荃灣 西樓角路38號 荃灣政府合署8樓	電話: 2417 6084 傳真: 2411 3073	hotline_w@epd.gov.hk
元朗， 沙田， 大埔及 北區	區域辦事處 (北)	新界沙田 上禾輦路1號 沙田政府合署10樓	電話: 2158 5757 傳真: 2685 1133	hotline_n@epd.gov.hk

8. 管制即弃塑胶新法例

- 管制即弃胶餐具和其他塑料产品的相关法例已于2024年4月22日开始实施，首六个月为适应期。
- 根据新修订的《产品环保责任条例》（第603章），第一阶段管制包括：
 - 禁止在本地销售和禁止餐饮处所向顾客提供九类即弃胶餐具（如：发泡胶餐具、饮管、杯和杯盖等）；
 - 管制一系列即弃塑料产品（如：非医疗用即弃透明胶手套和雨伞袋）的销售和供应。



管制计划

即棄膠餐具

	銷售	外賣	堂食
1. 所有發泡膠餐具(包括碟、食物容器和杯)	X	X	X
2. 膠飲管	X	X	X
3. 膠攪拌棒	X	X	X
4. 膠叉、膠刀、膠匙	X	X	X
5. 膠碟	X	X	X
6. 膠杯	可以繼續銷售	可以繼續使用	X
7. 膠杯蓋	可以繼續銷售	可以繼續使用	X
8. 膠碗、膠盒等食物容器	可以繼續銷售	可以繼續使用	X
9. 膠碗、膠盒等食物容器蓋	可以繼續銷售	可以繼續使用	X

管制计划

其他即棄塑膠產品	銷售	免費供應	製造
1. 膠柄棉花棒	X	X	
2. 氣球棒	X	X	
3. 充氣打氣棒	X	X	
4. 燐光棒	X	X	
5. 派對帽	X	X	
6. 雨傘袋	X	X	
7. 食物膠籤	X	X	
8. 膠牙籤	X	X	
9. 非醫療用透明手套	可以繼續銷售	X	
10. 宣傳用塑膠包裝紙巾	可以繼續銷售	X	
11. 供在酒店客房使用的以下塑膠用品： (i) 牙刷 (ii) 牙膏 (iii) 浴帽 (iv) 剃刀 (v) 指甲銼 (vi) 梳 (vii) 小樽裝洗髮露、沐浴露、護髮素、潤膚 露和洗手液 (viii) 即棄膠樽裝水	可收費提供	X	
12. 氧化式可分解塑膠產品(不論是否即棄性質)	X	X	X

塑料定义

- 塑料制品泛指全部或部分由塑料制成的产品。
- 「塑料」包括（但不限于）：
 1. 传统塑料（例如发泡胶、聚对苯二甲酸乙二醇酯(PET)、聚丙烯(PP)、聚苯乙烯(PS)）
 2. 氧化式可分解塑料



- 3. 生物降解塑料（例如：聚乳酸(PLA)、聚羟基丁酸酯(PHB)、聚丁二酸丁二醇酯(PBS)）
- 4. 塑料淋膜（例如有聚乙烯(PE)淋膜的纸制食物容器）



常见违规餐具例子

- 由「环保物料」所制，如：PLA, 稻壳、碳粉, 咖啡渣, 小麦桔杆, 玉米淀粉或其他植物淀粉, 甘蔗饮管等；
- 一般与塑料聚合物混合制成，属违规餐具



可使用的替代品餐具

• 可重用餐具

例如以不锈钢、陶瓷、玻璃、塑料、木等制成的可重用餐具



• 非塑料即弃餐具

现时，市场上较普遍的非塑料即弃餐具替代品，主要有纸、竹、软木、植物纤维物料（如木浆、草浆、蔗渣）、附水性涂层纸等



豁免与例外(管制即弃胶餐具)

- 预先包装饮食产品所附带的餐具

何谓预先包装食物？

- 在供应点以外的地方包装；及
- 已完全包装

- 向有医疗需要的人提供即弃塑料饮管

e.g.载于雪糕杯和杯面内的即弃胶餐具



e.g.连接在纸包饮品上的饮管



e.g.用于预先包装食物的即弃胶容器



罚则

- 任何人如违反管制即弃胶餐具和其他塑料产品的措施即属犯罪，最高可处第 6 级罚款 (\$100,000)
- 环保署可向相关处所负责人等有关人士发出定额罚款通知书，要求缴交定额罚款 \$2,000，以免除其刑事责任
(不适用于与氧化式可分解塑料产品有关或其他严重罪行 (即罔顾后果或屡次干犯有关罪行))

参考数据

「截塑」专题网站



<https://www.cuttheplastics.hk/index.php/tc/>

- 推广新法例相关信息，包括法例的详细数据，宣传数据，并提供可行的替代品和方法

绿色餐具平台



<https://www.greentableware.hk>

- 为业界提供有关符合管制即弃塑料产品新法例要求替代品的信息，以协助业界尽早转用较环保的非塑料餐具



谢谢！

