環境保護措施

與食肆有關的環境規定

持牌人除須遵守食肆牌照的發牌及持牌條件外，亦須遵守相關的環境保護條例/規例。在多項相關條例/規例中，食肆需特別注意下列項目：

《空氣污染管制條例》(第 311 章)的規定

(a) 須安裝適當的空氣污染控制設備，廚房排氣口排出的廢氣不應含有可見的油煙，所散發的氣味也不應對鄰近易受影響的地方(例如住宅樓宇和學校)造成滋擾。

(b) 煙囪或設備不可在任何一段 4 小時期間噴出黑煙合共超過 6 分鐘，或在任何時間連續噴出黑煙超過 3 分鐘。

(c) 如要安裝、改裝或修改煙囪、火爐或煙道而其總燃料耗用量超過指定水平(詳情請參閱上文第 28 至第 30 段)，須事前獲得環保署批准才可進行有關工程。

(d) 在《空氣污染管制(燃料限制)規例》下，「沙田燃料限制區」內只可使用氣體燃料。[此規定將於2025年4月1日起廢除。]

《噪音管制條例》(第 400 章)的規定

(a) 通風系統及冷凍裝置等設施不得發出過量噪音。有關噪音規定及可接受噪音聲級的詳細解釋，載於《管制非住用處所、非公眾地方或非建築地盤噪音技術備忘錄》。市民可從環保署網站及"環保食肆"網頁下載(網址分別是：www.epd.gov.hk 和 https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/)。

《水污染管制條例》(第 358 章)的規定

(a) 食肆東主／經營者應申請《水污染管制條例》牌照，並確保污水的排放符合牌照內列明的條款及條件。有關申請排放污水牌照程序的詳情，可參閱《水污染管制條例指南》，該小冊子可於環保署網站及"環保食肆"網頁下載(網址分別是：www.epd.gov.hk 和 https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/)。

2. 有關環境保護條例/規例及根據上述規定申請牌照或批准的查詢，可與**附錄A**內的各環保署辦事處聯絡，詳情見**附錄A**。大部分資料已上載至環保署網站及“環保食肆”網頁(網址分別是：www.epd.gov.hk 和 https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/)。

注意事項

一般事項

3. 設計及安裝污染控制設備通常涉及複雜的技術問題，裝置工程或須獲建築事務監督批准及同意。食肆東主/經營者宜聘用合格的顧問/工程師/認可人士負責設計及裝置，並向建築事務監督申請批准。

4. 食肆的選址、設備的擺放和設計，以及妥為挑選及安裝污染控制設備，對預防污染至為重要。食肆東主/經營者在籌劃食肆初期應注意下列事項或向**附錄A**內的各環保署辦事處查詢，避免日後經營時引起環境問題。

開設食肆的地點

5. 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。

防止噪音滋擾

(a) 應有密封的空間(如機房)可供裝置高噪音設備，尤其是在晚上仍要開動的設備。

(b) 如須把會產生噪音的設備(例如風冷式冷卻器)設置在露天地方，應考慮增設適當的噪音控制設備，並確保該樓面足以承托所增加的重量。

防止廢物和水污染

(a) 應有適當空間裝置及維修容量足夠的隔油池或其他合適的處理設施。

(b) 應有充足地方為隔油池或其他處理設施進行定期檢查及維修。

(c) 食肆的廢水應排放到附近的公共污水渠。如沒有公共污水渠，則應有空間設置容量足夠的替代處理及處置設施，以處理廁所和廚房混合廢料(包括污水)。

(d) 不得在橫巷配製食物及清洗碗碟。

(e) 應有足夠地方及設施貯存及運走廢物。

(f) 為節省用水及減少廢水產生，應安裝有效的節約用水裝置，並採取節約用水及/或廢水回收再用計劃。

廚房排氣系統的設計及安裝

6. 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。

7. 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。

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。

8. 有關油煙及煮食氣味問題和解決方法的詳細資料，可參考《控制食肆及飲食業的油煙及煮食氣味》小冊子。市民可從環保署網站及“環保食肆”網頁下載(網址分別是：www.epd.gov.hk 和 https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/)。在裝設靜電除油煙器上，應留意有關裝置須為消防處批准的類型。

設計及裝置通風系統須考慮的噪音問題

9. 為免通風系統(例如空調設備、鮮風扇及抽氣扇)對鄰近居民造成噪音滋擾，應注意下列事項：

通風系統及冷凍裝置的設計

(a) 通風系統及冷凍裝置所產生的噪音聲級，應較根據《噪音管制條例》發出的《管制非住用處所、非公眾地方或非建築地盤噪音技術備忘錄》第 2 段所訂明可接受的噪音聲級低 5 分貝(A)。

(b) 確保選用的所有通風系統及冷凍裝置均具備適當的通風效能及屬噪音量較低的型號。

(c) 按所需承托的重量設置避震底座，並安裝彈性接口、使用具減震作用的材料和吸音橫擋板，以分隔保護轉動或震動的部件。

接近易受噪音影響的地方(如住宅樓宇和學校)安裝通風系統須額外考慮的因素

(a) 把噪音源頭設於遠離易受噪音影響地方的位置。

(b) 確定主要的噪音源頭(例如大型抽風扇或風冷式冷卻器)會否造成滋擾。

(c) 如有需要，為朝向易受噪音影響地方的噪音源頭加上消減噪音的設施，例如安裝隔音板、隔音罩、減聲器或隔音百葉窗板。

10. 有關通風系統噪音問題及解決方法的詳細資料，可參閱環保署的《控制機電系統噪音的優良手法》(網址是：https://www.noiseenm.epd.gov.hk)。

廢水排放

11. 為免引起排水問題或非法接駁渠道，食肆東主/經營者須注意下列事項：

(a) 確保所有廢水排入污水渠，只有雨水及未受污染的水，才可排入雨水渠或地面排水渠。

(b) 確保所有來自食肆廚房的油脂廢水(包括從洗手盆、洗滌盆、煮食爐範圍及地面排水渠排出的)，應先流經容量足夠並妥為保養的隔油池或其他適當處理設施，才可排放到污水渠。

(c) 來自並非用作煮食或配製食物的水吧和茶水間的廢水，以及淋浴間和廁所的廢水，可直接排入污水渠。

(d) 廚房、食物配製室及/或碗碟洗滌室，不得設在沒有適當排污設施的地方，例如食肆範圍外的露天地方或後巷。

廢水處理

12. 食肆產生的油脂廢水在排放前應經過隔油池或其他廢水處理設施預先過濾，以符合牌照規定的標準。使用隔油池時，須考慮下列主要事項：

(a) 隔油池應設計妥善，且有足夠容量可處理業務繁忙時產生的廢水。

(b) 應盡可能把隔油池設於低於廚房樓層的位置，讓地面廢水亦可流入隔油池。

(c) 隔油池的位置，應可方便食肆員工日常清理小型隔油池，以及隔油池廢物收集車輛清理大型隔油池。隔油池應定期清潔或清理，以免油脂污染物外溢流入污水渠。

(d) 應在隔油池出水口或在出水口下游的其他適當位置設置取樣點，以便抽取廢水樣本進行測試，確保排放的廢水符合牌照規定的標準。

(e) 如鄰近範圍沒有公共污水渠，除隔油池外亦須設置認可的小型污水處理裝置，處理食肆營業時產生的廢水，以達到規定的排放標準。不過，設置小型污水處理裝置，要視乎有關地點在技術上是否可以裝置這種設施，是否有地方可以設置，以及須遵守嚴格的環境管制規定。食肆東主/經營者在規劃初期，應小心查證安裝該系統是否可行及設計是否符合規定。

13. 環保署出版的《餐館及食品廠的隔油池》小冊子，載有隔油池的設計、操作及維修等資料。小冊子可從環保署網站及"環保食肆"網頁下載(網址分別是： www.epd.gov.hk 和 https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/)。

操作及維修

14. 污染控制設備(作為通風及排氣系統的一部分)的日常操作及維修受發牌條件所管制。持牌人應確保他們的污染控制設備操作及維修妥當，以免造成滋擾。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) 持牌人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。

查詢

15. 環保署各辦事處的聯絡資料如下:

辦事處		地址	電話號碼	傳真號碼
顧客服務熱線		--	2838 3111	2838 3111
區域辦事處(東)	觀塘、黃大仙、西貢和九龍城	九龍九龍灣 臨樂街 19 號 南豐商業中心 5 樓	2755 5518	2756 8588
	油尖旺	九龍長沙灣道 303 號 長沙灣政府合署 8 樓	2402 5200	2402 8272
區域辦事處(南)	香港島和離島	香港鰂魚涌海灣街 1 號 華懋交易廣場 2 樓	2516 1718	2960 1760
區域辦事處(西)	屯門、荃灣、葵青和深水埗	新界荃灣西樓角路 38 號 荃灣政府合署 8 樓	2417 6116	2411 3073
區域辦事處(北)	元朗、沙田、大埔和北區	新界沙田上禾輋路 1 號 沙田政府合署 10 樓	2158 5757	2685 1133