

與經營食肆有關的 空氣污染管制條例及要求

環境保護署
環保法規管理科





內容大綱

1. 經營食肆引致的空氣污染問題
2. 食物環境衛生署 - 食肆牌照申請指南
3. 《空氣污染管制(火爐、烘爐及煙囪)(安裝及更改)規例》
4. 《空氣污染管制條例》第10條及第30條
5. 預防勝於治療
6. 總結
7. 參考資料
- 2 8. 管制即棄塑膠新法例



1. 經營食肆引致的空氣污染問題(1)

- 任何酒樓食肆進行煎、炒、炸、烤等煮食過程中，都會產生油煙及氣味等空氣污染物。
- 如有關的煮食油煙及氣味未經適當處理而排放出街外，或廚房排氣口的位置不佳，均會造成空氣污染及滋擾。

過去5年(2020-2024)食肆及食品製造業
排放油煙及煮食氣味投訴

年份	2020	2021	2022	2023	2024
投訴數字	661	834	710	920	1 311

油煙及氣味 (1)



將沒有適當處理過的油煙，
直接排放出街外



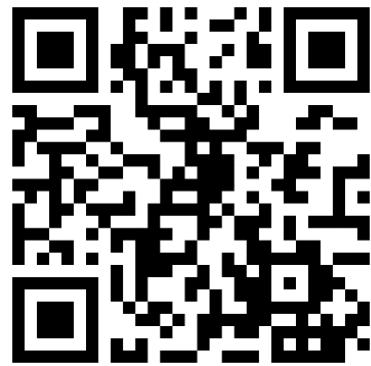
油煙排放口位置
接近民居

油煙及氣味 (2)



排放口設於後巷，油煙氣味難以消散

2. 食物環境衛生署 - 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)

開設食肆的地點

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. 《空氣污染管制(火爐、烘爐及煙囪) (安裝及更改)規例》

- 食肆經營者如需要在其食肆安裝或更改煙囪、爐具或其他煮食設備，而有關爐具或煮食設備的燃料總耗量超過
 - 每小時1150兆焦耳的氣體燃料，或
 - 每小時25升常規液體燃料，或
 - 每小時35公斤常規固體燃料。
- 必須事前向環保署申請批准，獲得批准方可進行有關工程。

基本要求

排氣口的位置

- 應把排氣口設置在通風良好，而且排放物能夠不受阻擋地充分擴散的位置。
- 應與鄰近的空氣污染敏感受體(如住宅或學校等)保持足夠的距離，避免排放的氣味或油煙對公眾造成滋擾。

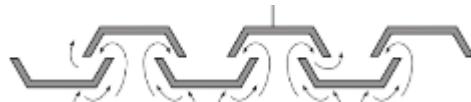
煮食油煙及氣味的控制

- 如食肆進行煎炸、火烤、烘烤或其它可能產生大量油煙或氣味的煮食工序，單靠隔油煙網不能有效清除油煙或氣味，有關食肆必須安裝高效率的空氣污染控制設備處理其煮食油煙及氣味後，才排放到戶外。

油煙及煮食氣味的控制(1)

油煙隔

折流板式



濾網式



運水煙罩



- 初步處理油煙
- 過濾大顆的油滴

- 油煙經過水簾，水流可將部份油粒及異味清除

油煙及煮食氣味的控制(2)

靜電除油煙器(EP)

- 能收集及清除油煙中較細小油粒
- 除油煙效率可高達95%或以上

分罩式



管道式



煮食氣味的控制

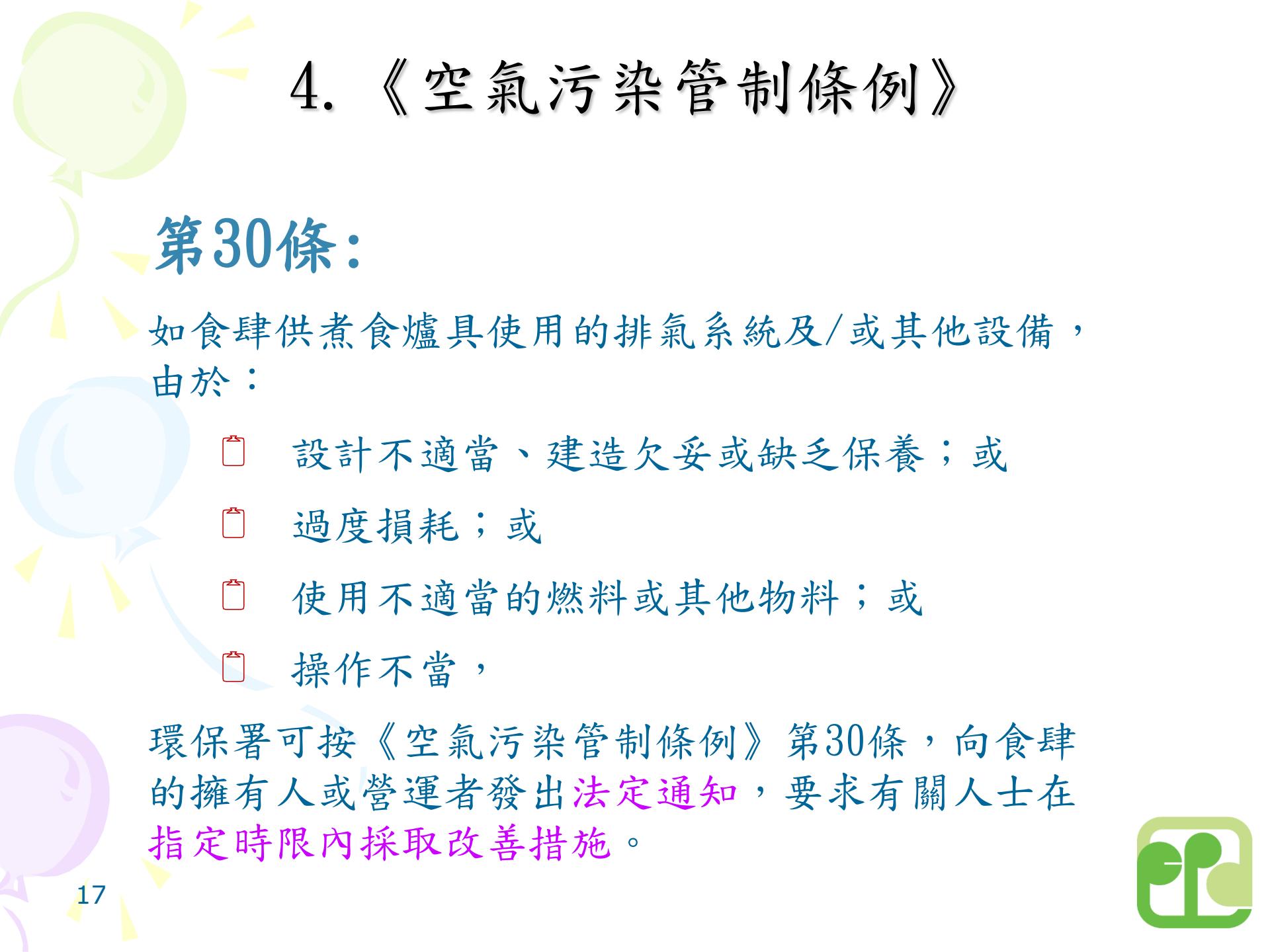
- ✓ 活性碳隔濾器
- ✓ 紫外光高效能除油煙罩



4. 《空氣污染管制條例》

第10條：

- 酒樓食肆排放的油煙及/或氣味，如對市民造成滋擾，環保署可按《空氣污染管制條例》第10條，向食肆的擁有人或營運者發出法定通知，要求在指定時限內採取改善措施。



4. 《空氣污染管制條例》

第30條：

如食肆供煮食爐具使用的排氣系統及/或其他設備，
由於：

- 設計不適當、建造欠妥或缺乏保養；或
- 過度損耗；或
- 使用不適當的燃料或其他物料；或
- 操作不當，

環保署可按《空氣污染管制條例》第30條，向食肆的擁有人或營運者發出法定通知，要求有關人士在指定時限內採取改善措施。

法定通知的規定

- 指定期限內採取改善措施
- 改善措施一般包括：
 - 加裝如靜電除油煙器等高效率的控制設備，處理煮食時所排放的油煙，以確保排放不含有可見的油煙。
 - 加裝如活性碳隔濾器或紫外光除油煙罩等控制設備，處理煮食時所排放的氣味，以確保排放不含有難聞氣味。
 - 維修靜電除油煙器，以確保排放不含有可見的油煙。
 - 改變排氣口的位置。



不遵守法定通知規定的罰則

- 首次定罪，可處罰款\$100,000
- 第二次或其後再被定罪，可處罰款\$200,000及監禁6個月
- 而在首次或其後再被定罪時，並可就法庭信納其持續不遵從空氣污染消減通知的期間，另處每天罰款\$20,000

5. 預防勝於治療(1)

- 在開設食肆前，如烹調方法涉及排放油煙/氣味，例如煎、炒、炸、烤等工序，無論是否須要得到環保署批准，應規劃安裝高效的油煙控制設備如運水煙罩加靜電除油煙器等，並把排氣口設置在通風良好不影響他人的位置。
- 避免事後改動，除了會干擾食肆營運外，亦可能因食肆內已裝置的設施所造成環境的局限令加裝工程在技術上有困難或變成不可能。

5. 預防勝於治療(2)

- 考慮使用電能煮食代替明火煮食，電力煮食爐具有以下優勢：
 - 低排放、低碳環保（無須點燃燃料）
 - 減省成本（效率高、能源效益較佳）
 - 較低廚房溫度、讓廚房變得清涼舒適、改善廚房工作環境及節省廚房空調所需的能源（煮食過程中的熱力較少散失到空氣中）



電炒鑊

6. 總結

- 申請食肆牌照的要求：排放物不應含有
 - 可見的油煙
 - 難聞氣味
 - 對市民造成滋擾
- 如有煎、炒、炸、烤等會產生油煙或/及氣味的煮食工序，應安裝
 - 如靜電除油煙器等高效率的控制設備，以確保排放不含可見的油煙。
 - 如活性碳隔濾器或紫外光高效能除油煙罩等控制設備，以確保排放不含難聞氣味。
- 將排氣口設置在通風良好不影響他人的位置。

7. 參考資料(1)

環保食肆網頁



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



7. 參考資料(2)

環保食肆 - 指引及參考資料



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

**控制食肆及
食品製造業
的烹食油煙**

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》管制的空氣污染物。食肆業主及經營者必須採取適當控制措施，消造除烹食物質至最低，以免對鄰近民居造成滋擾。

本單張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污染控制措施。

常見的控制油煙排放的設備

油煙隔(乾淨)	濕水式煙隔(連水槽蓋)	靜電除油煙器
• 過濾大顆的油煙 • 初步處理油煙 • 細密合度纖維或全屬製成	• 油煙經過水量，油煙中的油粒會被水吸收走。 • 清潔油煙 • 在控制油煙的功能較合適 • 雜油隔為高	• 分「標準式」及「管道式」 • 表面積及清除油煙中較細小 油粒 • 捕油效率可高達90%或以上 • 脫脂消泡處於最佳

空氣污染控制設備選擇應高負荷量(即繁忙時段及產生油煙多的情況)來設計，以下概述控制烹食油煙排放的各项技術及成效，以供參考：

第一階污油煙控制油煙效果	第二階併用移動污油煙推控制油煙效果		
設備	控制油煙效能	設備	控制油煙效能
靜電除油煙	✓ ✓ ✓	濕水槽蓋 + 靜電除油煙器	✓ ✓ ✓ ✓
連水槽蓋	✓	油煙隔(乾淨) + 靜電除油煙器	✓ ✓ ✓ ✓
油煙隔(乾淨)	✓		

你知咩？
啟始舊設置的有效設計，是把兩種或以上的裝置合併使用，加上後端的排煙位置，則能更有效率地控制油煙系統。

7. 參考資料(3)

環保法例及牌照申請

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



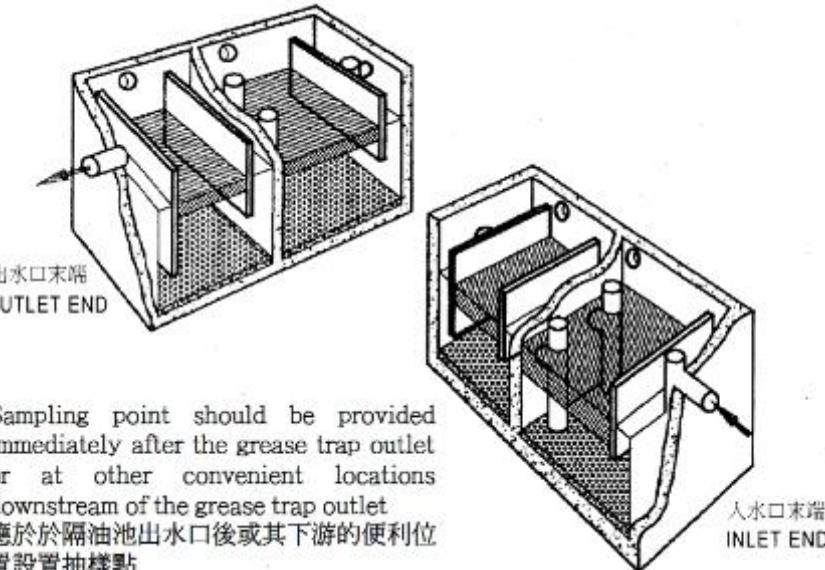
https://www.epd.gov.hk/epd/tc_chi/greenrestaurant/law/law.html

7. 參考資料(4)

環保食肆-餐館及食品廠的隔油池



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



CLEAR OPENING FOR ACCESS

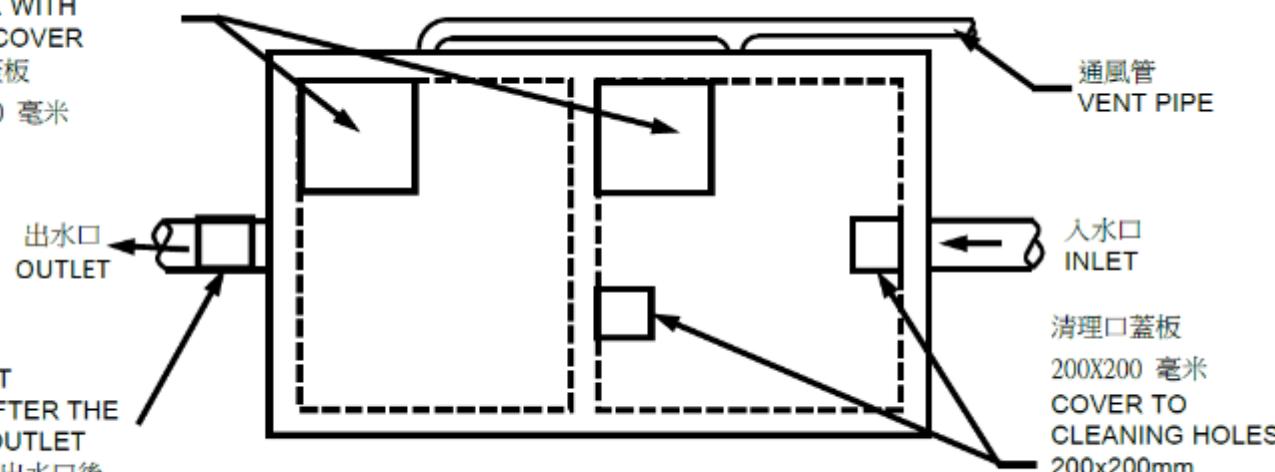
500X500mm MIN. WITH

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



7. 參考資料(5)

區域辦事處



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

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. 管制即棄塑膠新法例

- 管制即棄膠餐具和其他塑膠產品的相關法例已於**2024年4月22日**開始實施，首六個月為適應期。
- 根據新修訂的《產品環保責任條例》（第603章），第一階段管制包括：
 - 禁止在本地銷售和禁止餐飲處所向顧客提供九類即棄膠餐具（如：發泡膠餐具、飲管、杯和杯蓋等）；
 - 管制一系列即棄塑膠產品（如：非醫療用即棄透明膠手套和雨傘袋）的銷售和供應。



管制計劃

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

管制計劃

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

塑膠定義

- 塑膠製品泛指全部或部分由塑膠製成的產品。
- 「塑膠」包括（但不限於）：
 1. 傳統塑膠（例如發泡膠、聚對苯二甲酸乙二醇酯(PET)、聚丙烯(PP)、聚苯乙烯(PS)）
 2. 氧化式可分解塑膠



- 3. 生物降解塑膠（例如：聚乳酸(PLA)、聚羥基丁酸酯(PHB)、聚丁二酸丁二醇酯(PBS)）
- 4. 塑膠淋膜（例如有聚乙烯(PE)淋膜的紙製食物容器）



常見違規餐具例子

- 由「環保物料」所製，如：PLA, 稻殼、碳粉, 咖啡渣, 小麥桔桿, 玉米澱粉或其他植物澱粉, 甘蔗飲管等；
- 一般與塑膠聚合物混合製成，屬違規餐具



可使用的替代品餐具

• 可重用餐具

例如以不鏽鋼、陶瓷、玻璃、塑膠、木等製成的可重用餐具



• 非塑膠即棄餐具

現時，市場上較普遍的非塑膠即棄餐具替代品，主要有紙、竹、軟木、植物纖維物料（如木漿、草漿、蔗渣）、附水性塗層紙等



豁免與例外(管制即棄膠餐具)

- 預先包裝飲食產品所附帶的餐具

何謂預先包裝食物？

1. 在供應點以外的地方包裝；及
2. 已完全包裝

- 向有醫療需要的人提供即棄塑膠飲管



e.g.載於雪糕杯和杯麵內的即棄膠餐具



e.g.連接在紙包飲品上的飲管



e.g.用於預先包裝食物的即棄膠容器



罰則

- 任何人如違反管制即棄膠餐具和其他塑膠產品的措施即屬犯罪，最高可處第 6 級罰款 (\$100,000)
- 環保署可向相關處所負責人等有關人士發出定額罰款通知書，要求繳交定額罰款 \$2,000，以免除其刑事責任
(不適用於與氧化式可分解塑膠產品有關或其他嚴重罪行 (即罔顧後果或屢次干犯有關罪行))

參考資料

「截塑」專題網站



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

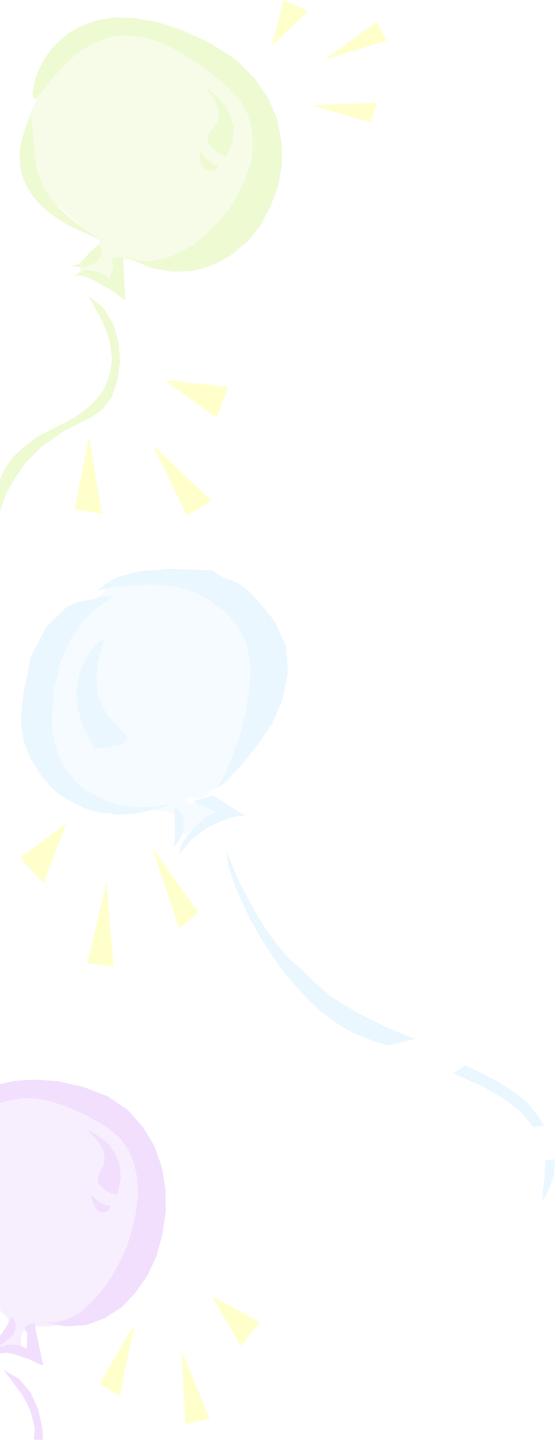
- 推廣新法例相關資訊，包括法例的詳細資料，宣傳資料，並提供可行的替代品和方法

綠色餐具平台



<https://www.greentableware.hk>

- 為業界提供有關符合管制即棄塑膠產品新法例要求替代品的資訊，以協助業界盡早轉用較環保的非塑膠餐具



謝謝！

