

臺南市集合攤販

申請文件撰寫說明

1. 臺南市市場處網址：<https://marketoffice.tainan.gov.tw/>
2. 請點選文件下載—攤販管理--臺南市集合攤販申請文件。
3. 可點選法令規章—攤販管理---臺南市攤販管理自治條例。

 臺南市市場處 <small>TAINAN CITY MARKET ADMINISTRATION OFFICE</small>		搜尋申請表單功估書	
108-03-19	臺南市集合攤販申請文件	臺南市集合攤販申請文件  臺南市集合攤販申請文件  臺南市集合攤販申請文件 	111-03-17
105-05-12	臺南市集合攤販申請文件撰寫說明	臺南市集合攤販申請文件撰寫說明 	111-03-17

臺南市集合攤販 申請文件(範例)

• 僅為範例。

申請單位：○○夜市

申請日期：○○年○○月○○日

臺南市市場處 編印

111年3月版

目錄

壹、 集合攤販基本資料表	2
貳、 工程計劃書	4
一、集中場位置圖	4
二、攤位配置圖&攤位面積	5
參、 營運計劃書	6
一、自治組織名稱	6
二、自治組織幹部及工作人員	6
三、自治組織章程	7
肆、 交通維持計畫	12
一、前言	13
二、基地周邊現況、集合攤販活動期間交通衝擊分析	15
三、停車空間及動線規劃	21
四、交通改善措施與建議	22
伍、 環境清潔管理計畫書	23
一、申請人資訊	23
二、設攤範圍基本資料	23
陸、 關廟傳統夜市消防安全設備設置計畫書	33
一、消防安全設備設置規定	33
二、消防安全設備設置措施：	33
三、其他：	33
附表	34
柒、 其他附件	36
一、權利證明文件	36
二、使用分區文件	68

壹、集合攤販基本資料表

集合攤販 名稱	○○夜市			
營運時間	<input checked="" type="checkbox"/> 周一 <input type="checkbox"/> 周二 <input type="checkbox"/> 周三 <input type="checkbox"/> 周四 <input type="checkbox"/> 周五 <input type="checkbox"/> 周六 <input type="checkbox"/> 周日			
	時段 <u>16</u> : <u>00</u> ~ <u>22</u> : <u>00</u> (24 小時制)			
成立時間	105 年 2 月 成立			
行政區 及 申請範圍	行政區	<u>仁德</u> 區		
	申請 範圍	土地地號： 臺南市仁德區仁義段：111 路段範圍： 中山路一段(1號至100號)		
聯絡方式	職稱	姓名	電話	地址
	會長	王○○	09××××× ×××	台南市仁德區正義一街○號
	總幹事	林○○	09××××× ×××	台南市仁德區正義路○號

貳、申請書

集合攤販名稱

○○夜市

申請人

負責人姓名：

住址：

負責人姓名：王○○

法人團體

地址：

住址：台南市仁德區正義一街○○號

代表人姓名：

附件

申請人證明文件(負責人身分證正反面影本或法人團體核准證明文件影本，請黏貼於申請書下頁)

茲證明本申請書所填資料或檢附文件真實無誤，倘有虛假，願負法律責任。

負責人簽章：王○○



法人團體用印：

代表人簽章：



法人團體即經社會局核准或已至法院登記在案者。

參、集合攤販設置計畫書

工程計畫書	集中場位置圖(第4頁)
	攤位配置圖(第5頁)
營運計畫書	攤販自治管理組織(第6頁)
	場地管理收費(第7頁)
	交通維持計畫(第8頁)
環境清潔管理計畫書	(第9頁至第12頁)
消防安全設備設置計畫書	(第13頁至第15頁)

備註：1、請依序排列裝訂。

2、若篇幅不足者，請自行增加頁數。

工程計畫書—集中場位置圖



工程計畫書—攤位配置圖



營運計畫書—攤販自治管理組織

一、自治組織名稱

二、自治組織成員

三、自治組織章程

四、會員名冊

營運計畫書—攤販自治管理組織

一、自治組織名稱： ○○夜市委員會

二、自治組織成員：

幹部	姓名	電話	地址
會長			
總幹事			
委員			

1. 組織成員幹部職稱要與組織章程內設置之幹部名稱、名額相同。
2. 章程內本會任務請參照攤管條例第8條。
3. 若幹部亦為會員，會員名冊要含幹部。

○○夜市管理委員會組織章程

(一) (組織名稱)

本會名稱爲○○夜市管理委員會，以下簡稱本會。

備註：管理委員會、自治會、代表會等名稱不拘。

(二) (會員資格及義務)

1. 本會會員資格，須於○○夜市設置攤位○○年，並以書面方式檢具基本資料，辦理入會。

2. 會員每月應繳交會費新臺幣○○元。

備註：會員資格及權益寬鬆視實際運作爲準，如須強制入會才得有擺設攤位資格，設攤多久才有入會資格、提出申請即可入會等。

(三) (組織幹部設置及選任方式)

1. 本會設置會長○○名、總幹事○○名、委員○○名。

2. 會長負責綜理會務，對外代表本會，由會員互選之，任期○○年，得連選連任。

3. 總幹事負責會務籌劃，由會長指定之。

4. 委員負責反映現場狀況，由會員互選之，任期○○年，得連選連任。

備註：會長、總幹事、委員名稱及任務皆可修改，選任方式及任期亦同，或可增設其他職位如總務等。

(四) (會員大會及議決方式)

1. 會員大會分定期會及臨時會兩種，定期會每年召開○○次，除召開緊急事故之臨時會外，應於會議召開前○○天通知；臨時會由會長召集之。

2. 辦理下列事項應經會員大會，由全體會員三分之二出席，出席會員三分之二通過。

(1) 變更章程。

(2) 選舉罷免會長及委員。

(3) 開除會員；但以有正當理由時爲限。

3. 前項事項以外之議決，由全體會員二分之一出席，出席會員二分之一通過。

備註：會議議決方式事項等均自行修改。

(五) (本會任務)

1. 維護營業場所交通及消防安全。

2. 管理營業場所環境衛生、空氣品質及噪音。

3. 管理攤架、攤棚規格製作及休業時撤離營業設備。

4. 安置攤販及協調糾紛。

5. 接受主管機關輔導，配合積極發展觀光。

6. 改善城市景觀，發展地方特色。

7. 發展現代化客戶導向之消費環境。

8. 配合辦理其他經主管機關公告及相關法令規定應遵守之事項。

備註：以上為攤販管理自治條例賦予自治組織任務。

營運計畫書—攤販自治管理組織

四、會員名冊：

攤號	姓名	營業項目	電話	地址

營運計畫書—場地管理收費

一、數量計約 100 格位、約 50 攤。

二、使用費：新臺幣 50 元/日/格。

三、電費：新臺幣 50 元/日/攤。

四、清潔費：新臺幣 50 元/日/攤。

•表格為範例，
可增減。

營運計畫書—交通維持計畫

臺南市集合攤販交通衝擊評估審查內容檢核表

•請務必逐項檢核並確認註明之報告書內容頁數是否相符。

案名：

審查重點	通過標準	撰寫單位自我檢核(註明報告書內之頁數)
一、前言		
(一)集合攤販現狀說明	敘明集合攤販名稱	P 2
	檢附集合攤販地理位置圖	P 2
	敘明申請單位	P 3
	敘明所在區位及集合攤販規模(集合攤販廣場面積或使用道路區段範圍)	P 3
(二)評估範圍	以基地最外圍往外 300 公尺範圍線之週邊道路為評估範圍	P 3
二、基地週邊現況、集合攤販活動期間交通衝擊分析		
(一)週邊道路動線分析	提供比例 1/1000 路網示意圖	P 3
	提供基地週邊主、次要道路現況照片(白天及夜間集合攤販使用時段)	P 3
	提供比例 1/200 圖示說明行車動線規畫(含基地及鄰近主要聯絡道路,圖示以大而清楚為原則)	P 3
(二)集合攤販活動期間道路幾何特性與服務水準分析	表列集合攤販週邊道路幾何配置(含路寬、車道數、人行道寬度、分隔設施、停車管制現況、道路容量等資料)	P 3
	調查上述路段之交通流量	P 3
	集合攤販活動期間鄰近道路路段尖峰小時服務水準評估	P 3
	敘明交通量調查日期及時段及觀測點位置	P 3
(三)大眾運輸系統服務狀況	圖示並說明基地 300 公尺範圍大眾運輸系統路線(如公車),站位及尖、離峰時段發距等數據資料(可至大台南公車網站查詢,並請標示調查時間)	P 3
(四)人行動線分析	圖示說明行人動線規畫	P 3
三、停車空間及動線規畫		
(一)停車場出入口動線、視距、安全設施分析	標明集合攤販所有出入口位置及與聯外道路之斷面圖(停車場出入口是否離道路交叉點或直角線、轉彎處起點、穿越斑馬線、橫越天橋或地下道至少 5 米以上)	P 3
	本案是否派駐人員指揮進出車輛,按照標誌、標線及號誌及所送集合攤販人行、車行規畫動線行進。	P 3
(二)停車位空間(供給)供給與數量配置圖說	調查集合攤販 300 公尺範圍之公私立停車場數量及位置,並以圖示之。另應預估集合攤販產生之停車需求,如集合攤販 300 公尺範圍內調查之公共停車空間不足該預估之停車需求,則應自行設置停車場。	P 3
四、交通改善措施與建議		
(一)集合攤販交通維持措施	敘明集合攤販活動期間交通維持措施計畫(活動期間交通影響分析、交通維持方案研擬)	P 3
(二)基地交通配置、規畫說明及改善對策	針對鄰近道路之路段服務水準 E 級以下者提出交通改善措施	P 3
五、附則		
(一)申請單位名稱、負責人姓名、地址、聯絡電話	檢附在列相關資料	P 3
(二)歷次審查意見及回覆內容。		P 3

一、前言

(一) 集合攤販規模說明

■ 集合攤販名稱：○○夜市

■ 集合攤販地理位置圖：

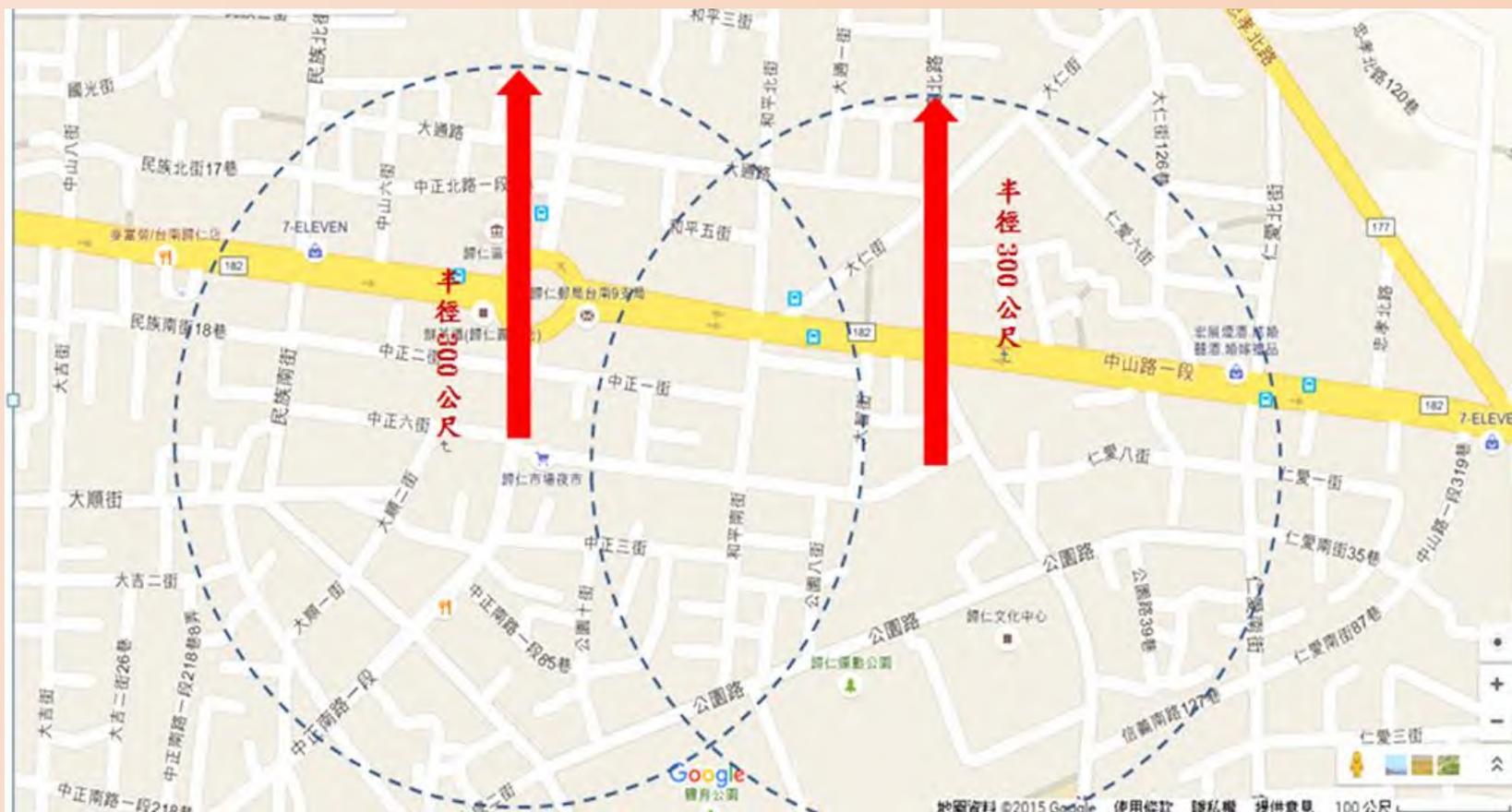


■ 申請單位：○○夜市委員會

■ 區位及集合攤販規模：仁德區中山路一段(1號至100號)

(二) 評估範圍

評估範圍係以基地最外圍往外300公尺範圍內之主、次要道路為評估範圍，非僅指鄰接基地週邊道路。

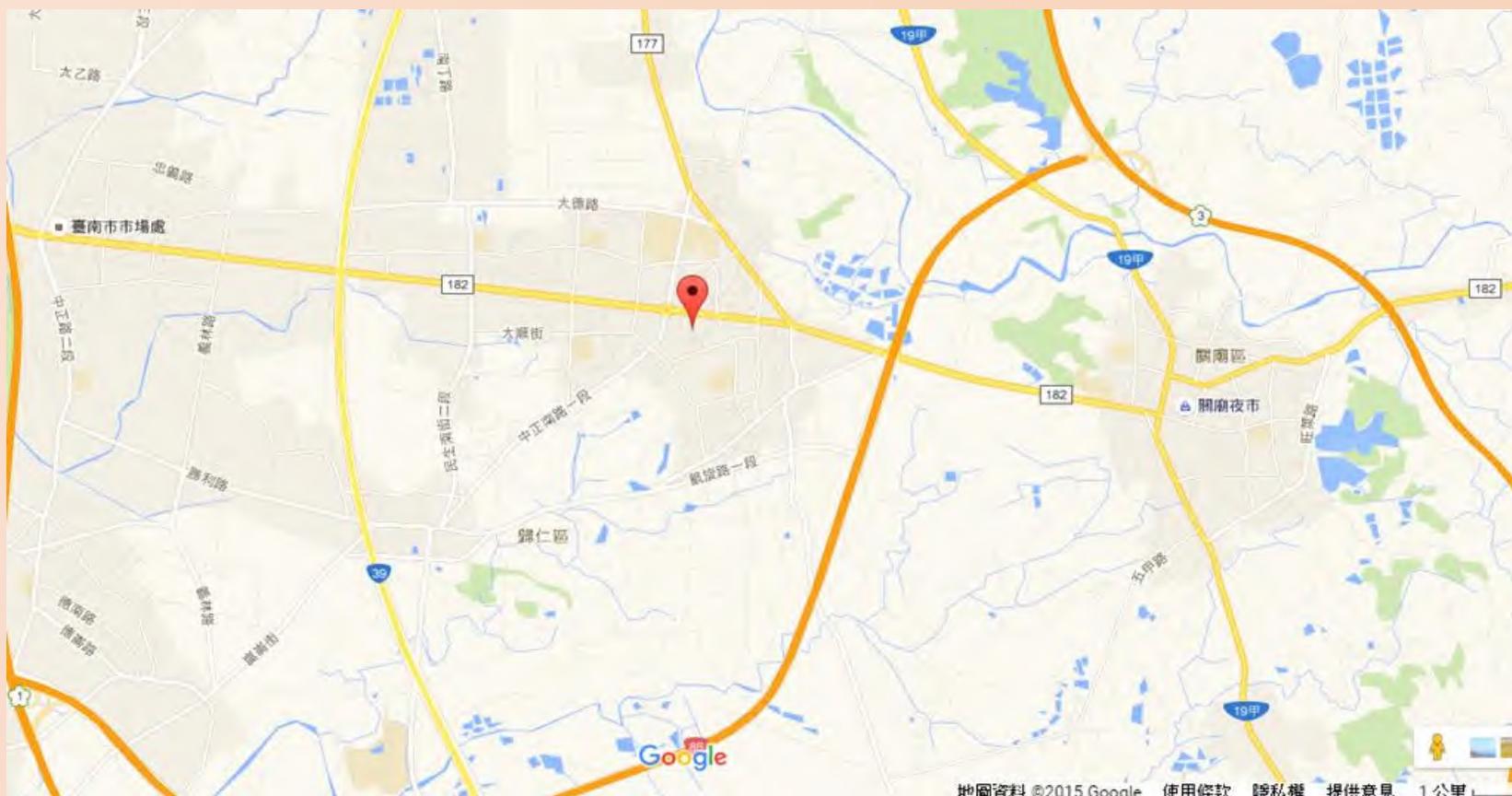


二、基地周邊現況、集合攤販活動期間交通衝擊分析

(一) 周邊道路動線分析

■ 提供比例1/1000網路示意圖

周邊道路動線分析請提供比例1/1000路網示意圖，並於圖面標示夜市位置所在。



■ 提供基地周邊主、次要道路現況照片(白天及夜間集合攤販使用時段)



白天



中山東路

夜間營業時間

日間與夜市營運時段現況照片，包括評估範圍所有路段(勿僅擇某路段為代表)，以同一視點拍攝並註明拍攝日期與時間。

■ 提供比例1/200圖示說明行車動線規劃



(二) 集合攤販活動期間道路幾何特性與服務水準分析

• 請標註道路容量計算公式出處或依據。

■ 表列集合攤販周邊道路幾何配置

路名	道路寬度(公尺)	功能分類	車道數(單向)			分隔型態	停車狀況	人行道寬(公尺)	道路容量
			快	混合	機慢				
復興路	10	服務道路		1	1	標線分隔	禁止停車		800
和平南街	11	服務道路		1		標線分隔	禁止停車		800
中山路一段	21	主要道路	1	1		中央分隔	開放停車		2000
中正南路一段	17	服務道路	1	1		標線分隔	開放停車		2000
中正一街	8	服務道路		1		標線分隔	開放停車		800
公園路	11	服務道路		1		標線分隔	開放停車		800
信義南路	13	服務道路		1		標線分隔	開放停車		800

調查上述路段之交通流量

依據《市區道路交通工程管理策略之研究，台北市政府交通局，民國 81 年》，道路容量計算公式如下：
 $C = F * N * 1000 + (W - P) * 200$

C：路段容量 (p. c. u.) 以小客車為主要單位 (Passenger Car Unit、簡稱 pcu)

註：單向具交會路口之雙車道公路的設計流量為 1,100 pcu/hr

F：路型修正係數

N：快車道數

W：慢車道寬度 (公尺)

P：停車位寬 (公尺)

道路分類與路型因素	修正係數
快速道路	1.4
快慢車道及中央分隔	1.3
快慢車道分隔	1.1
中央分隔	1.0
標線分隔	0.8
無標線	0.6

■ 調查上述路段之交通流量

測量交通流量，依據交通部運輸研究所「臺灣公路容量手冊」，以大型車 1.8pcu、汽車1pcu、機車0.4pcu換算成每小時小客車當量(pcu/hr)

	復興路1號 至100號		和平南街1號 至100號		中山路一段全		中正南路一段全	
快慢車道寬	10		11		21		17	
方向	東行	西行	下行	上行	東行	西行	下行	上行
小汽車	69	62	51	59	155	183	132	155
大型車	0	1	0	0	1	1	0	1
機車	176	185	196	201	368	370	292	261
計算式	$(0+1)*1.8+(69+62)*1+(176+185)*0.4$		$(51+59)*1 + (196+201)*0.4$		$(1+1)*1.8+(155+183)*1+(368+370)*0.4$		$(0+1)*1.8+(132+155)*1+(292+261)*0.4$	
PCU/HR	277.2		268.8		636.8		510	

交通流量(pcu/hr)=大型車*1.8+汽車*1+機車*0.42

1. 交通量之調查應載明路段之起迄點，如武聖路(文賢路至武聖路197巷)、西門路(立賢路至文成一路)。
2. 小客車當量換算建議依交通部運輸研究所「2011年臺灣地區公路容量手冊」，以大型車*1.8、汽車*1、機車*0.42來計算為宜，交通量為該路段雙向車道流量加總。

■ 集合攤販活動期間鄰近道路路段尖峰小時服務水準評估

編號	路段	PCU/hr	尖峰小時PCU	V/C	服務水準
1	復興路 (中正南路一段至信義南路)	800	277.2	0.35	A
2	和平南街 (中山路一段至公園路)	800	268.8	0.34	A
3	中山路一段 (中正南路一段至信義南路)	2000	636.8	0.31	A
4	中正南路一段 (中山路一段至大成路)	2000	510	0.26	A
5	中正一街 (中正南路至和平南街)	800	202.2	0.25	A
6	公園路 (和平南街至信義南路)	800	323.2	0.40	B
7	信義南路 (中山路至公園路)	800	388.8	0.48	B

道路服務水準V/C

0-0.371-----A級

0.371-0.540----B級

0.540-0.714----C級

0.714-0.864----D級

0.864-1.00-----E級

>1.0-----F級

(三)大眾運輸系統服務狀況

圖示並說明基地300公尺範圍大眾運輸系統路線

請於圖面標示夜市300公尺範圍內公車站位點並說明路線班次、尖離峰班距等資料。



請於圖面標示夜市300公尺範圍內公車站位點並說明路線班次、尖離峰班距等資料。

時刻表適用日期：2015/12/18 **紅幹線 時刻表**
 以下時刻表起點站除標站外，其餘各站為預告時間，請提早候車。
紅幹線去程 安工區？ 仁德、關廟、龍崎
 備註內容說明：
 ？：紅幹線 安工區？ 仁德？ 關廟？ 龍崎。 ？：紅幹線 安工區？ 仁德？ 關廟(經新豐高中)。 ？：紅幹線 安工區？ 歸仁公所。
 「平日行駛」：指星期一~星期五行駛，但不含國定假日。

班次	安平工業區	台南站	臺南火車站(北站)	歸仁公所	新豐高中	關廟站	龍崎	備註
1	05:35	05:50	06:00	06:30	-	-	-	平日行駛
2	05:45	06:00	06:10	-	-	06:45	-	?
3	06:00	06:15	06:25	-	06:50	07:05	-	?
4	06:30	06:45	06:55	-	-	07:30	07:40	?
5	07:00	07:15	07:25	-	-	08:00	08:10	?
6	07:15	07:30	07:40	-	-	08:15	-	?
7	07:30	07:45	07:55	-	-	08:30	-	?
8	08:00	08:15	08:25	-	-	09:00	09:10	?
9	08:30	08:45	08:55	-	-	09:30	-	?
10	09:00	09:15	09:25	-	-	10:00	10:10	?
11	09:30	09:45	09:55	-	-	10:30	-	?
12	10:00	10:15	10:25	-	-	11:00	11:10	?
13	10:30	10:45	10:55	-	-	11:30	-	?
14	11:00	11:15	11:25	-	-	12:00	12:10	?
15	11:30	11:45	11:55	-	-	12:30	-	?
16	12:00	12:15	12:25	-	-	13:00	13:10	?
17	12:15	12:30	12:40	-	-	13:15	-	?
18	12:30	12:45	12:55	-	-	13:30	-	?



人行動線分析

人行動線分析一節請配合文字敘述說明。

人行動線分析一節，
請配合文字敘述說明。



三、停車空間及動線規劃

(一)停車場出入口動線、視距、安全設施分析

■集合攤販出入口位置與聯外道路之斷面圖

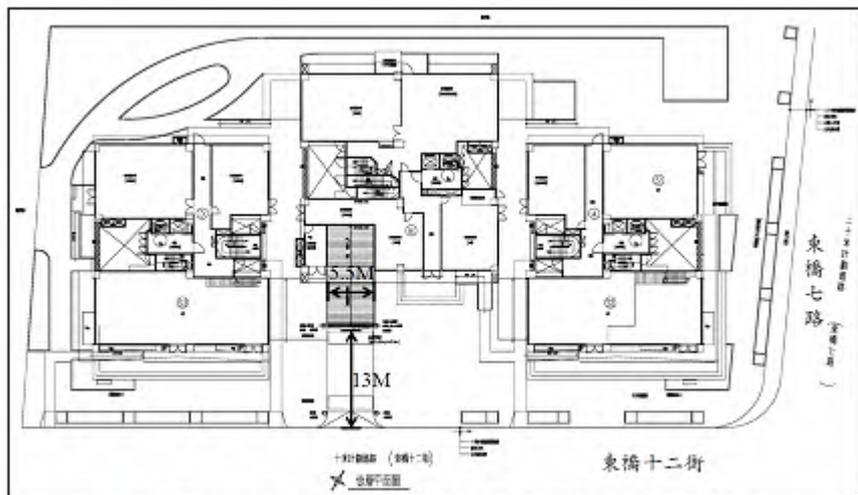


圖4.1.2 基地地下停車場出入口退縮空間長度示意圖

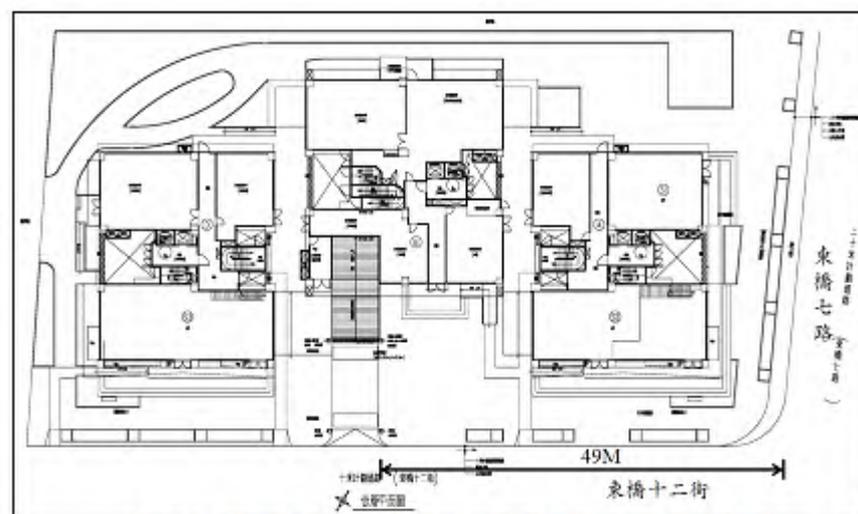


圖4.1.3 基地地下停車場出入口與周邊路口距離示意圖

■停車場設有交通指揮人員

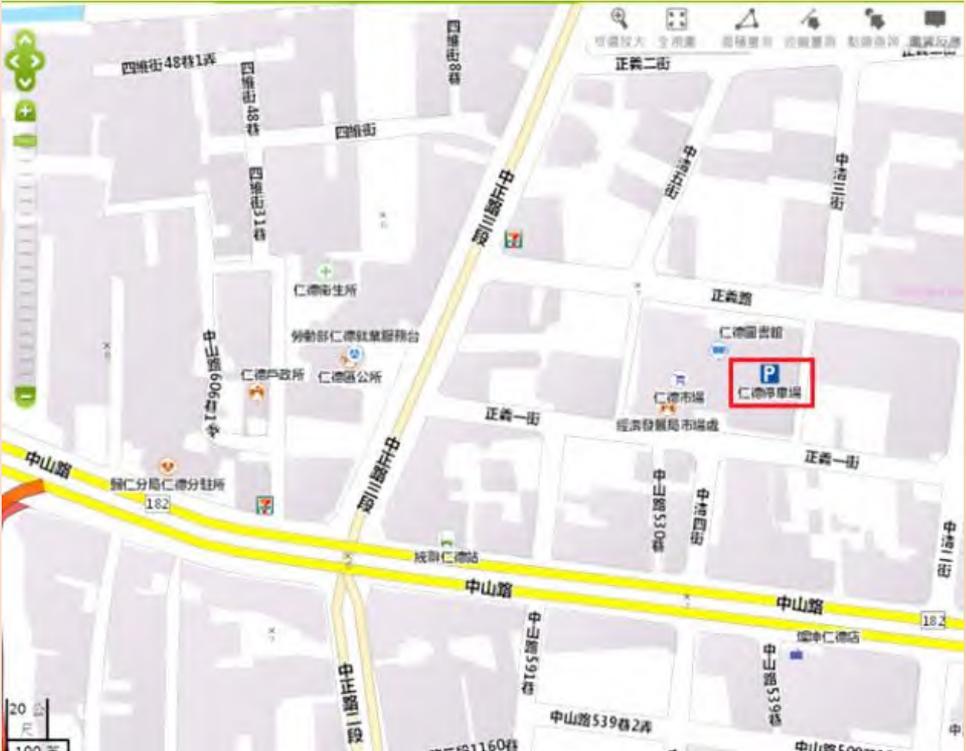
本夜市於營業前一小時至營業後一小時設有交通指揮人員，指揮停車場出入口動線及行人與車行方向。

1. 停車場如設有相關安全設施請於圖面標示，如出車警示器(燈)，另場內如有配置交管人員其站位亦請一併標示。
2. 停車場請注意應有充分的照明設備以利行車安全。
3. 請用不同顏色之實虛線標示汽機車入場停車與離場動線。

(二)停車位空間(供給)佈設與數量配置圖說

■集合攤販300公尺內停車場

1. 停車空間供給包含基地外圍300公尺內之公、私有停車場與路邊停車格皆可納入計算。
2. 如該停車空間未劃設格位，請說明停車格位數量計算之過程。



停車位置	汽車	機車
仁德立體停車場	100	100
正義一街路邊停車	100	200
總計	200	300

■ 停車需求預估

以臺北市士林夜市為相似案例，並參酌「台北市不同土地使用停車產生率計算之調查研究」（交通部運研所，85年12月）及103年2月臺北市與臺南市汽、機車數量及人口數量說明如下：

1. 依臺北市土地使用分區管制規則，士林夜市街廓之土地使用分區為第三種商業區。
2. 假設攤販營業區面積 5000 平方公尺。
3. 依據「台北市不同土地使用停車產生率計算之調查研究」得知第三種商業區假日尖峰停車產生率分別為每 100 平方公尺小汽車 4.45 輛、機車 6.33 輛，可得衍生汽、機車數量為：

小汽車=5000/100*4.45=223 (輛)

機車=5000/100*6.33=317 (輛)

4. 依據 103 年 2 月份臺北市與臺南市小客車、機車登記數與人口數比例，建議調整衍生數量：

103年2月份	臺北市	臺南市	比例
小客車登記數	687,958 輛	524,404 輛	0.76
機車登記數	1,038,141 輛	1,324,326 輛	1.28
人口數	2,689,327 人	1,883,033 人	0.70
汽車持有率	256 輛/千人	279 輛/千人	1.09
機車持有率	386 輛/千人	703 輛/千人	1.82

小汽車需求=223 輛*汽車持有率比 1.09*人口比 0.7=170 (輛)

機車需求=317 輛*機車持有率比 1.82*人口比 0.7=404 (輛)

5. 夜市 300 公尺範圍內路邊停車場及公、私有路外停車場之調查數量，符合上述計算所得之汽、機車需求者，即算符合規定。倘調查數量不足計算所得之汽、機車需求者，則應自行設置停車場。

6. 另平均汽車每輛停車所需面積為 30 平方公尺，機車每輛停車所需面積為 4 平方公尺，如夜市 300 公尺範圍內調查數量換算面積，符合計算所得之汽、機車需求者之換算面積，亦算符合規定。範例：

	汽車(輛)	機車(輛)	面積換算(平方公尺)
夜市 300 公尺範圍內調查數量	200	300	200*30+200*4=6,800
計算所得之汽、機車需求者	170	404	170*30+404*4=6,716

換算面積 6,800 平方公尺 > 6,716 平方公尺，符合規定。

請說明攤商的停車需求如何規劃？如公共停車空間無法滿足停車需求，則應自行設置停車場，勿使停車問題外部化。

四、交通改善措施與建議

(一)集合攤販交通維持措施

(二)基地交通配置、規畫說明及改善對策

1. 請於夜市營運時段周遭道路的交通衝突點派員指揮疏導以維行車安全與交通順暢。
2. 如有規劃於夜市營運前攤車進出時、或於夜市營運時段進行交通管制，請說明交通管制內容並於圖面標示交通管制點位置。

五、附則

(一)申請單位名稱、負責人之姓名、地址、連絡電話

(二)歷次審查意見及回覆內容

環境清潔管理計畫書

一、申請單位或申請人：

代表人：王00

聯絡電話：09XXXXXXXX

聯絡地址：台南市00區正義一街00號

清潔維護緊急聯絡人：尤00 聯絡電話：09XXXXXXXX

二、營業時間：固定每周 一，自 16 時 00 分至 22 時 00 分止。

三、設攤範圍基本資料（不足繪製者，請自行增加頁數）：

（一）設攤位置圖

（二）攤位配置圖及清單

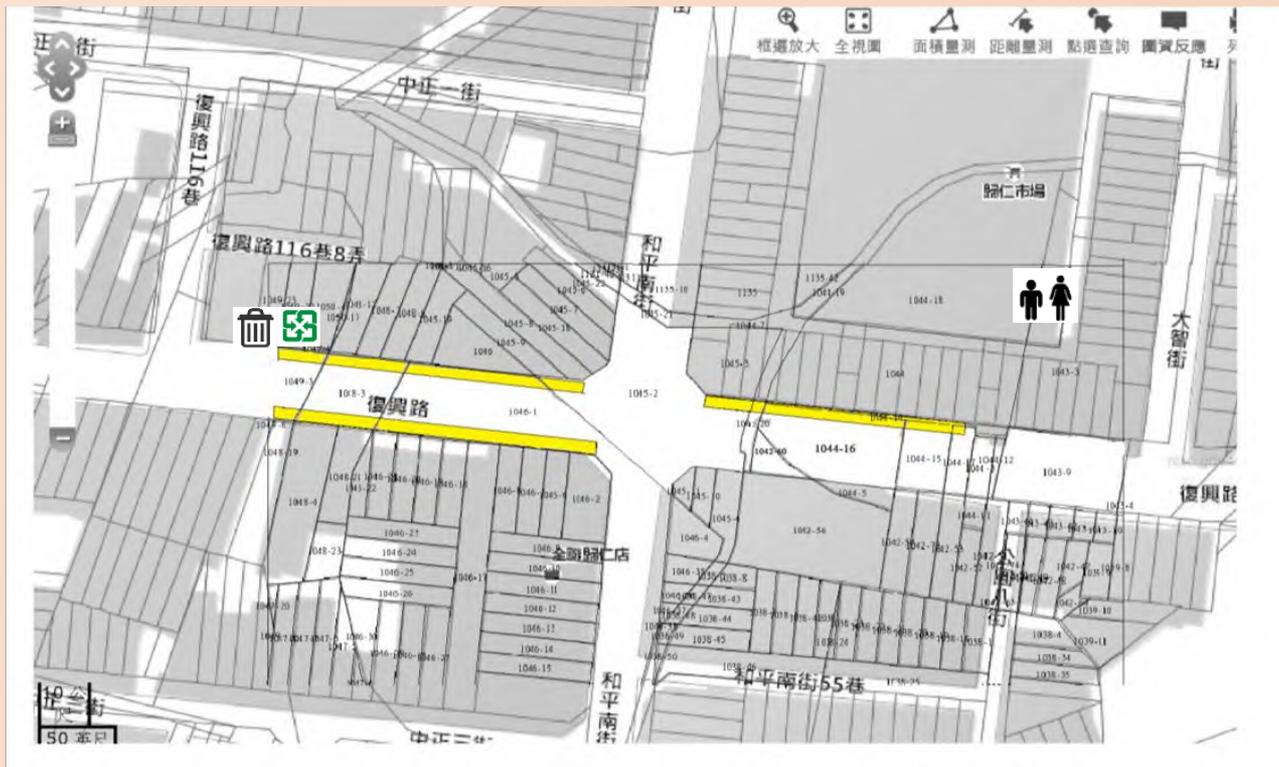
（三）垃圾桶或垃圾儲存設備（含資源回收桶、廚餘桶及垃圾子車）設置地點

（四）公廁或流動廁所位置

（五）擴音器所在位置

三、設攤範圍基本資料

(一) 攤位配置圖(含垃圾桶或垃圾儲存設備、廁所、擴音設備)



(二) 攤商名冊

攤號	姓名	營業項目	電話	地址

四、設攤地點及周邊環境清潔維護工作：

以下所提環境清潔維護工作，須達環境乾淨整潔之要求，並符合環保法規相關規定

(一)空氣污染防治：

餐飲攤位應裝設油煙防制設備(以末端處理設備為主，不含簡易式截油設備)，總計 34 攤，其中濕式洗滌塔 12 攤、靜電集塵器 12 攤、其他(例如：活性炭吸附…等) 10 攤。

(二)廢棄物回收及清理：

- 1、申請單位應於設攤地點及周邊應設置足夠的垃圾桶、資源回收桶及廚餘回收桶。總計設置垃圾桶 1 個、資源回收桶 1 個、廚餘回收桶 1 個。
- 2、貯存設施、容器應經常保持清潔完整，不得有廢棄物飛揚、逸散、滲出、污染地面或散發惡臭。
- 3、貯存容器於適當位置以中文清楚標示一般垃圾、資源回收物及廚餘等字樣。
- 4、申請單位應配合做好垃圾分類、資源回收工作，並於每月10日前提報垃圾量、資源回收物量、廢食用油回收量(含回收對象)及廚餘量至環保局。

- 5、產生廢食用油攤販，廢食用油應交由廢棄物清除機構或領有本局核發廢食用油回收工作證者，應留存相關清除者名稱日期及數量等清除資料3年，以供查核。
- 6、垃圾清運：設置大型子車 1 組；委託 00環保公司 負責清運。（請提供契約書影本）
- 7、主辦單位應配合做好強制垃圾分類、資源回收工作。

(三)噪音管制：

- 1、是否使用擴音器材？是否（使用擴音器須符合所在噪音管制區類別之擴音設施噪管制標準）。
- 2、申請或承辦單位已就本活動成立場地維護組，針對現場擴音系統使用之音量控制加強監督。
- 3、本市各類噪音管制區內，晚上十時至翌日上午八時，不得使用擴音設施。
- 4、於各級學校校區、圖書館、衛生醫療機構及其周界外50公尺範圍內禁止使用擴音設施。

(四)環境清潔維護

- 1、場地及周邊2公尺清潔(委外自行雇工)：人力 __2__人。
- 2、飲食類攤販之廚餘應收集於廚餘桶，不得逕排入水溝，並需定期清理場地範圍外20公尺內所有水溝__1__次/月。
- 3、應於營業結束後2小時內完成垃圾清除及環境清理，未清理者，依違反臺南市環境清潔自治條例第8條或廢棄物清理法第27條告發處分。

(五)公廁管理：

- 1、是否有公廁或流動廁所?有無
- 2、清理方式委外自行雇工
- 3、公廁管理單位應視公廁整潔度調整清潔人員清掃次數，並符合臺南市公共廁所清潔維護管理辦法相關規定，如稽查時缺失點數達十一點以上者，依法告發處分；缺失點未達十一點，經限期改善，屆期未改善者，亦同。

備註：

- (一) 夜市商業性等活動請自行委託合格民營清除公司清運廢棄物。
- (二) 活動區域內倘設攤位造成環境污染路（地）面時，應由申請單位負責清洗乾淨，倘經稽查確認未改善者，依違反廢棄物清理法第27條或臺南市環境清潔自治條例第8條規定，予以處分。
- (三) 擴音設施噪音管制標準如下表：

管制區 音量	時段		
	日間	晚間	夜間
第一類	57	47	40
第二類	72	57	47
第三類	77	62	52
第四類	82	72	62

權 號：
保存年限：
臺南市政府環境保護局 公告

發文日期：中華民國110年2月8日
發文字號：環空字第1100013709A號
附件：



主旨：修正本市各類噪音管制區內，不得從事妨害他人生活環境安寧行為之時間、地區或場所，並自中華民國110年2月8日生效。

依據：噪音管制法第八條。

公告事項：

一、本市各類噪音管制區內，晚上十時至翌日上午七時，不得從事下列行為：

(一)施放專業爆竹煙火及一般爆竹煙火，經目的事業主管機關許可者除外。但春節（除夕至農曆正月初三）、天日節前一日（農曆正月初八）、元宵節（含前一日）等節慶，不予管制。

(二)使用擴音設施從事神壇、廟會、婚喪等民俗活動。

(三)使用擴音設施從事依法舉辦之競選、助選、罷免活動或其他室外集會及遊行活動。

二、本市各類噪音管制區內，晚上十時至翌日上午八時，不得從事下列行為：

(一)使用動力機械從事餐飲、印刷、洗染或其他商業行為。但於第三類或第四類噪音管制區內使用動力機械從事洗染商業行為者，不在此限。

(二)使用擴音設施從事餐飲、夜市攤販、移動式宣傳車、各類商業廣告或其他商業行為。

三、本市各類噪音管制區內，晚上十時至翌日上午七時及例假日（含國定假日）中午十二時至下午二時，不得從事下列行為：

(一)於非屬工廠(場)、娛樂場所、營業場所或營建工程，使用動力機械或手持工具等方式進行施工。

(二)於社區或住宅大樓使用非營業用卡拉OK。

(三)使用動力機械從事營建工程之行為。但有下列情形之一者，不在此限：

1、緊急危難救助行為。

2、有危及公共安全、污染環境與影響民生用水、用電、用氣或通訊之搶救及搶修工程。

3、基於安全性考量，施工階段屬連續壁、地上地下結構物工程(含開挖作業)安全措施組立、巨積混凝土灌築、橋梁吊裝及拆除之連續性必要工程或其他經目的事業主管機關核准施工之工程。

前項第三款第三目工程施工時，應符合噪音管制標準第六條營建工程噪音管制標準之規定，目的事業主管機關應將核准文件副知本府環境保護局，施工單位應於施工現場設置隔音布、消音屋、防振襯墊、隔音罩或其他具有減音及隔音功能之設施（以下簡稱噪音防制措施），並豎立載明施工核准文件字號之施工告示牌。但道路、道路附設設施及橋樑工程，得免設置噪音防制措施。

施工單位未依前項規定辦理者，不適用第一項第三款但書規定。

四、於本市各類噪音管制區內之學校、圖書館、醫院及其他有特別需要安寧場所之周界外五十公尺範圍內，劃為各該類噪音

管制區之特定管制區，除經申請核准外，全日不得從事下列行為：

- (一) 施放專業爆竹煙火或一般爆竹煙火。但春節（除夕至農曆正月初三）、天日節前一日（農曆正月初八）、元宵節（含前一日）等節慶，不予管制。
 - (二) 使用擴音設施從事神壇、廟會、婚喪等民俗活動。
 - (三) 使用擴音設施從事依法舉辦之競選活動或其他室外集會及遊行活動。
- 五、於本市各類噪音管制區內，經主管機關噪音檢（查）驗合格之車輛不得有使用未認證之排氣管致妨害他人生活環境安寧之行為。
- 六、違反本公告事項者，依噪音管制法第二十三條規定，處新臺幣三千元以上三萬元以下罰鍰，並令其立即改善；未遵行者，按次處罰。

局長謝世傑



- (四) 為維護場地清潔、市容道路觀瞻，申請或承辦單位倘未依計畫內容配合場地清潔維護、垃圾強制分類資源回收、噪音管制、公廁管理等措施，環保局將依臺南市環境清潔自治條例、廢棄物清理法、噪音管制法及臺南市公共廁所清潔維護管理辦法等相關法令逕行告發處分。
- (五) 餐飲業從事烹飪，致散布油煙或惡臭，或從事烹飪而無適當空氣污染防治措施，將烹飪廢棄逕行排放至溝渠中，致產生油煙或惡臭者，為空氣污染行為，倘經稽查確認為違規情節屬實，依空氣污染防治第60條規定予以處分並限期改善。
- (六) 飲食類攤販不得將廚餘逕倒入排水溝，倘經稽查確認為違規情節屬實，依違反廢棄物清理法第27條規定予以處分並限期改善。
- (七) 現有之夜市請提供相關設施及現場清理後照片。

臺南市廢食用油履歷資料表

填寫日期	年 月 日	填寫人姓名	
一、店家基本資料			
店家名稱		營業時間	: ~ :
營業地址		店家電話	
二、廢油回收資訊			
回收廠商		回收日期	年 月 日
回收工作者姓名		工作證編號	
回收數量	公斤		
三、食用油品資訊			
1	製造廠商		進貨日期 年 月 日
	油品廠牌		進貨數量 公斤
2	製造廠商		進貨日期 年 月 日
	油品廠牌		進貨數量 公斤
3	製造廠商		進貨日期 年 月 日
	油品廠牌		進貨數量 公斤
4	製造廠商		進貨日期 年 月 日
	油品廠牌		進貨數量 公斤
5	製造廠商		進貨日期 年 月 日
	油品廠牌		進貨數量 公斤

備註：

- 1.若欄位不足，請自行新增或自行檢附附件資料。
- 2.進貨日期指最近一次進貨食用油日期。
- 3.回收日期指最近一次廢食用油回收日期。
- 4.請經由下列方式聯繫：

※傳真：06-2882102

※ 電子信箱：redcard@mail.tnepb.gov.tw

※郵寄：臺南市東區中華東路二段 133 巷 72 號

請註明臺南市環保局 一般廢棄物管理科 林先生收即可。

臺南市機關、學校資源回收成果統計

區 單位名稱：_____

中華民國 年 月

單位：公斤

	總計	紙類	紙容器	鋁箔包	鋁罐	鐵罐	其他金屬製品	塑膠容器	包裝用發泡塑膠	輪胎	玻璃容器	照明光源	舊衣類	電池		家電	電腦	光碟片	行動電話(含充電器)	農藥容器及特殊環境用藥容器	廢塑膠袋	廢食用油	廚餘	其他	
														乾電池	鉛蓄電池										
重量																									
清運對象	回收商																								
	個體業者																								
備註欄																									

製表人：

單位主管：

申報日期：中華民國 年 月 日

備註：1. 本統計表示用於機關團體、社區及學校填寫當月之資源回收量，並依主管機關之規定，向當地執行機關申報資源回收量。(若全數交由清潔隊收運則不需填報)

2. 每月 5 日以前傳真、寄送或 mail 等方式將前月資源回收成果統計提送給環保局。

3. 填表方式：

(1) 資源回收成果統計當月份各項資源回收量，填寫於各項資源回收之重量表列中。

(2) 清運對象分為回收商及個體業者，請自選清運對象，以免資源回收量重覆計算，請申報單位將變賣憑證(或磅單)備存 1 年以上，以供查核比對。

4. 本表皆以公斤為單位，若無法得知其實際重量，折算標準如下：

(1) 24.8 支寶特瓶的以 1 公斤計。

(2) 廢輪胎一條約以 8.7 公斤計。

(3) 電視機一台以 25 公斤計，冰箱一台以 50 公斤計，冷氣機一台以 60 公斤計，洗衣機一台以 40 公斤計，電風扇一台以 4 公斤計。

(4) 主機一台以 12 公斤計，監視器(螢幕)一台以 12 公斤計，筆記型一台以 4 公斤計，平板電腦一台以 0.56 公斤計，印表機一台以 8.5 公斤計，鍵盤一件以 0.8 公斤計。

(5) 鉛蓄電池一個以 17 公斤計。

5. 如有特殊情形請於備註欄處填寫以便區分及查核比對之須。

6. 其他：如廢電瓶、廢棄馬達、破粉夾、錄音帶、錄影帶等，可回收而無法細分類之物品，請列物品名稱於備註欄。

○○夜市 消防安全設備設置 計畫書(範本)

一、消防安全設備設置規定

- (一)依「公共危險物品及可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法」第 73 條之 1 規定，使用液化石油氣容器連接燃氣設施之場所，其液化石油氣使用量不得超過 1000 公斤，且串接使用量在 80 公斤以上則應設置滅火器。
- (二)依「臺南市攤販管理自治條例」第 5 條第 1 項第 4 款第 4 目規定，集合攤販周邊及使用液化石油氣容器連接燃氣設施之攤販，應設置適當滅火器，其設置規定如下：
 1. 集合攤販範圍任一點至滅火器之步行距離在 20 公尺以下。
 2. 使用液化石油氣串接使用量在 80 公斤以上者，至少 1 具 10 型以上 ABC 乾粉滅火器或同等以上滅火效能值者。

二、消防安全設備設置措施：

本(○○夜市)相關基本資料如附表，另為維護公共安全，集合攤販範圍內依規定設置滅火器，設置位置如附圖，除張貼於公告欄等顯著處所外，並確實周知該攤販業者每一位人員，熟悉操作滅火器。

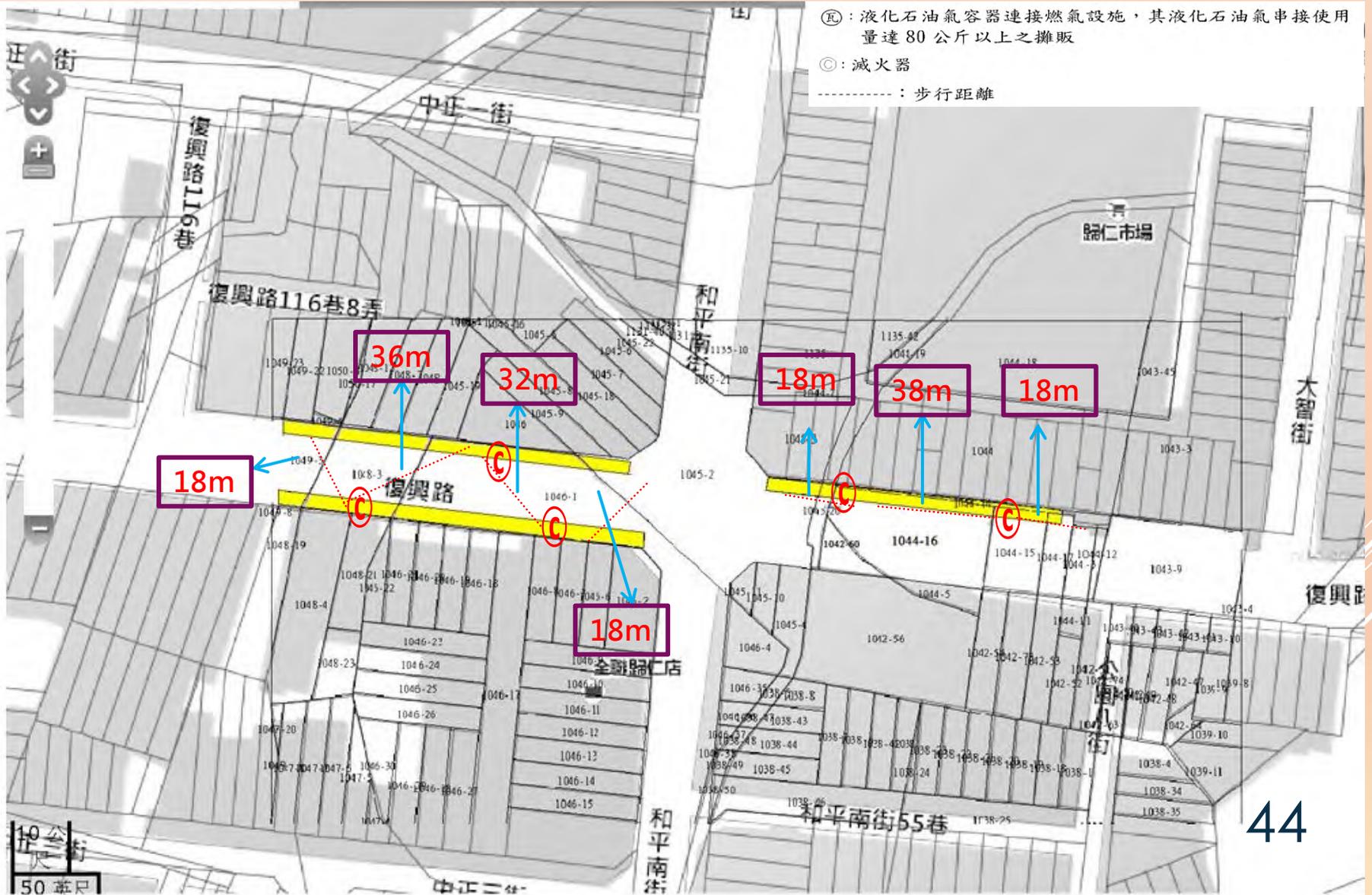
三、其他：

本計畫製作完成後如有變更時，應即填具附表及附圖報當地消防機關備查。

附表

自治管理組織資料	集合攤販名稱	○○夜市		聯絡電話	09×××
	負責人(代表人)姓名	王○○	身分證字號	R1×××××	
	場所地址	×××			
攤販使用液化石油氣連接燃氣設施，其液化石油氣串接使用量達80公斤以上		<input type="checkbox"/> 是，屬「公共危險物品及可燃性高壓氣體設置標準暨安全管理辦法」第73條之1場所，針對該攤販設置滅火器 <input checked="" type="checkbox"/> 否			
注意事項					
滅火器		1、放置於固定且便於取用之明顯場所。 2、安全插梢無脫落或損傷等影響使用之情形。 3、噴嘴無變形、損傷、老化等影響使用之情形。 4、壓力指示計之壓力指示值在有效範圍內。 5、無其他影響滅火器使用之情形(如放置雜物)。			
其他		1、如攤販內發生火災(或異常現象)時，應通報自治管理組織及一一九，並採取適當之應變行動。 2、要求各攤販用火用電設備器具之使用，應事先檢查，並應確認使用時周遭無易燃物品。使用完畢後，應加以檢查確認其是否處於安全狀況，並置放於適當之安全場所。			

滅火器設置平面圖



柒、其他附件

一、權利證明文件

土地登記第二類謄本（所有權部）
區 段 0101-0000地號
列印時間：民國 年 月 日 時 分 頁次：1
本謄本係網路申領之電子謄本，由 自行列印
謄本種類碼：8VXR!TCEAW，可至<http://cp.land.nat.gov.tw>查驗本謄本之正確性
歸仁地政事務所 主任
歸仁電謄字第078538號
資料管轄機關：臺南市歸仁地政事務所 謄本核發機關：臺南市歸仁地政事務所

***** 土地所有權部 *****

(0001) 登記次序：0002
登記日期：民國100年02月17日 登記原因：接管
原因發生日期：民國099年12月25日
所有權人：
統一編號：
住址：
管理 者：
統一編號：
住 址：
權利範圍：全部 *****
權狀字號：--- (空白) 字第 --- 號
當期申報地價：102年01月 *****10,700.0元/平方公尺
前次移轉現值或原規定地價：
078年03月 *****9,900.0元/平方公尺
歷次取得權利範圍：全部 *****
其他登記事項：申請免繳發權利書狀，辦理接管登記。

本謄本僅係 所有權部 節本，詳細權利狀態請參閱全部謄本
(本謄本列印完畢)

※注意：一、本電子謄本係依電子簽章法規定產製，其所產製為一密文檔與地政事務所核發紙張謄本具有同等效用。
二、若經列印成紙本已為解密之明文資料，僅供閱覽。本電子謄本要具文書證明效力，應上網至 <http://ep.land.nat.gov.tw> 網站查驗，以上傳電子謄本密文檔案，或輸入已解密之明文地政電子謄本第一頁的謄本種類碼，查驗謄本之完整性，以免被竄改，惟本謄本查驗期限為一個月。
三、本謄本之處理及利用，申請人應注意依個人資料保護法第5條、第19條、第20條及第29條規定辦理。
四、前次移轉現值資料，於課徵土地增值稅時，仍應以稅捐稽徵機關核算者為依據。

土地謄本(私人土地應由地主本人申請)

一、各個地政事務所

二、電子謄本(全國地政電子謄本系統)

第一類謄本需要本人申請

第二類謄本不需要同意書，只要有地號就可以至各轄地政事務所或至全國地政電子謄本系統

私人土地應備有土地所有權人同意書

二、使用分區文件

第1頁，共1頁			臺南市關廟區公所		核發日期：中華民國104年09月24日							
			都市計畫土地使用分區(或公共設施用地)證明書		核發字號：104關廟00513號							
申請人：[REDACTED]												
主旨：												
<p>一、本證明書係依據都市計畫地籍套繪圖查明，僅供參考使用，詳細情形仍應以地政機關依都市計畫樁測量分割為準。</p> <p>二、本證明書查列之都市計畫分區(或公共設施用地)及整體開發方式、基準建蔽率、基準容積率之規定，均依都市計畫說明書規定載列，詳細情形或其它相關規定仍應以說明書為準。</p> <p>三、本證明書有效期間為八個月，惟前述期間經都市計畫變更時，應依公告發布實施之計畫為準，不再另行通知。</p>												
			<table border="1"> <tr> <th colspan="2">都市計畫說明書中之特殊土地使用管制規定</th> </tr> <tr> <th>有關整體開發之規定</th> <th>基準建蔽率(%)</th> </tr> <tr> <td></td> <td></td> </tr> </table>				都市計畫說明書中之特殊土地使用管制規定		有關整體開發之規定	基準建蔽率(%)		
都市計畫說明書中之特殊土地使用管制規定												
有關整體開發之規定	基準建蔽率(%)											
區	地段	小段	地號暨土地使用分區(或公共設施用地)名稱	現行都市計畫名稱及發布實施日期	都市計畫說明書中之特殊土地使用管制規定	基準容積率(%)						
關廟	文衛		101、102、103、104、119、120、161、173、177、489、496、71、73-1、75、76、79、80、83、84地號屬「計畫道路」。	91/02/26變更關廟都市計畫(第三次通盤檢討)案	「計畫道路」屬「道路用地」屬公共設施用地於都市計畫說明書無規定應以市地重劃方式開發或附帶條件特別規定，依臺南市政府八十七年七月廿二日「研商會」會議紀錄。視為掛號繳稅業務需要，協商掛號繳稅方式稅財辦籌措以情形編列預算徵收。							
			以下空白									
申請日期：[REDACTED]			案件編號：10431005084-0 收件區：[REDACTED]									

土地使用分區(或公共設施用地)證明申請	
	申請地點
原台南市部分	永華市政中心 9樓 都市發展局都市計畫管理科
原台南縣部分	一、各區公所 二、永華市政中心(但需要等待各區公所認證)
住宅區依現行法令,不得為攤販集中場之使用	

都市計畫區內，請檢具土地使用分區證明書影本；都市計畫區外，請檢具土地登記簿謄本影本。

餐飲油煙防制設備

設置組合指引手冊

第一章 前言

1-1 目的

為解決餐飲業烹飪過程中排放油煙影響鄰近民眾生活環境之問題，並期許餐飲業者可提升油煙防制知識與建立自主管理習慣進而改善油煙排放，行政院環境保護署（以下稱本署）蒐集市面上常用之油煙收集、處理設備資訊，並透過防制設備處理效能（率）驗證測試作業，針對防制設備設置組合、操作參數、設備操作自主檢查及維護保養等內容提供建議，並針對現行空氣污染防治法規內容進行說明，使環保單位於輔導改善時有所依循，餐飲業者亦可參考本指引內容落實油煙防制自主管理，以及落實定期維護和保養，確保油煙防制設備能維持在原先設計（定）的處理效能。

1-2 適用對象及範圍

本指引適用對象為從事餐食調理、餐飲承包或提供之作業場所，且餐食調理作業致產生油煙之行業。本指引為針對餐飲業烹飪過程中產生油煙之收集、處理提供改善之參考作法，有關餐飲烹飪過程中產生之水、廢棄物、噪音振動等污染防治，未列於本指引之內容，仍應遵循相關法規規定，避免造成環境影響及污染情形。

1-3 油煙來源及排放特性

食材於烹飪過程，油脂經高溫產生氧化反應所分解形成的油煙微粒及具有異味之氣體。油煙微粒的粒徑大部分都在 $10\mu\text{m}$ 以下，具有含水氣及高黏稠度的特性，長期接觸將影響呼吸系統、消化系統及

皮膚，另外烹飪過程中油煙中亦含有揮發性有機化合物及多環芳香烴化合物成份也會對肝功能、免疫功能、中樞神經等系統造成不利影響，而油煙異味對部分族群則可能引起不悅、反感或噁心等反應。油煙產生常見烹飪型式為煎、煮、炒、炸、烤、蒸等，依油煙排放粒徑分布顯示，燒烤、快炒等烹飪形式排放之油煙多數屬於粒徑較小（約 $2.5\mu\text{m}$ ）之油煙微粒，經呼吸進入人體後，較難自體內排出；油炸、煎等烹飪型式排放之油煙粒徑則多數分布於 $10\mu\text{m}$ ；而蒸煮烹飪過程，產生白色霧狀氣體之成分組成大部分為水蒸氣，對人體影響較輕微，惟上述烹飪方式產生之油煙及異味，實際可能因食材、烹飪溫度等有所差異（如表 1-1 所示）。

表 1-1 各種烹飪型式之油煙排放特性和污染程度

烹飪型式	排放特性	人體影響程度
燒烤	<input type="checkbox"/> 高溫烹飪過程油煙濃度較高 <input type="checkbox"/> 油煙粒徑多數屬 $2.5\mu\text{m}$ 微粒	嚴重
快炒	<input type="checkbox"/> 高溫烹飪過程油煙濃度較高 <input type="checkbox"/> 油煙粒徑多數屬 $2.5\mu\text{m}$ 微粒	嚴重
油炸	<input type="checkbox"/> 烹飪產生油煙排放濃度相對較低 <input type="checkbox"/> 油煙粒徑多數屬 $10\mu\text{m}$ 微粒	中等
煎	<input type="checkbox"/> 烹飪產生油煙排放濃度相對較低 <input type="checkbox"/> 油煙粒徑多數屬 $10\mu\text{m}$ 微粒	中等
蒸煮	<input type="checkbox"/> 水份受熱蒸發所產生之水氣 <input type="checkbox"/> 海鮮、肉品烹飪仍可能產生異味	輕微

第二章 餐飲業油煙防制相關法規

針對餐飲業油煙防制，「空氣污染防治法」、「固定污染源空氣污染物排放標準」及「空氣污染行為」已訂定規範內容，各法規規範的內容分別說明如下。

一、空氣污染防治法

(一) 第 20 條第 1 項：

公私場所固定污染源排放空氣污染物，應符合排放標準。

公私場所違反者上述規定，處新臺幣 2 萬元以上 100 萬元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣 10 萬元以上 2,000 萬元以下罰鍰。

(二) 第 32 條第 1 項第 5 款：

在各級防制區或總量管制區內，不得有餐飲業從事烹飪，致散布油煙或異味污染物之行為。

違反上述規定者，處新臺幣 1,200 元以上 10 萬元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣 10 萬元以上 500 萬元以下罰鍰。依前項處罰鍰者，並通知限期改善，屆期仍未完成改善者，按次處罰；情節重大者，得令其停止作為或污染源之操作，或令停工或停業，必要時，並得廢止其操作許可或勒令歇業。

二、固定污染源空氣污染物排放標準

異味污染物排放標準（周界）：

工業區及農業區，標準值 30。

工業區及農業區以外地區，標準值 10。

三、本署 108 年 3 月 25 日環署空字第 1080019517 號公告 「空氣污染行為」

第 7 項：

從事烹飪將烹飪廢氣逕行排放至溝渠中，致產生油煙或異味污染物。

違反上述規定者，處新臺幣 1,200 元以上 10 萬元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣 10 萬元以上 500 萬元以下罰鍰。依前項處罰鍰者，並通知限期改善，屆期仍未完成改善者，按次處罰；情節重大者，得令其停止作為或污染源之操作，或令停工或停業，必要時，並得廢止其操作許可或勒令歇業。

第三章 餐飲業油煙防制相關法規

餐飲業烹飪過程排放之油煙，其排放物質包含油煙微粒及異味氣體分子，因微粒與氣體分子氣動行為不同，處理設備去除機制、集排氣風量設計上亦有差異，因此本指引將依烹飪型式區分為燒烤、油炸和煎、快炒、其他等型式，並依集排氣風量區分為大風量 (>180 m³/min)、中風量 (60~180 m³/min)、小風量 (≤ 60 m³/min)，提供餐飲業油煙異味防制設備建議設置組合，以達到有效處理目的。

3-1 餐飲業使用防制設備種類

市售之餐飲業油煙防制設備大致可分為前端處理設備及後端處理設備二大類，前端處理設備主要為擋板、濾網及水洗油煙罩，可初略阻隔大顆粒油煙；後端處理設備則可處理油煙微粒或異味。

油煙微粒防制是利用慣性衝擊、截留、重力沉降或電荷吸引等原理收集，異味污染物防制則多數防制設備是採用慣性衝擊、擴散、吸附、吸收、氧化等機制收集，藉以達到污染防制目的。常見防制設備類型為靜電集塵器、水洗機、紫外光 / 臭氧與活性碳吸附裝置等。油煙處理流程示意圖如圖 3-1 所示。

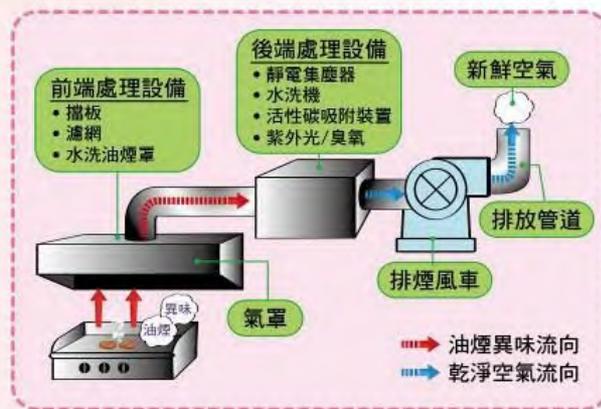


圖 3-1 餐飲業油煙廢氣之處理流程示意圖

一、擋板、濾網^[1]

利用慣性衝擊機制，主要用於處理大顆粒 (>10 μm) 之粒狀物質，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-2。



圖 3-2 擋板（左）和濾網（右）示意圖

二、水洗油煙罩^[1]

集氣罩內設有多個噴水口，利用循環水泵於擋板內側形成水幕，利用吸收機制，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-3。



圖 3-3 水洗油煙罩示意圖

三、靜電集塵器^[1]

利用帶電 / 電荷相吸機制，透過高壓放電使油煙微粒帶電荷，而被具相反電荷之集塵板以靜電吸引收集，將油煙自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-4。



圖 3-4 靜電集塵器示意圖

四、水洗機^[1,2]

利用水霧吸收油煙，將油煙導入由過濾層、噴霧裝置、填料及除水層所構成之水洗機中，使油煙被水霧吸收而自氣體中分離，達到污染防制目的。設備示意圖如圖 3-5。



圖 3-5 水洗機示意圖

五、UV/ 臭氧設備^[1]

利用化學氧化機制，透過低壓汞蒸氣在放電管中產生波長 185 nm 之紫外線，再藉由紫外線與空氣中之氧產生反應而製造出臭氧。由臭氧與紫外光共同氧化油霧與臭味。設備示意圖如圖 3-6。



圖 3-6 UV/ 臭氧設備示意圖

六、活性炭吸附裝置^[1,2]

利用物理吸附機制，以活性炭網或活性炭顆粒吸附氣體分子，將異味自氣體中分離，達到污染防制目的。裝置由多層填充顆粒狀活性炭之金屬纖維網串聯而成或填充顆粒狀活性炭之碳塔所構成。設備示意圖如圖 3-7 和圖 3-8。



圖 3-7 活性炭吸附裝置示意圖 (1)

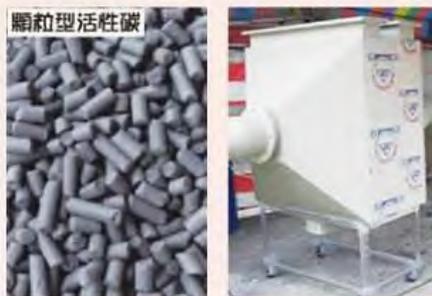


圖 3-8 活性炭吸附裝置示意圖 (2)

各種不同種類油煙處理設備之原理、規格、效率與所需費用等資訊如表 3-1 所示。

表 3-1 市售餐飲業油煙防制設備規格與操作維護費用

項目	擋板、濾網	水洗油煙罩	靜電集塵器	水洗機	紫外光 / 臭氧	活性炭 吸附裝置
原理	慣性衝擊	吸收	帶電 / 電性 相吸	吸收	化學氧化	物理吸附
油煙處理 效率 (%)	20-40	40-60	75-95	70-80	>90	--
異味處理 效率 (%)	10-20	10-20	40-60	30-70	80-90	60-90
設置費 (萬元)	1-3	1-3	2-15	5-15	20-60	10-20
保養費 (萬元/年)	0.1-1	0.1-0.5	1-2	0.5-2	約 1.5	0.5-2
維護方式	定期清洗	定期清洗	集塵板及 高壓產生器 保養	拉西環及迴流 劑浦保養	燈管擦拭 保養	活性炭 再生 / 更換
建議保養 頻率	每日 1 次	約每週 1 次	約 3 個月 1 次	約 1-2 個月 1 次	約每週 1 次， 燈泡壽命約 8 千小時	約 1-2 個 月 1 次
噪音	低	低	中	高	低	低
水污染	無	有	無	有	無	無
空間需求 (m)	與煙罩同寬	與煙罩同寬	0.5-0.69 (L) 0.615-1.53 (W) 0.665-1.33 (H)	1.05-2.4 (L) 1.79-3.14 (W) 2.5 (H)	需較大空間	0.5-0.7 (L) 0.73-1.03 (W) 0.55-0.85 (H)
安裝位置	煙罩內側	煙罩內側	壁吊式 立地式	立地式	懸吊式	壁吊式 立地式

註 1：處理風量為 2,000-12,000 CFM，即 56.3-338 CMM。

註 2：所列處理效率係基於良好設計、妥適操作、維護保養之前提下，可達之狀況。

3-2 共通性設置建議

餐飲業各種烹飪型式（燒烤、油炸和煎、快炒、其他等）之油煙排放，針對「集氣設施」、「排煙管」、「排放口」和「鼓風機」等共通性設置規範建議分別說明如下：

一、集氣設施—集氣罩

（一）集氣罩尺寸及位置

1. 懸吊式氣罩：

- (1) 氣罩長度應至少自烹飪設施兩側各延伸 15 公分。
- (2) 與烹飪設施之垂直距離不得大於 120 公分。

2. 非懸吊式氣罩：

- (1) 與烹飪設施之垂直距離不得大於 90 公分。
- (2) 氣罩前緣較烹飪設施邊界退縮之距離不得大於 30 公分。

（二）應設置瀝油槽、倒油孔及集油容器。

二、排煙管

- (一) 排煙管內排氣速度應大於 7.5 m/s。
- (二) 應於轉角處設置導油及維修檢視孔。
- (三) 排煙管轉彎處應設置清潔維修孔。
- (四) 應與易燃物間保持 45 公分以上距離。
- (五) 視噪音產生情形進行噪音防制工程。
- (六) 排煙管設置位置應符合建管法令。

三、排放口

- (一) 應設置於油煙容易擴散位置，如空曠開闊場地或屋頂等。
- (二) 不得連接至下水道或溝渠中。
- (三) 不得朝向毗鄰住宅之窗戶、門或其他入氣口。

四、鼓風機

- (一) 採用低轉速、高風量離心式抽風機。
- (二) 選購低噪音機種，並安裝防震座墊。

五、其他

- (一) 設置專用電錶。
- (二) 設置專用水錶（若有使用水洗設備者）。

3-3 餐飲（燒烤）業之防制設備設置組合建議

本署蒐集餐飲業油煙防制設備設置類型，綜合比較防制設備設置成本、處理效能（率）等資訊，建立餐飲業油煙和異味防制設備建議表，如表 3-2 所示，油煙微粒處理建議設置靜電集塵器，異味則建議設置活性炭吸附裝置。

餐飲業油煙排放隨烹飪型式不同，其油煙排放特性（排放物質、排放濃度/量、油煙微粒之粒徑）有顯著差異，為取得可行之油煙防制設備組合及合理之設計、操作條件參數，本署依烹飪型式（如：烤、炒、煎、炸、煮等）逐步進行防制設備處理效能（率）驗證作業。有關燒烤型式經本署執行防制設備驗證後，對應不同集排氣風量之防制設備設置組合的建議，如表 3-3 所示，包含靜電集塵器和活性炭吸附裝置之設計參數和操作參數，另有關快炒、油炸/煎、其他等烹飪型式，本署將持續執行實際測試驗證，後續納入本手冊。

表 3-2 餐飲業前端和後端處理設備建議設置設備

設置項目	設備名稱	主要功能
前端處理設備	<ul style="list-style-type: none"> • 不銹鋼擋板 • 不銹鋼濾網 • 陶瓷濾網 • 水幕式煙罩 	<ul style="list-style-type: none"> • 攔截較大之油煙微粒 • 降低管末處理設備負荷
後端處理設備	油煙微粒 靜電集塵器	去除油煙微粒
	油煙異味 活性炭吸附裝置	油煙異味吸附

表 3-3 餐飲業油煙異味防制設備建議設置組合及設計參數

烹飪型式	集排氣風量	前端處理設備	後端處理設備	
			油煙微粒 - 靜電集塵器設計參數	油煙異味 - 活性炭吸附裝置設計參數
燒烤	小風量 (≤ 60 m ³ /min)	下列設備之一： (1) 擋板 (2) 濾網 (3) 水幕式煙罩 (4) 其他等效前端處理設備	1. 操作電壓 高壓值： DC15,000V \pm 5% 低壓值： DC7,500V \pm 5% 2. 集塵室氣體表面流速：1.05 m/s 3. 集塵室截面積 = 風量 / 集塵室表面流速 \times (1/60) 4. 集塵板有效面積 = (- 風量 / 粒子飄移速度) \times [ln(1 - 微粒處理效率)] 註 1：油煙粒子飄移速度為 17 cm/s \rightarrow 10.2 m/min 註 2：設定微粒處理效率 99%	1. 碳床表面流速 0.2 m/s 2. 碳床厚度 40 公分 3. 碳床停留時間約 2 秒 4. 碳床截面積 = 風量 \div 碳床表面流速 \times (1/60)
	中風量 (60 - 180 m ³ /min)			
	大風量 (> 180 m ³ /min)			

備註 1：表中燒烤烹飪型式建議之設置組合為透過實際測試驗證所得的結果。

備註 2：針對複合式餐廳，建議先依烹飪型式做好油煙排氣分流，再依各烹飪型式設置前處理和後處理油煙防制設備。若無法做油煙排氣分流，建議以其中烹飪型式之油煙排氣量占比最高者，作為設置前處理和後處理油煙防制設備的基準。

備註 3：烹飪型式若僅為水煮或蒸煮，建議至少設置前處理設備（擋板、濾網等），但排氣若有異味，則建議仍需設置活性炭吸附裝置，可參考其他烹飪型式設置。

備註 4：集塵室截面積計算例，如下
 $60 \text{ m}^3/\text{min} \div 1.05 \text{ m/s} \times (1/60) \text{ min/s} = 0.95 \text{ m}^2$ 。
 集塵板有效面積計算例，如下
 $(-60 \text{ m}^3/\text{min} \div 10.2 \text{ m/min}) \times [\ln(1 - 0.99)] = 27.09 \text{ m}^2$ 。

備註 5：活性炭碳床截面積計算例，如下
 $60 \text{ m}^3/\text{min} \div 0.2 \text{ m/s} \times (1/60) \text{ min/s} = 5.00 \text{ m}^2$ 。

3-4 防制設備設置組合之操作參數範圍與注意事項

對於靜電集塵器和活性炭吸附裝置之操作參數範圍及其注意事項分別說明如下：

一、靜電集塵器

(一) 操作參數範圍

1. 電流：

依設備商提供之規格手冊，或第一次開啟設備操作正常下之電流數值。

2. 高壓產生器與靜電段之操作電流：

依設備出廠規格數值，或第一次開啟設備操作正常下之電流數值。

3. 高壓產生器與靜電段之操作電壓（若有裝設電壓儀錶）：

高壓值 15,000 V \pm 5%

低壓值 7,500 V \pm 5%

(二) 操作注意事項

1. 前端應設置除水裝置或設備，因水分 / 濕度太高會影響設備處理效率。

2. 裝設協助操作相關監控儀錶，如電流錶（如圖 3-9）和電壓錶。



圖 3-9 靜電集塵器之設備使用電流儀錶

二、活性碳吸附裝置

(一) 操作參數範圍

1. 廢氣入口溫度： $<50^{\circ}\text{C}$
2. 活性碳床壓差： $<150\text{ mmH}_2\text{O}$

(二) 操作注意事項

1. 前端應設置除油煙設備（如靜電集塵器），以增加活性碳吸附效果，延長活性碳使用時間。
2. 前端應設置除水裝置或設備，因水分/濕度太高會影響設備處理效率。
3. 裝設協助操作相關監控儀錶，如入口溫度計（如圖 3-10）、活性碳床之壓力錶（量測壓差）（如圖 3-11）。



圖 3-10 活性碳吸附裝置之入口溫度計



圖 3-11 活性碳吸附裝置之壓差錶

表 3-4 餐飲業常見之污染防制缺失及解決對策

常見缺失	衍生問題	解決對策
未設油煙防制設備	造成油煙大量逸散，作業場所及週遭環境的髒亂，並產生臭味、污染等問題	油煙防制設備分為： 1. 前端處理，如擋板、濾網等設備，主要去除微粒較大之油滴 2. 油煙防制設備，主要為靜電集塵器；此外，若尚有異味問題，可加設活性炭處理設備
未設擋板或濾網等設備	易造成設備過度負荷及氣罩風管結垢銹蝕，降低設備使用壽命	應加設濾網或擋板於廚具上方之集氣罩廢氣入口處，每週至少清洗濾網一次（視污染量而定），以維持去除油煙效率
排煙管未定期清洗	捕集效率會降低，致油脂污染環境	至少每半年清洗排煙管一次（視污染量而定），以維持去除油煙之效率
濾網/擋板角度小於 15°	不易截流油煙	其裝設位置應大於水平位置 15° 以上
氣罩吸風口設計不良	油煙之捕集效率不佳	氣罩吸風口重新設計
防制設備未定期保養、維護	易使防制設備因疏於保養而失去原有的去除效率	建議應做清洗或更換紀錄之週期為： 1. 集氣設施（至少每週一次） 2. 風管（至少每半年一次） 3. 靜電集塵器之油煙集塵板非自動清洗者，應依規範/定清洗頻率做清洗
氣罩未設置瀝油槽、導油孔及卸油口	油脂易由氣罩周邊滴落	應加設瀝油槽、導油孔及卸油口
設備噪音超過法規標準（日間 65 分貝 ，夜間 50 分貝 ）— 第二類管制區	易引起民衆陳情	應加裝隔音或吸音材料，馬達並應定期檢修、保養
集氣罩投影面積應大於烹飪作業爐台	會使油煙之捕集效率降低	加大集氣罩，使集氣設施之水平投影面積應大於烹飪作業爐台

資料來源：臺北市環保局編撰之餐飲業污染防制技術宣導手冊（民國 107 年）。

表 3-4 餐飲業常見之污染防制缺失及解決對策(續)

常見缺失	衍生問題	解決對策
氣罩感氣口抽引速度不足	易造成油煙向外逸散，影響作業人員的健康，並造成作業環境的髒亂。	除加大風車馬力外，尚可減少管線之摩擦損失，減少不當之接管與長度，同時在選擇防制設備時，亦可考慮壓損較小之設備，以減少動能之消耗。
水幕式擋板未清除油垢	易造成排水管及出水口阻塞，降低感氣處理效率。	應至少每週定期清洗水幕式擋板，且清除排水口，以有效阻止排水口之阻塞；此外，亦可採用乾式擋板或濾材，可避免廢水之產生，防止排水口阻塞。
排煙管未設卸油口及檢修門	若排煙管搬運速度不足 7.5m/ sec，常會造成水滴或油滴，從排煙管彎管、低窪處及接合處滲漏，並造成排煙管腐蝕。	應於排煙管之轉彎處、低窪處及接合處設置卸油口，並加設檢修門以方便清除油垢，防止油(水)之洩露。
水洗機內有油垢阻塞(若使用此防制設備者)	造成系統壓力的增加，減少氣液接觸面積降低處理效率。	應常清洗填充材及檢查循環運作情形。
排放口有異味	易造成周遭民衆的陳情。	加設靜電集塵器等有效之油煙防制設備，將油霧去除後，再調節合適之廢氣條件(如含水率不得過大，溫度小於 50℃ 等)，並以活性炭吸附裝置處理異味，活性炭應定期更換以維持脫臭效果。
廢氣排放口排至溝渠	造成管道油垢阻塞，除容易釀成水災外，並造成細菌滋生而影響環境衛生甚鉅。	應更改排放管道，使排放口排向大氣，惟應注意離附近之入風口(如窗戶、門口及其他入風口)至少 3 公尺以上。
無油脂截留器	排放之污水會污染下水道，且亦不符合建築技術規則之規定。	加裝合適容量之油脂截留器。
烹飪區未設置滅火設備	火災時無法緊急應變。	於烹飪區配置適當之滅火裝置。
未保存防制設備廠商資料供環保單位備查	未能有效掌握設備之性能等資料供環保單位稽查。	餐飲業應保存污染防制設備製造廠商產品名稱與規格資料備查。

資料來源：臺北市環保局編撰之餐飲業污染防制技術宣導手冊(民國 107 年)。

第四章 防制設備自主檢查

為使餐飲油煙有效收集處理，店家除了依烹飪型式、油煙排放特性(排氣風量、污染物濃度)安裝合適的前端處理和後端處理防制設備外，防制設備平時自主檢查與維護保養也是確保防制效能(率)的重要環節，定期清潔保養除了可延長防制設備使用年限，也可掌握及瞭解設備運作狀態，確保設備使用安全及效能，以下針對防制設備自主檢查方式進行說明：

一、前端處理設備

(一) 擋板、濾網 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)
2. 固定牢固無鬆脫
3. 有無異物阻塞
4. 有無鏽蝕
5. 有無嚴重髒污

(二) 水幕式煙罩 → 每日檢查

1. 煙罩內有無異物阻塞
2. 抽水泵運作是否正常
3. 噴嘴、抽水口有無阻塞
4. 循環水補充或注入系統功能是否正常
5. 循環水有無嚴重髒污

二、後端處理設備

(一) 靜電集塵器 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞(變形、破洞等)

2. 集塵板是否髒污
3. 開關機是否正常
4. 高壓產生器是否異常
5. 設備開啟後，設備使用電流是否穩定（從設備電流錶確認有無大幅度跳動）
6. 若有裝設高壓產生器與靜電段之操作電流錶和電壓錶，設備開啟後，設備操作電流和電壓是否穩定

（二）活性炭吸附裝置 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞（變形、破洞等）
2. 活性炭床壓損是否正常
3. 活性炭床入口廢氣溫度是否正常

三、其他

（一）排氣罩 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞（變形、破洞等）
2. 固定牢固無鬆脫
3. 有無鏽蝕
4. 有無嚴重髒污

（二）排煙（氣）管 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞（變形、破洞等）
2. 各接頭 / 接點有無鬆脫
3. 固定支架是否牢固
4. 管內 / 壁有無嚴重髒污

（三）鼓風機 → 每日檢查

1. 外觀有無損壞（變形、破洞等）
2. 開關機是否正常

3. 運轉有無過熱情形

4. 運轉有無異音

（四）供電系統（配電箱）→ 每日檢查

1. 外觀有無損壞（變形、破洞等）
2. 各接點位置有無鬆脫
3. 各接點位置有無鏽蝕、燒毀
4. 各設備開關是否正常
5. 保險絲有無燒毀

（五）防制設備入、出口之油煙粒狀物濃度量測 → 每週檢查

餐廳 / 店家若有手持式氣溶膠監測器，可自行於靜電集塵器之入、出口排煙（氣）管上量測口，量測油煙粒狀物濃度（如PM2.5），藉以確認靜電集塵器對油煙粒狀物處理效率。若靜電集塵器前端無入口量測口，可透過靜電集塵器分別在關閉和開啟情況下，量測出口量測口，藉以確認靜電集塵器處理效能。

表 4-1 餐飲業油煙防制設備自主檢查紀錄表（範例）

餐廳名稱：

檢查日期： 年 月 日

設備名稱	檢點項目	檢點結果	備註
前處理設備 → 每日檢查			
擋板、濾網	外觀有無損壞（變形、破洞等）	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	固定牢固無鬆脫	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	有無異物阻塞	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	有無鏽蝕	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
水幕式煙罩	煙罩內有無異物阻塞	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	抽水泵運作是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	噴嘴、抽水口有無阻塞	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	循環水補充或注入系統功能是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	循環水有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
後處理設備 → 每日檢查			
靜電機	外觀有無損壞（變形、破洞等）	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	集塵板是否髒污	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	開關機是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	高壓產生器是否異常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	設備使用電流是否穩定	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	從設備電流錶確認有無大幅度跳動
	設備操作電流是否穩定	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	若有裝設高壓產生器與靜電段之操作電流錶和電壓錶
	設備操作電壓是否穩定	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
活性炭設備	外觀有無損壞（變形、破洞等）	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	活性炭床壓損是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	壓損小於 150 mmH ₂ O
	活性炭床入口廢氣溫度是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	溫度小於 50℃

填表人員：

審查人員：

表 4-1 餐飲業油煙防制設備自主檢查紀錄表（範例）（續）

餐廳名稱：

檢查日期： 年 月 日

設備名稱	檢點項目	檢點結果	備註
其他 → 每日檢查			
氣罩	外觀有無損壞（變形、破洞等）	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	固定牢固無鬆脫	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	有無鏽蝕	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
排煙（氣）管	外觀有無損壞（變形、破洞等）	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	各接頭 / 接點有無鬆脫	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	固定支架是否牢固	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
鼓風機	管內 / 壁有無嚴重髒污	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	外觀有無損壞（變形、破洞等）	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	開關機是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
供電系統（配電箱）	運轉有無過熱情形	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	運轉有無異音	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	外觀有無損壞（變形、破洞等）	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	各接點位置有無鬆脫	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
	各接點位置有無鏽蝕、燒毀	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
其他 → 每週檢查	各設備開關是否正常	<input type="checkbox"/> 是、 <input type="checkbox"/> 否	
	保險絲有無燒毀	<input type="checkbox"/> 無、 <input type="checkbox"/> 有	
防制設備入、出口油煙污染 物濃度量測	油煙粒狀物	儀器廠牌： _____	
	儀器型號： _____	儀器型號： _____	
	<input type="checkbox"/> 入口濃度或 <input type="checkbox"/> 靜電集塵器關閉濃度：PM2.5 mg/m ³ 、TSP mg/m ³		
	<input type="checkbox"/> 出口濃度或 <input type="checkbox"/> 靜電集塵器開啓濃度：PM2.5 mg/m ³ 、TSP mg/m ³		
	靜電集塵器處理效率： _____ %		

填表人員：

審查人員：

第五章 防制設備維護保養

設備維護保養在於確保其對油煙污染物處理效果可持續維持在良好狀態，故確實做好設備的維護保養工作是非常重要的，應依各設備之維護保養項目及頻率落實執行之。對於油煙前端和後端處理設備之維護保養項目、頻率及應注意事項分別說明如下：

一、前端處理設備

- (一) 油煙擋板、濾網（如圖 5-1）應每週清洗一次，保持潔淨。
- (二) 水幕式煙罩所使用的循環泵用水應依需求經常更換。



擋板 濾網
圖 5-1 前端處理設備維護重點示意圖

二、後端處理設備

(一) 靜電集塵器

1. 委外或自行清洗集塵板及過濾器（網）（如圖 5-2）→ 建議每 2 週確認。
2. 高壓產生器易故障，應定期檢修。
3. 每季 1 次委外進行設備定期檢查。



集塵板 高壓產生器

圖 5-2 靜電集塵器維護重點示意圖

(二) 活性炭吸附裝置

應定期（視處理風量及油煙濃度而定）更換活性炭 建議每月確認。

三、其他

- (一) 排煙（氣）管（如圖 5-3）應每半年清洗油垢或更換 1 次。
- (二) 確認排煙管是否有破損或排煙口阻塞情形。



乾淨 髒污

圖 5-3 排煙管維護重點示意圖

表 5-1 餐飲業油煙防制設備保養維護紀錄表 (範例)

餐廳名稱：

設備名稱：擋板、濾網、水幕式煙罩、靜電集塵器

活性炭吸附裝置、其他

項次	保養日期 (年、月、日)	保養內容	保養方式	保養人員簽名
1		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司： _____ 費用合計： _____元	
2		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司： _____ 費用合計： _____元	
3		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司： _____ 費用合計： _____元	
4		<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 管線檢修 <input type="checkbox"/> 鼓風機保養 <input type="checkbox"/> 其他_____	<input type="checkbox"/> 自行保養 <input type="checkbox"/> 委外保養 委外公司： _____ 費用合計： _____元	
		表格可自行延伸		

備註 1：不同防制設備建議分別製表填寫。

備註 2：濾材更換為活性炭吸附裝置者，請加註活性炭更換量 (公斤) 及價格 (元 / 公斤)。

附件 餐飲相關法規彙整

空氣污染篇

第二十條

公私場所固定污染源排放空氣污染物應符合排放標準。

第六十二條

公私場所違反第二十條者，處新臺幣 2 萬元以上 100 萬元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場者，處新臺幣 10 萬以上 2,000 萬元以下罰鍰。

第三十二條

在各級防制區內，不得有餐飲業從事烹飪，致散布油煙或異味污染物。

第六十七條

違反第三十二條者，處新臺幣 1200 元以上 10 萬元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣 10 萬元以上 500 萬元以下罰鍰。

空氣污染行為準則 第九條。

主管機關執行餐飲業從事烹飪導致散布油煙或惡臭之行為管制時，除確認污染源有散布油煙或產生惡臭行為外，應確認

1. 是否裝置油煙或惡臭收集及處理設備
2. 油煙或惡臭是否完全有效收集處理

環保署公告污染排放行為

行政院環保署公告訂定「從事烹飪將廢氣運行排放至溝渠中，致產生油煙或異味者，為空氣污染行為」

附件 餐飲相關法規彙整

低碳城市自治條例修正

新增低碳自治條例管制條例

第二十六條之一

本市下列餐飲業應設置油煙與異味集排氣系統、空氣污染物防制設備及油水分離設施：

- 一、達本府公告之一定規模者
- 二、經本府公告指定者
- 三、其他經本府認定油煙及異味污染情形嚴重者

* 一定規模與指定對象由本局另行公告

第三十四條之一

違反第二十六條之一規定者，經本府限期改善，屆期未完成改善者，處新臺幣 5,000-50,000 元罰鍰，並得按次處罰。

未能於改善期限內完成改善者，得於接獲通知日起 15 日內提具體改善計畫申請延長期限，最長不得超過半年；未確實依改善計畫執行者，本府得立即終止其改善期限，並從重處罰。

31

附件 餐飲相關法規彙整

新增低碳自治條例管制條例

第二十六條之二

本市下列餐飲業應提供環保餐具予現場食用之消費者選擇使用：

- 一、達本府公告之一定規模者
- 二、經本府公告指定者

* 一定規模與指定對象由本局另行公告

第三十七條

違反第二十六條之二規定者，第一次予以警告，並限期改善，屆期未完成者，處新臺幣 1,200-6,000 元罰鍰，並得按次處罰。

未能於改善期限內完成改善者，得於接獲通知日起 15 日內提具體改善計畫申請延長期限，最長不得超過 60 日；未確實依改善計畫執行者，本府得立即終止其改善期限，並從重處罰。

環保餐具：

不銹鋼、陶、瓷、玻璃、木製等材料製成，使用後可經清洗重複使用之吸管、筷子、湯匙、刀、叉、攪拌棒、杯、碗、盤、碟及餐盒。



32