

澎湖縣政府環境保護局 餐飲業油煙污染排放控制技術宣導會

澎湖縣餐飲業管理法規 及 污染防制實務

米孝萱 教授

嘉南藥理大學環境工程與科學系

Dept. of Environmental Engineering & Science, Chia
Nan University of Pharmacy & Science

mihh@mail.cnu.edu.tw / 0921-569-195

餐廳油煙檢舉
你知道油煙可以檢舉嗎？

2026.03.18

講師簡介



- 現職：嘉南藥理大學環境工程與科學系 教授
- 學歷：環境科學學士，環境工程碩士、博士
- 專長：有害性空氣污染物，毒性化學物質
- 課程：空氣污染與控制、毒性化學物質
- 研究：機動車輛污染特性、大氣氣膠

- 經歷：

考試院考選部高普考命題與閱卷委員

考試院考選部地方特考命題與閱卷委員

中華民國企業環保獎評審委員

各縣市環保局空污諮詢委員

環境部環境研究院專責人員訓練班講座

- 榮譽：中華民國氣膠研究學會秋森論文獎



願 真主 降福於你

A SALAM ALAYKUM
安賽倆目 阿來庫目(音)

晨 晌 晡 昏 宵 (禮)



SPECIAL TRAINING COURSE
PENGHU SUSTAINABILITY

澎湖餐飲業 管理法規與 污染防制實務

為澎湖餐飲頭家打造的實戰課程。

掌握油煙、污水、廢棄物防制技術，實現永續經營。

1.5 HR
SESSION

• 環保實務系列



*"Modern Island
Pragmatism"*

Blending natural serenity with clear business
communication for a cleaner future.

暖身互動

三大痛點 投票

開店做生意，最怕的就是收到罰單或被鄰居天天投訴。

排出的油煙、水溝的油污、門口的垃圾...

今天我們一次盤點這三個魔王關卡，看看哪個是您最擔心的？

→ 請選擇您的主要困擾

01 痛點一：油煙異味

最常被檢舉的項目！尤其在住商混合區，只要味道飄到鄰居家，陳情電話可能就來了。這不僅影響鄰里關係，更是稽查重點。



02 痛點二：污水油脂

廚房排出的油水若未處理好，易造成水溝堵塞、惡臭甚至淹水。截油槽的安裝與維護是關鍵，但常被忽略。



03 痛點三：垃圾與廢油

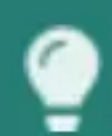
垃圾、廚餘、資源回收若分類不清，或廢油未交給合法廠商，不僅會被罰款，更影響店家與澎湖形象。



稽查從哪來

陳情熱點與常見情境

為什麼我的店一直被檢舉？很多老闆都有這個疑問。其實，稽查單位很少會主動上門，絕大多數都是源自民眾的陳情。



了解陳情背後的熱點與情境，就像是幫店家做健康檢查，能預先發現問題，避免成為被盯上的目標。



熱點一：住商混合區與新興核心區

餐廳樓上或隔壁就是住家，尤其像馬公市區的新興核心區。民眾對於生活品質要求高，對油煙、噪音的容忍度較低。



熱點二：排放口正對鄰居門窗

油煙或排氣口的風向，直接吹向鄰居的窗戶、陽台或冷氣進風口。即使氣味不重，這種「侵門踏戶」的感覺也容易引起反感。排煙管應向上延伸超過屋頂。



熱點三：深夜或清晨的營業噪音與異味

宵夜場的燒烤味、清晨備料的抽風機噪音，在環境相對安靜的時段會被放大，更容易干擾到已經休息的居民。

稽查 流程圖

「先勸導，後開罰」

稽查的流程就像醫生看診，目標是「輔導改善」而非立即懲處。只要把握每個階段的溝通與改善機會，就能將危機降到最低。



核心觀念

面對稽查不用慌張，依照流程步驟，清楚表達改善意願，環保局主要目的是解決環境問題。

01

受理陳情

民眾透過1999或陳情信箱檢舉，環保局正式立案。

你能做的事

平時做好敦親睦鄰，降低被檢舉機率。

02

首次查核與勸導

確認異味或油污情形。通常先勸導，告知注意事項。

你能做的事

說明現有設備做法，誠懇詢問改善建議。

03

限期改善通知

若確認污染，發函要求期限內完成改善。

關鍵時刻

務必期限內完成，並拍照、保留單據。

04

複查驗收

再次上門確認改善情形，可能搭配儀器檢測。

你能做的事

提供改善證明文件，確保當下設備運轉。

處分可能到哪裡？

拖延改善，成本滾雪球

許多店家輕忽「限期改善」的通知，認為只是形式。然而根據空氣污染防治法，罰則呈現**階梯式**上升。



關鍵結論

越早投資改善，總成本越低。一旦進入連續處罰或勒令停業階段，商譽與金錢損失將遠超設備成本。



THE GOLDEN TIME

01 限期改善

無罰款，僅需投入設備維護成本。



WARNING SHOT

02 初次罰鍰

複查未過即開罰。澎湖餐飲業案例：**10萬元起**跳。



ACCUMULATION

03 按次連續處罰

罰金採**累進加重**計算。每日/每次稽查皆可開罰。



CRITICAL FAILURE

04 勒令停業 / 歇業

強制停止營業。造成的商譽毀滅與營收中斷，損失無法估量。

▲ 情節重大

現場會 看什麼？

稽查邏輯：循著「污染路線」走一遍

當稽查人員上門時，他們的查核重點非常有邏輯。
從源頭、過程到排放，每個環節都是關鍵。

1 污染源頭 (烹飪)

2 處理過程 (設備)

3 最終排放 (排氣)



重點一： 設備有開嗎？

👁 查核項目

電源燈號是否亮起？是否有運轉聲音？

常見NG：為了省電不開，或非尖峰關閉，視為「未正常操作」。



重點二： 管線有破嗎？

👁 查核項目

從集氣罩到設備，是否有破洞縫隙？

常見NG：風管鏽蝕或密封不實，油煙未處理就散逸。



重點三： 排口對不對？

👁 查核項目

高度、方向是否適當？有無滴油？

常見NG：直對鄰居門窗、防火巷，嚴重影響他人。

油煙異味 三步驟

澎湖縣環保局呼籲餐飲業主動採行正確指導原則。只要確實做到這三點，就能大幅降低被陳情的風險。

“ 餐飲業者自我要求的
最佳指南



第一步：安裝油煙處理設備 硬體建置

CORE: HARDWARE FOUNDATION

必須根據自己餐廳的烹飪方式（如熱炒、燒烤、油炸）選擇合適的處理設備，不能一套通用。裝對設備，才能事半功倍。



第二步：營業期間確實開啟設備運轉 確實操作

CORE: OPERATIONAL COMPLIANCE

只要廚房在開火，防制設備就應該要跟著運轉。稽查時若發現設備未開啟，視同無效處理，一樣會被處分。



第三步：定時保養維護 效能維持

CORE: MAINTENANCE RECORDS

濾網、濾材、靜電板都需要定期清洗或更換，否則處理效率會大幅下降。建立保養紀錄是向稽查單位證明的最好方式。

為何還會 擾鄰？

五大常見失敗點

很多老闆會問：「我明明花了錢裝設備，為什麼鄰居還在抗議？」

這是一個非常普遍的困擾。根據澎湖環保局的查核經驗，問題往往不在於「有沒有裝」，而在於「裝對了沒有」和「有沒有好好維護」。



01



設備選錯型，特性不符合

狀況：燒烤店只裝了簡單的抽風機，或熱炒店用了不適合處理重油煙的設備。

原因：不同烹飪方式產生的油煙顆粒大小不同，需對症下藥。例如油炸和燒烤需要更高效率除油。

02



濾材未更換， 設備形同虛設

狀況：靜電機極板卡滿油垢、活性碳吸附飽和、濾網被堵死。

原因：效能大幅下降，油煙原封不動排出。定時保養是維持功能的唯一方法。

03



排煙管線破損， 半途就漏氣

狀況：風管接口鬆脫、金屬管身鏽蝕破洞。

原因：油煙還沒送到設備就從破損處洩漏，造成周邊或夾層充滿異味。

04



排放口位置不當，直接吹向鄰居

狀況

排氣口設在後巷，正對著隔壁住戶的窗戶或陽台。

原因

即使用過處理設備，殘餘氣味和熱氣直吹他人仍是敦親睦鄰大忌。

05



開業前欠缺規劃，無處可排煙

狀況

承租後才發現無合適位置安裝排煙管，或房東不同意施工。

原因

這是最難解決的問題，建議簽約租店前就將排煙路徑納入評估。

不要對門窗 建議向上過屋頂

油煙處理的最後一哩路。處理過的氣體排到哪裡去，直接決定「是否擾鄰」。

建議做法

向上延伸，高空擴散 環保局推薦



稀釋擴散

高空氣流速度較快，能迅速將殘餘氣味吹散、稀釋，大幅降低影響。



避免直吹

不會直接衝擊到任何人的生活空間，是敦親睦鄰的最佳方案。

常見陳情原因

NG 做法

平行排放，直吹鄰居



直衝人體

氣流直接吹向行人或窗戶，熱氣和風量足以構成干擾。

累積異味

在狹窄防火巷或天井，氣流不易擴散，味道不斷累積。

誰最容易 被檢舉？

理論說了這麼多，我們來個快速的實戰測驗。

右側有三種常見的油煙處理方式。請憑直覺選出，您認為哪一家的做法最有可能接到鄰居的陳情電話？

A



用心改善型

做法：拉管至屋頂

雖然花費較高，但同時處理了油煙和排放路徑，是最能有效解決問題、避免陳情的做法。

安全 SAFE

B



做半套型

做法：低樓層排放

雖然油煙濃度降低了，但排出的熱氣、殘餘氣味和噪音仍可能對鄰居造成困擾，**仍有被檢舉風險。**

風險 RISKY

C



正確答案

放任不管型

做法：直接排後巷

這是最糟糕的情況！未經處理的重油煙和氣味直接衝擊周遭，觀感極差，肯定會超過標準。

高風險 DANGER

系統總覽 | 從油煙罩到屋頂排放

處理油煙不是單點突破，而是一條完整的「空氣生產線」。從集氣、輸送到處理、排放，任何環節的疏漏都會影響最終的潔淨度。



系統觀念

想像這是一條生產線，目標是產生「乾淨空氣」。必須具備全局觀，確保四個組件協同工作。

01



集氣系統

位置：爐具正上方

關鍵的第一步。在油煙產生的瞬間將其「抓住」，防止逸散到廚房空間。

組件：油煙罩 / 煙罩

02



輸送系統

位置：管路連接

系統的血管。透過風機的強大吸力，將收集到的油煙透過管路輸送到後端。

組件：風管 / 風機

03



處理系統

位置：廚房後端/室外

核心心臟。負責真正去除油污與異味。若此處失效，前端做得再好也無法達標。

組件：靜電機 / 洗滌塔

04



排放系統

位置：屋頂出口

最後一哩路。將處理乾淨的氣體安全排放到大氣，避免影響鄰居。

組件：排放口 / 彎管

集氣效率 決定成敗

油煙罩與風量不夠，
後面都白做。

💡 觀念模擬

就像用「太小的勺子」去接瀑布的水，肯定漏得到處都是。源頭沒抓住，後端設備再昂貴也無煙可處。

如何判斷集氣效果？ 四大檢核指標



1. 覆蓋面積要足夠

原則：投影面積應大於烹飪設備，建議每邊多出 10-15公分。

目的：確保油煙不論往飄向何處，都能被完全覆蓋。



2. 安裝高度要適當

原則：罩口距爐台不宜太高，避免油煙在上升途中逸散。

目的：在油煙動能最強時，直接吸走。



3. 抽氣風量要匹配

原則：風機能力需大於產生速度，形成有效負壓。



小撇步：用衛生紙放罩口，若能被緊吸住，表示吸力基本達標。



4. 加裝側板或氣簾

原則：開放式廚房或有側風處，應在煙罩兩側加裝擋板。

目的：抗干擾，大幅提升捕捉效率。

第二關 除油

油煙進入處理系統後，首要目標是將「油滴」分離。

這是避免排煙管積油和後續異味處理的關鍵。



效率高

靜電式除油煙機

原理

讓油煙顆粒帶上電，再利用強大的電場吸附到金屬板上。

優點

處理效率高，可達90%以上，對細小的油煙顆粒效果好。

缺點

需定期（約1-2個月）將內部極板抽出清洗，否則效率急遽下降甚至跳電。

🍷 適用：燒烤、油炸等重油煙



維護簡

濾材式過濾器

原理

利用多層不同密度的金屬網或濾材，透過碰撞、攔截的方式把油滴「擋」下來。

優點

結構簡單，維護相對容易，通常是清洗或更換濾網即可。

缺點

細小顆粒效率較低；濾網產生風阻；需定期更換，有耗材費用。

🍴 適用：蒸、煮或輕度油煙

第三關除味

透過活性炭吸附或化學洗滌方式去除氣味分子，確保無味排放。

對於鄰居來說，聞到的往往是「味道」而不是「油煙」。若陳情持續，必須考慮加裝除味設備。



活性炭吸附裝置

原理

利用活性炭表面極多的微小孔洞，像海綿一樣將氣味分子「吸」進去並鎖住。

✓ 優點

對多種氣味有效，安裝簡單，無水耗。

✗ 缺點

吸附飽和後失效，需定期更換耗材。若除油未盡，孔洞易堵塞。



洗滌塔（水洗機）

原理

讓氣體通過噴灑化學藥劑（如微酸或鹼液）的水霧，利用化學反應中和氣味分子。

✓ 優點

可處理高溫高濕，對特定氣味（酸/鹼性）效率高。

✗ 缺點

產生廢水需處理，設備體積大，需管理藥劑安全。



組合使用

除味最佳策略

對於重油煙且氣味複雜的餐廳（如燒烤店），單一設備往往不足。

靜電機 → 活性炭

先高效除油，再精細除味。這是保護活性炭壽命、達到最佳效果的黃金組合。

保養是關鍵

濾網濾材更換
與清洗週期範例

買了再好的設備，如果沒有好好保養，效能很快就會衰退。

⚠ 重要效用： 面對稽查時，完整的保養紀錄是證明店家「已盡管理責任」的最有力證據。



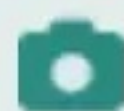
建立保養週期表

每日/週 清潔集氣罩表面及濾網

每月 檢查靜電機運作燈號、風機皮帶

每半年 委託專業廠商內部極板深度清洗、更換活性碳

💡 建議：將表單貼在廚房，責任到人，完成後打勾簽名。



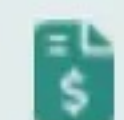
拍照存證，留下紀錄

做法關鍵：

- ✓ 拍攝「清洗前」與「清洗後」對比
- ✓ 照片必須標註日期

VISUAL PROOF

髒污 → 亮晶晶



保留所有單據

範圍： 購買耗材（濾網/活性碳）發票、廠商清洗收據。

這些金流證明，佐證店家確實有投入資源維護設備。

➡ 強效自保利器

POLUTION
ANALYSIS

廚房排水 去哪？

含油污水與菜渣的路徑圖

除了空氣污染，水污染是餐飲業的第二大環保課題。洗碗槽、洗鍋槽和地板清潔的廢水都去了哪裡？

這些夾帶著油脂、菜渣的污水，如果直接流入水溝，油脂會像血管壁的膽固醇一樣，慢慢凝固、附著在管壁上，最終導致整個排水系統癱瘓，臭氣沖天。這張路徑圖讓我們看清楚問題的根源。

01 🍽️ 源頭：洗滌區與烹飪區

- 洗碗盤、鍋具時，大量的殘餘油脂和食物碎屑（菜渣）會進入排水孔。
- 地板清潔時，地上的油污和髒水也一併流入排水系統。

03 🏠 匯集點：店外側溝

- 未經處理的油水排入公共水溝後，油脂會浮在水面上，形成一層油膜，阻礙水體與空氣接觸，導致水中缺氧、發臭。
- 菜渣等固體廢物則會沉積在水溝底部，腐爛後同樣產生惡臭，並成為蟑螂、老鼠的食物來源。

02 🚰 瓶頸：內部排水管

- 油脂遇冷水會開始凝結，尤其在管線轉彎處，容易開始堆積，使管徑越來越小，排水速度變慢。

04 ⚠️ 最終後果：異味與髒亂

- 水溝堵塞後，污水無法排出，臭味會沿著排水管逆流回廚房內部。
- 油膩骯髒的水溝，嚴重影響店家及周邊環境衛生與形象。

截油槽 核心功能

油水分離與攔渣

利用油、水、菜渣密度不同的物理原理，設置多道關卡。讓菜渣沉澱、油脂上浮，達到初步油水分離的效果。

↓ 菜渣沉澱 ↑ 油脂上浮

1

第一關：攔渣區 (進水口)

🗑️ 攔截較大固體物 (菜葉、飯粒、骨頭)

💡 比喻：像水槽口的濾網，是第一道防線。

2

第二關：油水分離區 (主要槽體)

📦 降低流速，重泥沙下沉，輕油脂上浮

💡 比喻：像一碗靜置的湯，油會慢慢浮到最上層。

3

第三關：清水排放區 (出水口)

➡️ 隔板設計只讓中間層的「相對乾淨水」流出

💡 比喻：從湯碗中間用吸管喝湯，避開上油與下渣。

清理 SOP

多久清一次？
清到什麼程度？

“ 截油槽就像家裡的垃圾桶，滿了就必須清理。

📅 **建議頻率：至少每週檢查一次**

*頻率需依實際用油量調整



準備工作

01

動作 ACTION

暫停廚房排水，準備好撈網、勺子、垃圾桶等工具。

💡 重點：確保清理期間無新污水流入。



撈除菜渣

02

動作 ACTION

打開上蓋，撈起攔渣籃或濾網中的固體菜渣，倒入廚餘桶。

🗑️ 重點：這是最大固體廢物來源，務必清除。



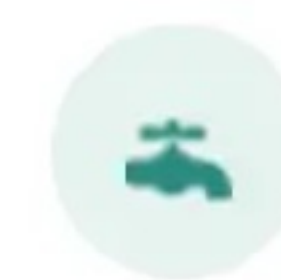
刮除油脂

03

關鍵 CRITICAL

撈起水面浮油，放入專用廢油桶。這些是**事業廢棄物**。

⚠️ 重點：需委託合格環保公司清運，保留單據。



檢查與回填

04

動作 ACTION

檢查出水口是否通暢，蓋回上蓋，並**注入清水至八分滿**。

✅ 重點：水封可防臭氣回流。請記錄日期。

常見誤區 破解迷思

為了省事，許多人會用一些「偏方」來處理油污，但這些方法往往治標不治本，甚至帶來反效果。

就像亂吃成藥一樣，短期看似有效，長期卻傷害身體。

01

誤區一：用大量熱水沖刷水管

迷思

"☹️ 熱水可以把油融化沖走。"

真相：

熱水只是把油脂「暫時」融化，帶到下游冷卻後，會重新凝固在更深層、更難處理的地方。

✅ 正確做法：安裝並定期清理截油槽，從源頭分離油脂。

02

誤區二：將廢油直接倒入水槽

迷思

"☹️ 一點點油應該沒關係吧？"

真相：

積少成多！這會讓截油槽立刻失效，並嚴重污染下游水體。是造成堵塞最快的原因。

✅ 正確做法：將鍋具中剩餘的廢油倒入專門的廢食用油回收桶。

03

誤區三：過度依賴化學疏通劑

迷思

"☹️ 堵塞了就用強酸強鹼..."

真相：

頻繁使用會腐蝕金屬管線，造成洩漏。且化學物質排入水體，會造成嚴重的二次污染。

✅ 正確做法：以物理性的定期清理為主，僅在緊急情況謹慎使用。

餐飲垃圾三分類

確實分類不僅是法規要求，更是衛生基礎。
一般、資源、廚餘，一張表搞定。



一般垃圾

不可回收

- × **髒污物品**：塑膠袋、衛生紙、竹筷、吸管。
- × **硬物殘渣**：貝殼、骨頭等無法堆肥之殘渣。

處理 裝入專用垃圾袋，交由垃圾車清運。

注意 確保打包時湯水已瀝乾，避免惡臭。



資源回收

需沖洗



紙類：紙箱、紙餐盒



塑膠：寶特瓶、容器

金屬：鐵罐、鋁罐



玻璃：各類玻璃瓶

處理 分類放置，交由回收車或回收商。



廚餘

瀝乾水分



養豬廚餘 (熟)

剩菜剩飯、過期食品。

※不可含硬殼、骨頭



堆肥廚餘 (生)

果皮、菜葉、茶葉渣、咖啡渣。

處理 專用桶收集，交由廚餘回收車。

注意 生熟分開，可提升回收價值。

廢食用油 怎麼做？

炸完東西剩下的一桶桶廢油，絕對不能倒入水溝。

正確處理的關鍵在於
「找對人」和「拿單據」。

這是證明店家合法處理廢油、避免捲入食安風暴的關鍵防線。

1

妥善收集與存放

動作：倒入**加蓋專用回收桶**。

重點：避免日曬雨淋，與一般食材分開，防止交叉污染。

2

委託合格回收商

動作：與持有**廢棄物清除許可證**業者簽約。

查詢：可上環保署「廢食用油回收專區」查詢合格名單，確保所託非人。

3

索取並保存交付憑證 **最重要**

動作：雙方於聯單簽名，保存副本。

⚠ 這是您的「完稅證明」與稽查佐證，務必保存至少五年！



食安把關・杜絕黑心

減量小技巧

從源頭少一桶油、
一袋垃圾

處理垃圾的最高境界，就是「從源頭就不要產生垃圾」。

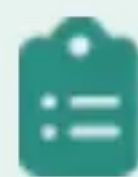
減廢不僅環保，更能直接地省錢。每少一桶廢油，就少一筆回收處理費；每少一袋廚餘，就代表食材利用率更高。

COST DOWN
營運成本同時降低



技巧 01 使用控油鍋具

- 做法：**選用有導油槽或濾油網的煎台、油炸鍋。
- 效果：**即時收集多餘油脂，避免混入食物或掉入水槽，直接減少廢油和油水產生量。



技巧 02 精準備料，減少廚餘

- 做法：**根據來客數預估，分批、適量準備食材，而非一次性處理大量食材。
- 效果：**有效減少因備料過多、保存不當而變質的食材浪費，直接降低廚餘量和成本。



技巧 03 食材真空分裝保存

- 做法：**將大包裝食材（如肉品、醬料）分裝成每次使用的份量，並真空保存。
- 效果：**延長保鮮期，減少氧化腐敗耗損；標準化份量有助於成本控制與品質穩定。

加裝除油煙 +調整排放口

這是一個真實的澎湖在地案例。

一家位於住商混合區的燒烤店，因為油煙問題長期被鄰居投訴，環保局頻繁上門稽查。店家原本只裝了簡易的抽風設備，油煙直接排到後巷，效果不彰。

在接受輔導後，他們進行了兩項關鍵改造，成功扭轉了局面。



改善成果

陳情案件顯著下降

改善前

設備

僅有一般抽風扇與簡易煙罩。

排放

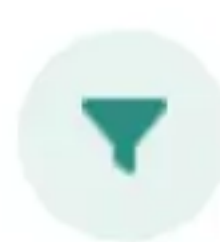
排氣口設於一樓後方，油煙直衝後巷與鄰居窗戶。

結果

陳情不斷，鄰里關係緊張，疲於應付稽查。

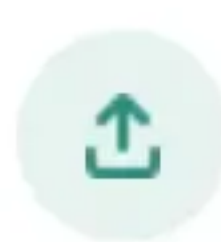


改善後



高效設備

加裝**高效靜電式除油煙機**，先處理油污，從源頭淨化。



高空排放

風管沿外牆拉升至**四樓屋頂**，採垂直向上排放，高空擴散。



最終成效

油煙有效處理，鄰居幾乎再也聞不到味道，陳情案件顯著下降。

建立保養紀錄與 例行清洗， 穩定通過複查

這個案例的店家，雖然也曾因異味被檢舉，但他們在收到限期改善通知後，除了清洗設備外，還做了一個非常聰明的舉動：建立完整的「證據鏈」。

核心觀念

「口說無憑，只有白紙黑字的紀錄和照片，才能在稽查員面前證明自己是認真對待環保的優良店家。」

他們做了什麼？

三大關鍵行動建立完整防護網



1. 制定設備維護 SOP

- ✓ 設計「每週保養清潔紀錄表」
- ✓ 欄位包含：日期、檢查項目、執行人員簽名、備註



2. 徹底清洗並拍照存證

- ✓ 委託專業廠商對靜電機和風管進行深度清洗
- ✓ 拍下清晰的「清洗前 vs. 清洗後」對比照片



3. 建立檔案夾，收納所有證明

將所有證據集中管理，面對稽查時能立即出示。

保養紀錄表

廠商收據發票

清洗前後照片



複查時的結果

稽查員確認店家已建立起有效的管理制度，不僅當次順利通過複查，後續的抽查頻率也降低了。

選對設備 · 確實開機 · 定期維護

綜合成功案例與環保局多年輔導經驗，成為優良餐廳的關鍵並非高深秘訣，而是回歸到一個穩固的「污染防制金三角」。這三個角缺一不可，共同構成了合規經營的基礎。



基礎角一 選對設備

(硬體)

KEY INSIGHT

投資必須有效。

根據餐廳的烹飪類型（炒、炸、烤）和規模，選擇處理能力足夠、技術合適的污染防制設備。這是所有改善的根本。



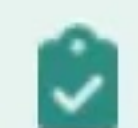
基礎角二 確實開機

(操作)

KEY INSIGHT

設備要發揮價值。

養成「開火就開機」的習慣，將設備的運轉納入每日的標準作業程序(SOP)。硬體再好，不用也是白搭。



基礎角三 定期維護

(管理)

KEY INSIGHT

效能需要維持。

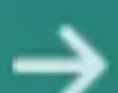
建立保養計畫，定期清洗、更換耗材，並留下紀錄。這是確保設備長期有效，並能向主管機關證明的最佳方式。

🕒 30秒行動承諾

你店裡 能先做 哪一個？

聽完這麼多法規、技術和案例，最重要的還是「開始行動」。

改變不需一步到位，但必須要有一個起點。承諾完成一件小事，是啟動改變的第一步。



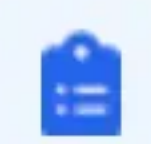
現在，請選擇您的起點

✍️ 請思考並寫下您的第一個行動方案：



硬體檢查

- ✓ 「我這週要檢查我家的排煙管路徑，看看排氣口是不是對著鄰居。」
- ✓ 「我要去掀開截油槽的蓋子，看看裡面是不是該清了。」



流程建立

- ✓ 「我要設計一張靜電機的開關機簽認表，明天就開始執行。」
- ✓ 「我要把廢油回收商的聯絡電話和合格字號找出來，貼在牆上。」



紀錄與文件

- ✓ 「我要幫上個月換活性碳的收據拍照存檔。」
- ✓ 「我要建立一個『環保文件』的電腦資料夾，把相關資料都放進去。」



寫下來，貼在您看得到的地方，然後，完成它！



● REAL CASE
STUDY

馬公市區 真實違規案例

以及空氣污染防治法

CASE #PC-
2024

油煙檢測超標

開罰 **10萬元** 並列入複檢熱區

檢測數值

13 單位

▲ 超標 (標準: 10)

行政處分

10 萬

依空污法直接開罰

1

事出有因：民眾陳情

位於馬公市區核心，周邊住商林立。民眾難忍油煙異味長期困擾，向環保局檢舉。

2

突擊檢測：無預警稽查

使用科學儀器進行異味污染物檢測，結果數值達 13，明確超過非工業區標準 10。

3

後續代價：列管熱區

「開幾天就測幾天」。若複檢不過將連續加重處罰，最嚴重可勒令停業。

📌 資料來源：澎湖縣環境保護局 / 2024新聞資料

為何會超標？

檢測超標不是單一環節的失誤，而是整個防制系統的失靈。

透過魚骨圖追溯，我們發現問題通常源於「設備、操作、維護」三大面向的連鎖反應。

「我們要進行系統性的診斷，而不是頭痛醫頭、腳痛醫腳。」



主因一：設備問題

(硬體先天不足)

- × **處理效率不足**
選用的設備根本不夠應付燒烤產生的大量油煙。
- × **集氣設計不良**
集氣罩捕捉率太低，大量油煙在源頭就逸散。
- × **動力系統疲弱**
風機風量不足，抽不動油煙。



主因二：操作問題

(軟體沒有執行)

- × **未按時開啟**
為了省電，營業尖峰時段才開設備，甚至根本不開。
- × **程序錯誤**
未依照廠商建議的正確程序操作設備。
- × **環境氣流干擾**
廚房門窗大開，造成氣流混亂，影響集氣效果。



主因三：維護問題

(後天保養不佳)

- × **極板未清洗**
從未清洗過靜電機的極板，上面卡滿了厚厚的油垢。
- × **耗材未更換**
活性炭早已吸附飽和，卻沒有更換。
- × **管路破損**
排煙管路破洞漏氣，油煙中途洩漏。

如果被要求改善 你該準備的 五樣東西

收到紅單和限期改善通知，是危機也是轉機。

當複查員上門時，如果你能主動拿出一整套完整的改善計畫與證明，而不是僅僅口頭說「我改好了」，對方對你的信賴度將會完全不同。



您的通關寶典

1 設備規格與安裝證明

- 內容** 新購或更新的油煙處理設備的型錄、規格書、出廠證明。
- 目的** 證明你安裝的設備是有效的，且處理能力匹配你的餐廳。

2 廠商施工與清洗證明

- 內容** 施工廠商開立的合約、估價單、發票收據。
- 目的** 證明你確實花錢執行了改善工程。

3 完整保養紀錄

- 內容** 包含定期清洗、更換耗材的日期、項目、執行人的簽名表格。
- 目的** 證明你已建立日常維護制度，確保設備能長期有效運轉。

4 改善前後對比照片

- 內容** 清晰標示日期的照片，呈現排氣口位置的移動、設備的安裝、管線的修復等。
- 目的** 最直觀的證據，讓稽查員一目了然改善的具體內容。

5

未來標準作業程序 (SOP)

SYSTEM

內容

一份簡單的書面SOP，說明設備的開關機時間、負責人員、清潔頻率。

目的

向稽查員展現你的管理決心，證明這次改善是系統性的，而非一次性的。

停損策略

先停業 vs 邊做邊測

當被要求改善時，老闆們會面臨一個兩難的抉擇：是要狠下心來暫停營業，還是抱著僥倖心態繼續做？

我們從純粹的**成本角度**來分析，這筆帳其實很好算。



停損的智慧

主動停業改善的總成本遠低於被連續處罰。與其中長期的「凌遲」，不如選擇短期的「陣痛」。

1 主動停業，徹底改善

短痛策略

支出

- 改善費用**：設備採購與施工固定費用。
- 營業損失**：暫停營業期間（約3-5天）的收入。

效益 (長遠獲利)

- ✓ 一次性通過複查，避免後續罰款。
- ✓ 展現誠意，重建主管機關與鄰居信任。
- ✓ 解決根本問題，長期安心經營。

2 邊做邊測，僥倖求生

長痛策略

支出與代價

- 改善費用**：遲早要花，倉促施工可能更貴。

連續罰款：如澎湖案例，每次10萬，累積可能達數十萬。

- 商譽損失**：被貼上「屢勸不聽」標籤，影響顧客觀感。



最終成本：勒令停業

屆時所有收入歸零，得不償失。

餐飲業環保三合一自檢表

Self-Inspection Checklist

在環保局稽查員來之前，先當自己的稽查員！
建議**影印本表**，每月進行一次全面體檢。



A. 油煙 與異味

- ☐ 集氣罩是否能完整覆蓋爐具？
- ☐ 營業時間，油煙處理設備是否全程開啟？
- ☐ 靜電機的運轉燈號是否正常？
- ☐ 上次清洗靜電機或更換濾網是一個月內的事嗎？
- ☐ 排煙管路是否有漏風或破損？
- ☐ 排氣口是否朝上，且未對著鄰居門窗？



B. 污水與油脂

- ☐ 廚房是否安裝截油槽？
- ☐ 上次清理截油槽是一週內的事嗎？
- ☐ 清理時是否確實將菜渣和浮油都撈除？
- ☐ 是否有將廢油倒入水槽的習慣？
- ☐ 截油槽的廢油渣是否交由合格廠商處理？



C. 廢棄 物與廢油

- ☐ 店內的垃圾桶是否清楚標示分類（一般、資源、廚餘）？
- ☐ 員工是否了解垃圾分類標準？
- ☐ 廢食用油是否存放在專用桶中？
- ☐ 是否與合格的廢油回收商簽約？
- ☐ 上次回收廢油時，是否留下了交付聯單？

Q&A | 把你的店畫出 來， 我們一起找解法

最後的時間，留給最重要的各位老闆。

每一家餐廳的格局、位置、烹飪方式都不同。請不要客氣，把您店裡遇到的實際困擾提出來。

餐廳門診時間

試著在紙上畫出平面圖或管線，我們一起當醫生，共同診斷問題。

"讓我們一起把問題留在這裡，
把答案帶回店裡！"

? 提問引導：您可以這樣問

設備選擇

「我的店是做簡餐熱炒的，在一樓，後巷很窄，該選哪種油煙機比較好？」

維護問題

「我的靜電機常常在下大雨後跳電，是什麼問題？」

管線路徑

「我想把排煙管拉到屋頂，但鄰居不同意經過他家外牆，該怎麼辦？」

法規疑問

「環保局說我的截油槽太小，但當初是建商附的，我該怎麼處理？」

講師可以提供的協助

- ✓ 在白板上幫您畫出建議的管線修改路徑。
- ✓ 提供不同設備組合的優缺點分析、分享類似案例。
-  相關法規諮詢：澎湖環保局諮詢電話 **06-9228875**