

## 為何與業界建立伙伴關係

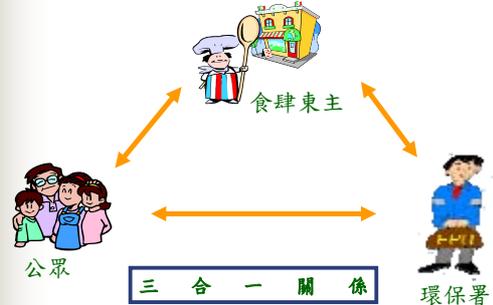
自發性遵循規定為大前提

- \* 明確規定
- \* 降低成本，使業界樂意遵守規定
- \* 減少業界與環保署之間的磨擦及衝突
- \* 減低採取法律行動的需要
- \* 避免對環境的損害
- \* 減少公眾投訴
- \* 改善措施較法例所規定為佳



91

## 協助飲食業界環保計劃



92

## 計劃的主要範疇

- (一) 技術支援及開發
- (二) 環保教育
- (三) 與相關團體合作
- (四) 減少廢物、保育資源



93

## (一) 技術支援及開發

### (1) 污染控制技術

- \* 清除油煙的技術 (例：靜電除油煙器)
- \* 靜電除油煙器技術手冊及標準測試程序



開啟 / 關掉靜電除油煙器後的排放

94

## (一) 技術支援及開發(續)

### (1) 污染控制技術 (續)

- \* 控制氣味的技術  
(如紫外線-臭氧及沸石處理技術)



95

## (一) 技術支援及開發 (續)

### (1) 污染控制技術 (續)

- \* 開發創新的去除油脂技術
- \* 探討循環再造「萬年油」的可行性



96

## (一) 技術支援及開發 (續)



### 2. 食肆環保支援服務



一站式免費支援服務

- 食肆環保通
- 食肆環保網
- 飲食業防污設備供應商及承辦商名單
- 與顧問見面服務

97

## (1) 技術支援及開發 (續)

『食肆環保通』

熱線電話：(852) 2784 6638

傳真：(852) 2784 6899

電郵：hotline@greenrestaurant-hk.org



98

## 食肆環保通



- ➔ 透過電話、傳真及電郵直接對話
- ➔ 提供最即時的意見及幫助，予業界解決有關酒樓食肆的環境問題和諮詢
- ➔ 『與顧問見面服務』，提供更全面的業界支援服務時間為：  
星期一至星期五，  
上午九時至十二時，下午一時至五時；  
星期六，上午九時至十二時；  
星期日及公眾假期休息。

2784 6638

99

## (一) 技術支援及開發 (續)

### 食肆環保網

www.greenrestaurant-hk.org



目的：

1. 提供飲食業有關環境問題的資料及解決方法；
2. 提供食肆環境管理，防污和環保技術的最新方向；
3. 提供飲食業防污設備供應及承辦商名單；
4. 提供論壇以促進同業互相交流環保經驗和心得；及
5. 提供實用資料庫和相關網路連結及其他聯絡。

100

## (一) 技術支援及開發 (續)

### 網站的特色

1. 良好的環保作業方法 (本地及海外)
2. 環保措施指南
3. 環保心得
4. 「最新消息」欄 **NEW!**  
例如：與飲食業有關的活動
5. 訪客討論區



101

## (一) 技術支援及開發 (續)

### 飲食業防污設備的供應及承辦商的名單

- ➔ 為協助飲食業界解決環保和防污技術的問題
- ➔ 制訂一份有關環保及防污設備供應及承辦商的名單
- ➔ 列出各間公司的名稱、聯絡資料和所能供應或提供服務類別的初步資料

類別	設備
空氣	靜電除油煙器、填充塔式洗滌器、運水煙罩及氣味控制設備
噪音	噪音控制設備
污水	隔油池及其他清除油脂設備
廢物	廢物處理設備

102

## (一) 技術支援及開發 (續)



The image shows a document with a header and a table. The table has multiple columns and rows, likely representing a schedule or a list of activities. The text is small and difficult to read, but it appears to be a formal report or a project plan.

103

## (二) 環保教育

### (1) 定期為飲食業開辦研討會



104

## (二) 環保教育 (續)

### (2) 專題論壇

例子1：飲食業環保研討會

日期：二〇〇一年十月三十日

地點：大會堂

出席人數：超逾800人

105

## 飲食業環保研討會



106

## (二) 環保教育 (續)

### (2) 專題論壇(續)

例子2：飲食業防污服務及設備供應商 /  
承辦商環保簡介會

日期：二〇〇一年十一月三十日

地點：北角政府合署

出席人數：逾100名供應商 / 承辦商出席

107

## 飲食業防污服務設備供應商 / 承辦商環保簡介會



108

(二) 環保教育 (續)

(3) 教育課程/工具

- \* 教育性質的唯讀光碟及教具 
- \* 證書課程  

109

(二) 環保教育 (續)

(4) 指南

- \* 宣傳海報 / 單張 

110

(二) 環保教育 (續)

- \* 環保措施指南及秘笈
- ◆ 專為食肆的管理人員及廚師而製作的 

111

(二) 環保教育 (續)

112

(二) 環保教育 (續)

(5) 環保示範模型

安裝噪音消滅裝置前      安裝噪音消滅裝置後

113

(三) 與相關團體合作

(1) 定期與飲食業商會聯絡及召開會議

114

### (三) 與相關團體合作 (續)

#### (2) 陪同區議員派發食肆環保措施單張



115

### (三) 與相關團體合作 (續)

#### (3) 與食物環境衛生署協作

例子：食環署的食肆牌照資源中心



116

### (三) 與相關團體合作 (續)

#### (4) 實地示範及試驗

飲食業商會的成員與環保署人員一起參觀火炭一家食堂，視察最新的污染控制設備



117

### (三) 與相關團體合作 (續)

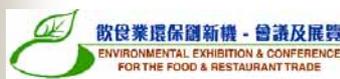
#### (5) 其他的相關人士/團體

- 大學 (如香港科技大學、香港浸會大學)
- 香港專業教育學院
- 職業訓練局
- 中華廚藝學院
- 食肆服務供應商 (煤氣公司、中華電力、香港電燈)
- 商界環保協會
- 香港生產力促進局

118

### (三) 與相關團體合作 (續)

過往曾經舉辦的會議及展覽



飲食業環保創新機 - 會議及展覽  
日期：二00二年七月三日及四日  
地點：香港會議展覽中心



119

展覽會--- 超過5,000人次參觀



慈善籌款午餐



研討會超過1,600人參與



環保時裝表演

121

## (四) 減少廢物及保育資源

### ■ 減少廢物

- 例如：廚餘堆肥、循環再造「萬年油」等



122

## (四) 減少廢物及保育資源(續)

### ■ 節約能源



### ■ 節約用水



123

## 使用水源節流器



124

- 廚房啤水時注意水流“短路”
- 勿浪費食水



125

## 慳水洗碗法三個洗水“SINK”方式



126

## 三個洗水“SINK”方式

- 第一個 SINK 用來洗去食物殘
- 第二個 SINK 用鹼液進行清洗
- 第三個 SINK 用來最後“過水”

127

慳電比用燈省電五倍以上



128

利用自然光



若自然光太光可加遮光簾

129

### 協助飲食業界環保計劃 迄今取得的成績

\* 取得飲食業支持及願意承擔



130

### 協助飲食業界環保計劃 迄今取得的成績 (續)

- \* 業界商會的環保意識普遍提高
- \* 業界接受新的控制設備(如靜電除油煙器)
- \* 在二〇〇一年，共安裝數百項有效的控制設備
- \* 投訴食肆油煙的個案減少

131

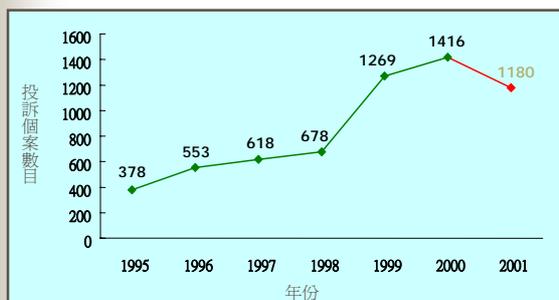
### 協助飲食業界環保計劃 迄今取得的成績 (續)

- \* 減少需要檢控的個案 (不過，仍需嚴加執法，對付肆意違法人士)
- \* 業界期望能在遵守環保法例之餘，進一步實踐環保
  - \* 節能慳水
  - \* 廚餘堆肥
  - \* 有機食物及耕種
  - \* 提高室內空氣質素
  - \* 建立業界的環保形象



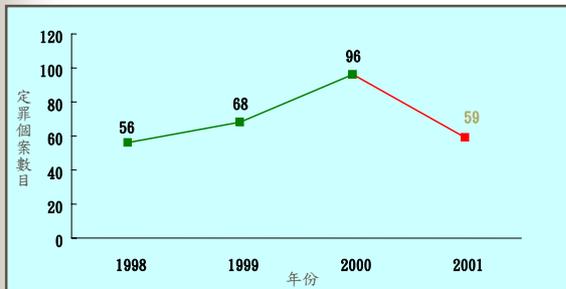
132

### 投訴食肆散逸煮食油煙的數目



133

## 根據《空氣污染管制條例》 被定罪的美食肆數目



## 內容大綱

- 飲食業面對的污染問題及解決方法
- 預早規劃的重要性
- 協助飲食業界環保計劃
- 環保署處理投訴及執行法例的程序
- 為飲食業編製的綜合實務守則
- 結論

135

## 環保署 處理投訴及執行法例的程序



136

## 與食肆相關的主要環保法例

- 水污染管制條例
- 污水處理服務(工商業污水附加費)及(排污費)規例
- 技術備忘錄：排放入排水及排污系統、內陸及海岸水域的流出物的標準
- 工商業污水採樣與分析的步驟及方法技術備忘錄



137

- 空氣污染管制條例
- 空氣污染管制(火爐、烘爐及煙囪)(安裝及更改)規例
- 噪音管制條例
- 廢物棄置條例

(以上資料可參考「食肆環保網」：  
[www.greenrestaurant-hk.org](http://www.greenrestaurant-hk.org))

138

## 地區污染管制辦事處(二零零二年)



地區污染管制辦事處分界圖 環境保護署

139



## 消減空氣污染通知書

146

## 消減噪音通知書

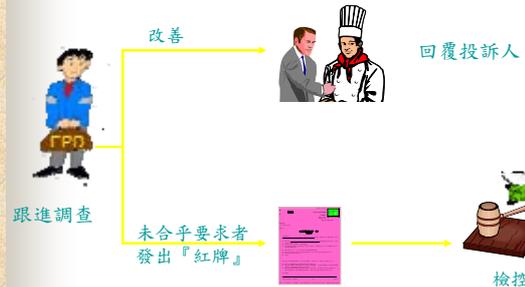
147

## 巡查記錄 - 『紅牌』

148

## 處理食肆污染問題

### (五) 改善行動



149

## 內容大綱

- 飲食業面對的污染問題及解決方法
- 預早規劃的重要性
- 協助飲食業界環保計劃
- 環保署處理投訴及執行法例的程序
- 為飲食業編製的綜合實務守則
- 結論

150

## 為飲食業編製的綜合實務守則



151

## 目標



- ❖ 提供食肆在籌備階段時及開業後，必須注意的環保事宜(例如廚房及樓面設計等作出周詳計劃)
- ❖ 減少產生對附近環境的滋擾
  - (i) 提升業界的環保形象；及
  - (ii) 為顧客提供更舒適的用膳環境

152

## 未來計劃

建議成立一個工作小組，集思廣益，共同編製一份食肆環保的綜合實務守則。

### 成員包括：

- 環保署
- 業界代表
- 與樓宇設計有關的測量師及工程師
- 資深物業管理代表
- 有關專業人士和專上學院講師
- 其他有關政府部門(如：食環署、消防署、屋宇署等)



153

## 綜合實務守則主要內容：

- 樓宇設計及籌劃階段時的考慮；
- 物業管理的配合；
- 良好睦鄰關係的重要性；及
- 開業後的運作等



154

## 實用資料

食肆環保網：<http://www.greenrestaurant-hk.org>

環保署網址：<http://www.info.gov.hk/epd>

食環署網址：<http://www.info.gov.hk/fehd>

屋宇署網址：<http://www.info.gov.hk/bd>

消防處網址：<http://www.info.gov.hk/hkfsd>

### 飲食業環保措施指南



廚神環保秘笈



光碟

155

## 邁向優質環保食肆

除五害



環保廚神



156

## 開創新紀元：

- 三心：齊心協力、同心合作及全心承擔
- 三用：物盡其用、廢物利用及循環再用
- 三贏：創造三贏局面



157

我們的目標

158

我們的目標

159

我們的目標

160

我們的目標

161

Green Restaurant  
環保食肆

廚師推介

- 環保廚房
- 環保食肆
- 環保社會

162

謝謝！

163