

為何與業界建立伙伴關係

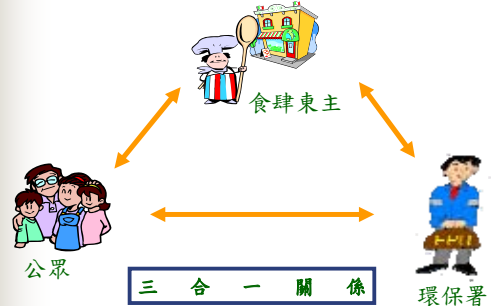
自發性遵循規定為大前提

- * 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 table and text, likely a report or form related to technical support and development. The table has multiple columns and rows, with some cells containing text and others containing numbers or symbols. The document is titled in Chinese and appears to be from a government or official organization.

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)

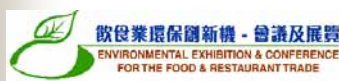
(5) 其他的相關人士/團體

- 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

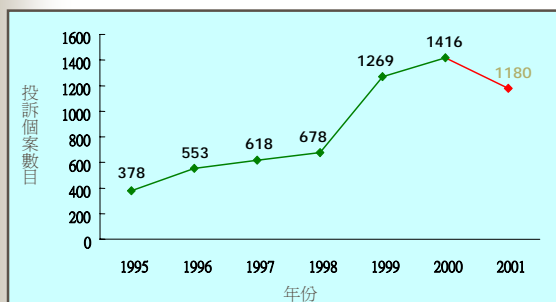
協助飲食業界環保計劃 迄今取得的成績 (續)

- * 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



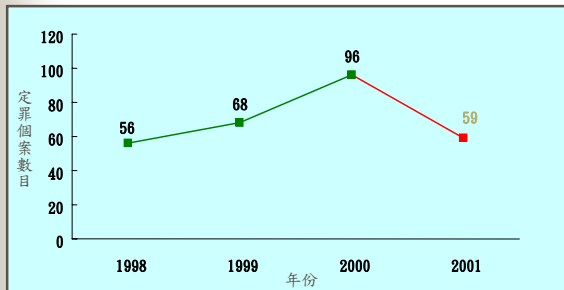
132

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)

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

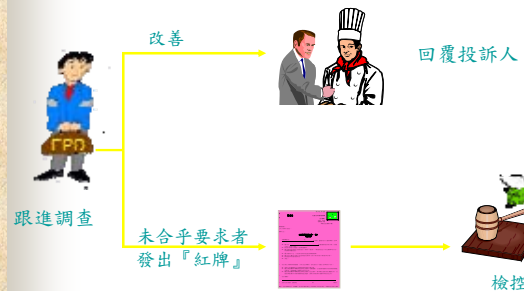
147

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

