



1110000493

檔 號：
保存年限：

臺南市政府 函

查照 8

地址：70801臺南市安平區永華路2段6號

承辦人：曾鈺婷

電話：06-6572916#321

傳真：06-6564106

電子信箱：tseng2016@mail.tnepb.gov.tw

受文者：臺南市議會

發文日期：中華民國111年1月11日

發文字號：府環水字第1110068359號

速別：普通件

密等及解密條件或保密期限：

附件：如文 (0068359A00_ATTCH1.pdf、0068359A00_ATTCH3.pdf)

主旨：「臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法」業經本府於110年12月13日以府法規字第1101483301A號令發布，請查照。

說明：

- 一、依據地方制度法第27條第3項規定辦理。
- 二、檢附臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法。

正本：臺南市議會

副本：臺南市政府法制處、臺南市政府環境保護局（水域及毒物管理科）



檔 號：

保存年限：

臺南市政府 令

發文日期：中華民國110年12月13日
發文字號：府法規字第1101483301A號
附件：



訂定「臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法」。

附「臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法」

市長黃偉哲

臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法總說明

依臺南市低碳城市自治條例第二十六條之一規定：「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。（第一項）前項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相關設施規範由本府另定之。（第二項）」有鑑於油煙與異味集排氣系統、空氣污染物防制設備之設置規範，行政院環境保護署已於一百一十年二月五日依空氣污染防制法第二十三條第二項規定之授權，訂定發布「餐飲業空氣污染防制設施管理辦法」，該辦法之相關內容已能符合本市之管理需求，本市爰不另行重複訂定。是以，為管制本市列管餐飲業油水之排放，列管餐飲業應設置符合規定之油水分離設施，並維持有效運作，於運作期間應確實清理維護保養，以防止油水直接排入公共排水系統，降低公共排水系統污染，維護生活環境及市民健康，亦避免公共排水系統淤積影響防洪功效，爰依臺南市低碳城市自治條例第二十六條之一第二項規定，訂定「臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法」，其要點說明如下：

- 一、本辦法之立法依據。（第一條）
- 二、本辦法之主管機關。（第二條）
- 三、本辦法之用詞定義。（第三條）
- 四、本辦法之適用對象。（第四條）
- 五、列管餐飲業應設置油水分離設施。（第五條）
- 六、列管餐飲業設置之油水分離設施應符合之規定。（第六條）
- 七、列管餐飲業應維持油水分離設施有效運作及運作期間應確實清理維護保養。（第七條）
- 八、列管餐飲業得提出替代方案之規定。（第八條）
- 九、本辦法施行日期。（第九條）

臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法

條文	說明
第 一 條 本辦法依臺南市低碳城市自治條例第二十六條之一第二項規定訂定之。	本辦法之立法依據。
第 二 條 本辦法之主管機關為本府環境保護局。	本辦法之主管機關。
第 三 條 本辦法用詞，定義如下： 一、餐飲業：指從事餐食調理、餐飲承包及其他相關作業之行業。 二、油水：指餐飲業產生含有油脂之廢（污）水。 三、油水分離設施：指採用物理或化學方法處理油水，以攔阻及降低油脂含量，並分離油脂與廢（污）水之設施。	一、本辦法之用詞定義。 二、第一款定義參考行政院環境保護署訂定之餐飲業空氣污染防制設施管理辦法第二條第一款規定，原文為「餐飲業：指從事餐食調理、餐飲承包或提供作業場所從事烘、烤、煎、炒、油炸、煮等餐食調理作業之行業。」按該款立法說明，考量食物烹飪過程皆會產生油煙，爰將所有產生油煙之烹飪形式納入定義。因烹飪過程產生油煙即可能產出含有油脂之廢（污）水，因此參考行政院環境保護署訂定之餐飲業空氣污染防制設施管理辦法第二條第一款規定並略為精簡，將「或提供作業場所從事烘、烤、煎、炒、油炸、煮等餐食調理作業」以「及其他相關作業」代替，因「其他相關作業」可涵蓋原列舉之內容。 三、第二款及第三款定義油水及油水分離設施，油水為餐飲業產生含有油脂之廢（污）水，應經油水分離設施，如油脂截流器等處理以降低排出油水之油脂含量。
第 四 條 本辦法所稱列管餐飲	本辦法之適用對象。

業，指依臺南市低碳城市自治條例第二十六條之一第一項規定公告或認定者。	
第 五 條 列管餐飲業應設置油水分離設施，以防止油水直接排入公共排水系統。	訂定本辦法列管餐飲業應設置油水分離設施，以防止油水直接排入公共排水系統，降低公共排水系統污染，維護生活環境及市民健康，亦避免公共排水系統淤積影響防洪功效。
第 六 條 列管餐飲業設置之油水分離設施應符合下列規定： 一、依據建築物給水排水設備設計技術規範辦理。 二、採用經中華民國國家標準或國際標準試驗合格之設施。 三、設施本體及面蓋之構造具備足夠強度，且以耐水、耐壓、耐腐蝕及耐熱之材料製造。 四、於流入管進入設施前或於設施內之有效位置設置攔渣濾網裝置，且該攔渣濾網裝置為可簡易拆卸及不易變形之構造。	訂定本辦法列管餐飲業設置之油水分離設施應符合之規定，以達成攔阻及降低油水油脂含量並分離油脂與廢（污）水之效果。
第 七 條 列管餐飲業設置之油	一、本辦法列管餐飲業設置之油水分

水分離設施應維持有效運作，於運作期間應確實清理維護保養並符合下列規定： 一、攔渣濾網裝置每日至少清理一次。 二、表面浮油脂每日至少刮集清除一次。 三、固體沉澱物分離籃及內壁污垢，每週至少清潔一次。 四、具有特定清理步驟與清理週期之油水分離設施，依其相關規範確實清理。 依前項規定所為之清理維護保養，應作成紀錄並保存二年，供主管機關查驗。	離設施應維持有效運作，於運作期間應確實清理維護保養並符合一定規定，避免未清理維護保養油水分離設施將大幅影響其處理效能。 二、依第一項規定所為之清理維護保養，應作成紀錄並保存二年，供主管機關查驗。
第 八 條 列管餐飲業有正當理由無法依本辦法設置或清理維護保養油水分離設施者，應具明原因及提出替代方案向主管機關申請，經主管機關審核同意後，始得以替代方案為之。	考量本辦法列管餐飲業作業型態、經營特性有所不同，如有正當理由無法依本辦法規定設置或清理維護保養油水分離設施者，應具明原因及提出替代方案向主管機關申請，經主管機關審核同意後，始得以替代方案為之。
第 九 條 本辦法自發布日施行。	本辦法施行日期。

臺南市餐飲業油水分離設施管理辦法

第 一 條 本辦法依臺南市低碳城市自治條例第二十六條之一第二項規定訂定之。

第 二 條 本辦法之主管機關為本府環境保護局。

第 三 條 本辦法用詞，定義如下：

一、餐飲業：指從事餐食調理、餐飲承包及其他相關作業之行業。

二、油水：指餐飲業產生含有油脂之廢（污）水。

三、油水分離設施：指採用物理或化學方法處理油水，以攔阻及降低油脂含量，並分離油脂與廢（污）水之設施。

第 四 條 本辦法所稱列管餐飲業，指依臺南市低碳城市自治條例第二十六條之一第一項規定公告或認定者。

第 五 條 列管餐飲業應設置油水分離設施，以防止油水直接排入公共排水系統。

第 六 條 列管餐飲業設置之油水分離設施應符合下列規定：

一、依據建築物給水排水設備設計技術規範辦理。

二、採用經中華民國國家標準或國際標準試驗合格之設施。

三、設施本體及面蓋之構造具備足夠強度，且以耐水、耐壓、耐腐蝕及耐熱之材料製造。

四、於流入管進入設施前或於設施內之有效位置設置攔渣濾網裝置，且該攔渣濾網裝置為可簡易拆卸及不易變形之構造。

第 七 條 列管餐飲業設置之油水分離設施應維持有效運作，於運作期間應確實清理維護保養並符合下列規定：

一、攔渣濾網裝置每日至少清理一次。

二、表面浮油脂每日至少刮集清除一次。

三、固體沉澱物分離籃及內壁污垢，每週至少清潔一次。

四、具有特定清理步驟與清理週期之油水分離設施，依其相關規範確實清理。

依前項規定所為之清理維護保養，應作成紀錄並保存二年，供主管機關查驗。

第 八 條 列管餐飲業有正當理由無法依本辦法設置或清理維護保養油水分離設施者，應具明原因及提出替代方案向主管機關申請，經主管機關審核同意後，始得以替代方案為之。

第 九 條 本辦法自發布日施行。