

方便營商諮詢委員會  
食物及相關服務業工作小組

**食物業處所內廚房/食物配製室的換氣次數要求**

**目的**

現今有些食物製造工序已高度自動化，在食物製造工廠內的食物處理人員數目亦可能有限，且部份處所是配置了空氣調節系統，為幫助設計和規劃食物製造工廠，食物及相關服務業工作小組(工作小組)成員希望瞭解有關食物製造工廠的換氣次數要求。

2. 本文件向工作小組簡介對食物環境衛生署(食環署)根據《食物業規例》(第 132X 章)發出之食物業牌照施加的廚房或食物配製室的換氣次數要求。

**背景**

3. 為確保食物安全和個人衛生，用作處理食物的食物配製範圍應提供足夠通風。這樣可確保熱力和 / 或濕氣積聚的水平，不會導致食物不能安全食用。如廚房或食物配製室提供的通風不足，在溫度和濕度有利微生物生長的環境下，或會加速微生物生長，影響食物配製室內配製食物過程期間的食物質素 / 安全。由於貯存環境的濕度是微生物(例如食物表面的霉菌)生長的重要因素，提供足夠的通風，可有效除去食物配製室內形成的過量濕氣，有助防止霉菌在食品上生長。

4. 為保障食物處理人員的健康，處所必須引入充足的清新而涼快的空氣，排走過量的悶熱空氣，以供佔用處所的人呼吸，為他們提供舒暢健康的工作環境。此外，廚房或食物配製室應有充足的空氣供應，以助用具的燃料完全燃燒，防止一氧化碳水平升高。足夠的通風同時有助稀釋和驅除食物配製過程產生的氣味、油煙和蒸汽。

## **發牌管制制度**

5. 《食物業規例》(第 132X 章)第 33 條訂明，食環署除非就該處所信納，除專作貯存用途的部分外，處所內各部分所設的通風設施，不論是天然的、機械的，均已足夠，否則不得根據第 31 條批出牌照。

6. 根據屋宇署的《認可人士、註冊結構工程師及註冊岩土工程師作業備考》(作業備考)ADM-2 附件 1 所載的規定，持牌處所的廚房的機械通風設備的鮮風輸送量要求為每小時換氣 20 次。本文件附載了該附件。

7. 為保障公眾衛生，食環署參照(作業備考)ADM-2 附件 1 所載的通風率，規定所有申請食物業牌照的處所如天然通風不足，則須符合有關的發牌條件，在食物業處所的廚房或食物配製室設置抽氣扇和吹氣扇，從而達致每小時換氣至少 20 次，方可獲發牌照。

8. 如廚房或食物配製室設有煮食爐，應在爐具之上安裝金屬油煙罩，而金屬油煙罩應妥為連接至配備抽氣扇的氣槽。

## **未來路向**

9. 請小組成員備悉本文件內容。

**食物環境衛生署**  
**二零一四年十月**

附件 1

(認可人士、註冊結構工程師及註冊岩土工程師作業備考 ADM-2)

非住用建築物及旅館浴室的鮮風輸送量要求

A) 機械通風設備

建築物 / 處所	鮮風輸送量要求
附屬辦公室 (不超過所在建築物 總樓面面積的 30%)	每小時換氣 5 次
持牌處所的廚房	每小時換氣 20 次
非住用建築物的廁所	每小時換氣 10 次

B) 以中央空調系統供應的機械通風設備

建築物 / 處所	鮮風輸送量要求
專門設計為辦公室用途的 建築物	每秒每平方米 1.1 公升或 每人每秒 10 公升
非住用建築物的廁所	每小時換氣 10 次*
旅館的浴室	每房每秒 18 公升*

\* 非住用建築物的廁所及旅館的浴室排出的空氣，可由附近地方的空氣補充；但由機械排出的廢氣，則不可循環再用。

(2010 年 5 月修訂)