

一起更好！

餐飲無油煙 新北市好生活

新北市餐飲業污染防治 技術手冊



新北市政府環境保護局

Environmental Protection Department, New Taipei City Government

廣告

目 錄

前言.....1

壹、空氣污染防治篇

一、油煙/異味污染來源與特性.....	2
二、油煙對人體健康危害.....	3
三、油煙如何預防.....	4
四、油煙污染防治設備介紹.....	5
五、防制設備設置參考.....	10
六、防制設備設置注意事項.....	11
七、各類型餐飲業者空氣污染防治設備安裝實例.....	12
八、常見缺失及解決對策.....	14
九、空氣污染防治法.....	15

貳、水污染防治篇

一、水污染來源與特性.....	16
二、水污染防治設備.....	16
三、水污染防治法.....	17

參、噪音管制篇

一、噪音污染來源與特性.....	18
二、噪音污染防治預防.....	19
三、噪音管制法.....	20

肆、廢棄物清理篇

一、廢棄物污染來源與特性.....	23
二、廢棄物清理法.....	23

附件一 餐飲業常見問題與解決方案.....24

附件二 餐飲業油煙污染防治設備保養維護紀錄表.....25

前言

餐飲業所產生的環境問題



壹、空氣污染防制篇

一、油煙/異味污染來源與特性

來源

- 食材於高溫烹調(煎、煮、炒、炸、烤等)過程中，所產生之氣體。
- 清洗/廚餘廢水、廚餘及一般垃圾散發出的味道。

特性

- 藍白色煙霧。
- 油煙粒徑小(粒徑 $<10^{-6}\text{m}$)。
- 富含水氣、黏稠度高。
- 含揮發性有機成分。

組成分析

- 挥發性有機物。
- 油霧。
- 粒狀物。
- 多環芳香烴(PAHs)。

二、油煙對人體健康危害

- 油煙可能會引起鼻咽癌、口腔癌及肺癌。
- 食用油加熱後產生之煙霧，含有多環芳香烴（PAHs），其中10種以上已被動物實驗證實為致癌物質。
- 豬油、花生油及沙拉油於高溫時所產生的油煙具有致突變性，並證實含有可能致癌物質。
- 臺灣婦女肺癌歸因於烹調油煙引起者，佔50%以上。

資料來源：行政院衛生署疾病管制局、國家衛生研究院、中山醫學大學、高雄醫學院…

勞工安全衛生研究所研究報告 (油煙暴露作業勞工健康危害評估研究)

餐館業作業勞工人員胸部X光檢查異常率



油煙高暴露組：主廚與副主廚

油煙低暴露組：行政總主廚、主任廚師、助理廚師

油煙非暴露組：行政人員與服務生

三、油煙如何預防

良好烹飪習慣

先開抽油煙機再烹調：使空氣形成氣流，烹飪產生之油煙會順著氣流方向移動，降低暴露機會。

烹調時別開窗：避免影響抽油煙機的排煙功能。

勿將油加熱至冒煙才烹飪：油加熱至冒煙時，會因油裂解而易產生致癌物質，進而增加暴露於致癌物質的風險。

必備的環保投資規劃

餐飲業於餐廳選址時，應判斷油煙排放對環境的影響，並了解居民之接受程度。

餐飲業者於餐廳設置前，應擬妥完善空污防制計畫，包括防制設備購置、安裝所需費用與空間。

應有設備保養觀念

污染防治設備應定期維護保養，確保設備處理效能並作成紀錄備查。

應向污染防治設備製造商索取維護保養手冊。

環保廚師作業守則

1. 應先開啟油煙收集設備。
2. 燒臺附近門窗應予關閉。
3. 開啟油煙污染防治設備。
4. 控制適當燒溫避免過熱。
5. 當量避免水滴滴入油鍋。
6. 防制設備定期保養維護。

四、油煙污染防治設備介紹

(一) 常見集氣設備

● 上吸式氣罩



● 包圍式氣罩



● 側吸式氣罩



(二) 前處理設備

● 濾材過濾裝置



設備原理：過濾法為使用過濾材料（如濾網、吸油棉等），直接攔截油霧液滴，使油滴粒子自廢氣中分離而達到淨化油煙之方法。

設備效能：油煙處理效率：約20%~40%

異味處理效率：約<20%

保養方式：每日檢視，經常清洗，保持潔淨。

設 置 費：約1~3萬



● 擋板式分離器



設備原理：利用慣性撞擊去除油煙，主要處理粒徑大於 $10\text{ }\mu\text{m}$ 以上之粒狀物質。而達到淨化油煙之方法。

設備效能：油煙處理效率：約20%~40%

異味處理效率：約<20%

保養方式：每日檢視，經常清洗，保持潔淨。

設 置 費：約1~3萬



● 水幕式除油裝置



設備原理：利用水霧去除油煙。

設備效能：油煙處理效率：約40%~60%

異味處理效率：約10%~20%

保養方式：循環泵用水應每日更換。

設 置 費：約6~10萬



(三) 管末處理設施

● 濕式洗滌塔



設備原理：利用吸收原理，將油煙導入由過濾層、噴霧裝置、環保球(拉西環)及隔水層所構成之水洗機中，使污染物被水霧吸收而達排煙淨化功能。

設備效能：油煙處理效率：約70%~80%

異味處理效率：約30%~70%

保養方式：

- 每月定期清洗設備元件
- 每週進行循環水更換
- 填充材易阻塞，應定期檢視、清洗或更換。

設置費：約10~18萬



● 靜電集塵器



設備原理：利用高壓電極放電使油霧帶電，帶電油霧粒子將被電極板吸收而達排煙淨化功能。

設備效能：油煙處理效率：約70%~90%

異味處理效率：約40%

保養方式：

- 每月清洗集塵板及過濾器。
- 每季進行設備定期維修。
- 高壓產生器易故障，應定期檢修。

設置費：約6~10萬



(三) 管末處理設施

● 紫外光-臭氧(UV-O₃)設備



設備原理：於排煙管道前段裝置紫外光燈管，管道中所含氯氣受紫外光激發作用而產生臭氧及氯自由基，進而氧化分解油滴，達到去除油煙及異味之目的。為降低UV-O₃設備處理負荷，提昇整體處理效能，可串聯水幕式除油裝置使用。

設備效能：異味處理效率：約80%~90%

油煙處理效率：約80%~90%

保養方式：

每週或每月定期擦拭燈管；汰換老舊燈管。

設置費：約10~40萬

● 活性碳吸附裝置



設備原理：利用活性碳網或活性碳粒子吸附氣味粒子。裝置由多層填充顆粒狀活性碳之金屬繩網串聯而成或填充顆粒狀活性碳之碳塔所構成。

設備效能：異味處理效率：約60%~90%

油煙處理效率：不建議用於處理油煙

保養方式：

約3~6個月更換活性碳。

設置費：約10~20萬

(四) 油煙與異味處理技術綜合介紹

項目	濾材過濾裝置	擋板式分離器	水幕式除油裝置	靜電集塵器	濕式洗滌塔	紫外光設備	活性碳吸附裝置
原理	慣性衝擊	慣性衝擊	化學吸收	靜電吸引	化學吸收	化學氧化	物理吸附
油煙設計處理效率	20-40%	20-40%	40-60%	70-90%	70-80%	建議單獨使用	不建議處理油煙
異味設計處理效率	<20%	<20%	10-20%	40%	30-70%	80-90%	60-90%
設置費(4,500CFM)	1-3萬	1-3萬	6-10萬	6-10萬	10-18萬	10-40萬	10-20萬
維護費(4,500CFM)	0.1-0.5萬/年	0.1-0.5萬/年	0.1-0.5萬/年	1-2萬/年	0.5-2萬/年	約1.5萬/年	0.5-2萬/年
維護方式	定期清洗	定期清洗	定期清洗	集塵板及高壓產生器保養	拉西環及迴流泵浦保養	燈管擦拭保養	活性碳再生更換
建議保養頻率	約每日1次	約每日1次	約每週1次	約每3個月保養1次	約1-2月保養1次	每週或每月定期擦拭燈管	約1-2月保養1次
設備噪音	低	低	中	中	高	低	低
空間需求(4,500CFM)	與集氣罩同寬	與集氣罩同寬	與集氣罩同寬	1.0M(長) 1.8M(寬) 1.5M(高)	2.0M(長) 3.0M(寬) 2.0M(高)	0.9M(H)	1.0M(長) 1.0M(寬) 1.5M(高)
安裝位置	集氣罩內側	集氣罩內側	集氣罩內側	壁吊式 立地式	立地式	懸吊式	立地式
環境影響	1.需定期清理濾材或更換濾材 2.更換或清潔濾材之廢水	1.需定期清理擋板或更換擋板 2.更換或清潔擋板之廢水	1.需定期清理水幕或更換循環水 2.清理之原水	1.需定期清理極板 2.清潔極板之廢水	1.需定期加藥與更換循環水 2.廢水處理及噪音問題	1.需定期擦拭燈管 2.無二次污染	1.需定期更換活性碳 2.活性碳再生者無二次污染

*本建議僅提供參考，仍應依營業場所規模、餐飲類別與周邊環境而定，建議由專業廠商現場設計規劃。

(五) 防制設備設置參考

餐廳類型	餐廳種類	油煙去除	異味去除
大型	第一～三類	濾材過濾裝置、水洗設備或靜電集塵器等	活性碳吸附裝置或紫外光-臭氧技術
	第四類	濾材過濾裝置或水洗設備等	活性碳吸附裝置
中型	第一～三類	濾材過濾裝置、水洗設備或靜電集塵器等	活性碳吸附裝置或紫外光-臭氧技術
	第四類	濾材過濾裝置或水洗油煙罩	活性碳吸附裝置
小型	第一～三類	濾材過濾裝置或水洗設備等	活性碳吸附裝置
	第四類		活性碳吸附裝置

餐廳規模：

小型：座位數小於40個、營業面積小於25 坪，爐臺面積小於 3m^2 。

中型：座位數40～85個、營業面積25～70 坪，爐臺面積 $3\sim 6\text{m}^2$ 。

大型：座位數大於85個、營業面積大於85 坪，爐臺面積大於 6m^2 。

餐廳類型：

第一類：牛排館、鐵板燒、燒烤店。

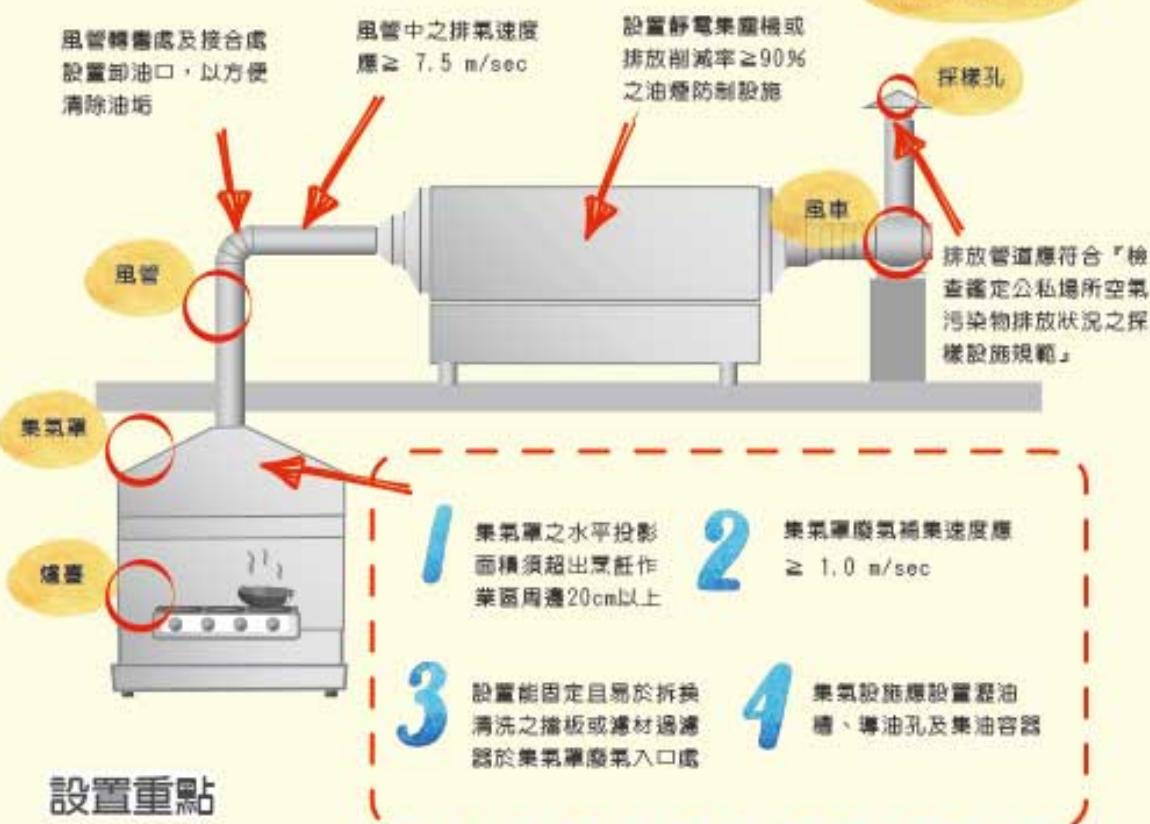
第二類：炸雞店、漢堡店、比薩店、早餐店。

第三類：自助餐、海鮮、山產、中式、泰式及其他。

第四類：壽司、拉麵、關東煮、火鍋。



(六) 防制設備設置注意事項



設置重點

集排氣系統：

- 一、集氣設施之廢氣捕集速度應 $\geq 1.0\text{ m/sec}$ 。
- 二、集氣設施之水平投影面積須超出烹飪作業區周邊20 cm以上。
- 三、集氣設施應設置瀝油槽、導油孔及集油容器。
- 四、風管中之排氣速度應 $\geq 7.5\text{ m/sec}$ 。
- 五、廢氣排放口不得接至下水道或溝渠中。

防制設施：

- 一、設置能固定且易於拆換清洗之擋板或濾材過濾器。
- 二、設置靜電集塵機或排放削減率 $\geq 90\%$ 之油煙污染防制設施。
- 三、設置靜電集塵機作為油煙污染防制設施，應設置導油孔、集油容器及符合設備電壓設計參數至少9000伏特。

(七) 各類型餐飲業者空氣污染防治設備安裝實例

1 炸雞店

靜電機



紫外光觸媒臭氧



水洗機



2 漢堡店

擋板



靜電機



活性碳箱



3 油炸臭豆腐

擋板



靜電機



4 早餐店

擋板



靜電機



活性碳桶



5 燒烤店

烤盤



靜電機



6 摊販

鹹酥雞
靜電機與活性碳網



油炸臭豆腐
水洗機



臭豆腐麵線餐車
靜電機



(八) 常見缺失及解決對策

-  未設置油煙處理設備，造成油煙逸散 →  廢氣前端設置擋板或濾網，管末設置油煙處理設備及除臭設備
-  集氣設施水平投影面積不足，未有效補集油煙 →  集氣設施水平投影面積應能超出烹飪作業區周邊20cm以上
-  集氣罩未設瀝油槽或導油孔 →  應加設瀝油槽、導油孔、集油容器及卸油口
-  氣罩廢氣口抽引速度不足 →  氣罩廢氣口抽引速應介於1-2.5m/sec之間，不足則應加大風車馬力(惟應考慮噪音問題)
-  防制措施未定期保養、維護 →  應製作保養及維修紀錄表，定期清洗、更換、保養維修及記錄
-  排氣口有異味 →  加裝活性碳吸附網或活性碳塔等除臭設備
-  防制設備噪音過大，影響居民生活安寧 →  應加裝隔音或吸音材料
-  廢氣排放至溝渠或下水道 →  屬違法行為，應立即改善，使廢氣經妥善處理後排至大氣



(九) 空氣污染防治法(101. 12. 19)

第20條

公私場所固定污染源排放空氣污染物，應符合排放標準。
(工業區及農業區以外地區，異味污染物不得超過標準值10之異味濃度)

第23條

公私場所應有效收集空氣污染物，並維持其空氣污染防治設施正常運作。

第56條（罰則）

違反者，處新臺幣**2萬**元以上**20萬**元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣**10萬**元以上**100萬**元以下罰鍰

第31條

在各級防制區及總量管制區內，不得有餐飲業從事烹飪，致散布油煙或惡臭之行為。

空氣污染行為公告 (環署空字第0960027294號)

自96年10月1日起，餐飲業從事烹飪將烹飪廢氣逕行排放至溝渠中，致產生油煙或惡臭者，為空氣污染行為。

第60條（罰則）

違反者，處新臺幣**5,000**元以上**10萬**元以下罰鍰；其違反者為工商廠、場，處新臺幣**10萬**元以上**100萬**元以下罰鍰。

未於期限內完成改善者，得按日連續處罰。

情節重大者，得命其停止作為或命停業，必要時，並得勒令歇業。

※法規內容以環保署主管法規查詢系統為準。

貳、水污染防治篇

一、水污染來源與特性

來 源

- 清洗食物、鍋碗、爐臺產生的污水。
- 操作油煙防制設備產生的污水。

特 性

- 廚房污水中常有菜渣、果皮、油脂等物質，排放至下水道可能造成管線阻塞，影響正常排水功能。
- 廚房污水含有大量有機物質，容易造成蟲鼠滋生。

二、水污染防治設備

油脂截留槽



於矩型槽體中設置2至3組隔板，並於入口處設置篩網，藉由篩網過濾機制有效攔除油脂，再以人工或機械方式予以撈除。

三、水污染防治法事業分類及定義 (99. 12. 15)

餐飲業、觀光旅館(飯店)

1 位於自來水水質水量保護區：



- (1) 設計或實際最大日廢水產生量一〇立方公尺(公噸/日)以上者。
- (2) 可同時提供餐飲座位一〇〇人以上或提供餐飲之作業環境面積達三〇〇平方公尺以上者。
- (3) 客房十五間以上者。
- (4) 湯屋五間以上者。
- (5) 綜合經營服務，其規模達下列條件者：

(餐飲座位數/一〇〇) + (客房數/十五) + (湯屋數/五) ≥ 一。

2 非位於自來水水質水量保護區：



- (1) 設計或實際最大日廢水產生量五〇立方公尺(公噸/日)以上者。
- (2) 可同時提供餐飲座位五〇〇人以上或提供餐飲之作業環境面積達一五〇〇平方公尺以上者。
- (3) 客房七十五間以上者。
- (4) 湯屋二十五間以上者。
- (5) 綜合經營服務，其規模達下列條件者：

(餐飲座位數/五〇〇) + (客房數/七十五) + (湯屋數/二十五) ≥ 一。

如餐飲業符合上述規模應依水污染防治法相關規定申請水污染防治許可證(文件)。

*法規內容以環保署主管法規查詢系統為準。

參、噪音管制篇

一、噪音污染來源與特性

來 源

- 設備噪音：冷卻水塔、冷凍(冷藏)櫃、空調(通風)系統、抽排風機、水洗塔等。
- 音響噪音：卡拉OK、電視機及音響等。
- 其他：客人或員工喧擾聲、廚房鍋鏟聲等。



種類及影響

- 噪音分為全頻噪音（頻率20~20k Hz）及低頻噪音（頻率20~200 Hz）。
- 造成之影響：干擾談話、影響睡眠、引起生理及心理不適（如緊張、焦慮、頭痛）、降低工作效率、造成聽力損失、導致神經衰弱等。

二、噪音污染防治預防

減少音源發生

- 選購低噪音設備。
- 尋找合格廠商安裝。
- 定期設備維護保養。
- 使用數個小功率音響，代替大功率音響。
- 加強人員管理，避免喧譁及不當使用設備。
- 調整設備音源產生方向，避免朝向住戶。

阻絕噪音傳遞發生

- 加裝消音百葉、吸音棉、隔音罩、防振墊、彈簧墊。
- 協助鄰近住戶裝設隔音窗。

加強溝通協調

- 盡量配合住戶作息，調整設備開關機時間。
- 避免深夜使用卡拉OK。

三、噪音管制法(97.12.03)

本市各類噪音管制區範圍公告

(新北府環空字第 1052485148 號)

一、本市各類噪音管制區劃定如下：

- (一)第一類：國家公園。
 - (二)第二類：都市計畫使用分區之住宅區。
 - (三)第三類：第一類、第二類、第四類以外之地區。
 - (四)第四類：都市計畫使用分區之工業區、非都市土地使用地類別之丁種建築用地及正式通車營運之一般鐵路、高速鐵路、大眾捷運系統、高速公路、快速道路及十五(含)公尺以上之其他道路(以上皆不含場(廠)站)。
- 二、二類以上之噪音管制區交界處之音量，不得超過其中任何一區之噪音管制標準。
- 三、第一類、第三類噪音管制區相鄰時，第一類、第三類噪音管制區自交界處各退縮十五公尺為第二類噪音管制區。
- 四、第二類、第四類噪音管制區相鄰時，第二類、第四類噪音管制區自交界處各退縮十五公尺為第三類噪音管制區。
- 五、第一類、第四類噪音管制區相鄰時，第一類、第四類噪音管制區自交界處各退縮十五公尺，分別為第二類、第三類噪音管制區。
- 六、正式通車營運之一般鐵路、高速鐵路、大眾捷運系統緊鄰第一類或第二類噪音管制區時，自其周界邊緣處二側各外推三十公尺範圍內，分別為第二類或第三類噪音管制區(以上皆不含場(廠)站)。
- 七、正式通車營運之高速公路、快速道路及十五(含)公尺以上之其他道路緊鄰第一類或第二類噪音管制區時，自其邊緣處二側各外推十五公尺範圍內，分別為第二類或第三類噪音管制區(以上皆不含場(廠)站)。
- 八、土地經依法公告變更原使用分區(使用地類別)者，其管制區類別自發布實施日起依變更後使用情形規範。
- 九、噪音管制區若有所爭議時，依本公告事項為準。

本市噪音管制區內禁止行為及管制區域與時間公告 (新北府環空字第1060889204 號)

於本市第一類或第二類噪音管制區內晚上十時至翌日上午八時，不得使用動力機械從事餐飲之商業行為，致妨害他人生活環境安寧。

於本市各類噪音管制區內晚上十時至翌日上午八時，不得於室外使用擴音設施致妨害他人生活環境安寧。

於本市第一類、第二類或第三類噪音管制區內晚上十時至翌日上午八時及例假日或國定假日中午十二時至下午二時，不得提供伴唱視聽設備(卡拉OK)供人歌唱，致妨害他人生活環境安寧。

(但營業項目屬經濟部公告公司行號營業項目代碼表之「視聽歌唱業」並經登記許可之營業場所，不在此限。)

第23條(罰則)

違反者，處新臺幣3,000元以上3萬元以下罰鍰，並令其立即改善；未遵行者，按次處罰。

※法規內容以環保署主管法規查詢系統為準

三、噪音管制法(97.12.03)

第9條

噪音管制區內之娛樂場所或營業場所、工程及設施，所發出之聲音不得超出噪音管制標準。

噪音管制標準(102.08.05)

管制區 時段	低頻(20至200Hz)			全頻(20至20K Hz)		
	日間	晚間	夜間	日間	晚間	夜間
第一類	32	32	27	55	50	40
第二類	37	32	27	57	52	47
第三類	37	37	32	67	57	52
第四類	40	40	35	80	70	65

日間：指各噪音管制區上午七時至晚上七時。

晚間：第一、二噪音管制區指晚上七時至晚上十時；第三、四噪音管制區指晚上七時至晚上十一時。

夜間：第一、二噪音管制區指晚上十時至翌日上午七時；第三、四噪音管制區指晚上十一時至翌日上午七時。

第24條(罰則)

娛樂或營業場所違反者，經限期改善仍未符合噪音管制標準者，得處新臺幣**3,000**元以上**3萬元**以下罰鍰，按次或按日連續處罰，或令其停工、停業或停止使用，至符合噪音管制標準時為止。

娛樂或營業場所限期改善之期限不得超過三十日

* 法規內容以環保署主管法規查詢系統為準。

肆、廢棄物清理篇

一、廢棄物污染來源與特性

來 源

- 廉餘：丟棄之生、熟食物及其殘渣。
- 資源垃圾：丟棄紙、鋁鐵、玻璃、塑膠、日光燈管及乾電池等。
- 一般垃圾：不含有資源垃圾及廉餘之垃圾。

污染特性

- 垃圾不當任意堆置、棄置菜渣污水於地面、溝渠，將破壞觀瞻及環境衛生、影響餐廳經營之形象。

二、廢棄物清理法(106.06.14)

第12條

一般廢棄物回收、清除、處理之運輸、分類、貯存、排出、方法、設備及再利用，應符合中央主管機關之規定，其辦法，由中央主管機關定之。

第27條

在指定清除地區內嚴禁拋棄紙屑、煙蒂、口香糖、瓜果或其皮、核、汁、渣或其他一般廢棄物及污染地面、池塘、水溝、牆壁、樑柱、電桿、樹木、道路、橋樑或其他土地定著物。

第24條(罰則)

違反者，處新臺幣**1,200**元以上**6,000**元以下罰鍰。經限期改善，屆期仍未完成改善者，按日連續處罰。

* 法規內容以環保署主管法規查詢系統為準。

附件一、餐飲業常見問題與解決方案

常見問題	設備元件	建議方案
油煙(異味)	烹調作業區域	<ol style="list-style-type: none"> 提高集氣設備抽氣速度，避免烹調油煙直接逸散至大氣中。 增加集氣設備有效面積，建議投影面積超過烹調面積至少20公分，提高集氣設備收集效率。 注意烹調作業區域周遭環境，避免空氣流動影響集氣之效率。
	污染處理設備	<ol style="list-style-type: none"> 根據污染型態選擇適當處理設備，如擋板/濾網、濕式洗滌塔、靜電集塵器、活性碳吸附等。 應注意各項設備裝置之先後順序，如風車應設置於處理設備後端，濕式洗滌塔後應避免設置活性碳吸附設備。 妥善根據抽風量規劃處理設備之最大處理量，避免容量不足導致無法有效處理。 妥善規劃處理設備之維護保養頻率，避免處理效率下降及延長設備壽命。
	排放管道	<ol style="list-style-type: none"> 油煙排放管道出口應選擇於空曠通風處，以利擴散。 排放管道出口與附近住家之距離建議在10公尺以上。 應避免將排氣管道接至下水道、清渠中。
噪音	馬達風車	<ol style="list-style-type: none"> 建議採用靜音馬達。 建議加裝隔震座、防音罩或隔音牆。
油污污染	污水放流	建議加裝油脂截留槽

附件二、餐飲業油煙污染防治設備保養維護紀錄表

餐廳名稱：

設備名稱：

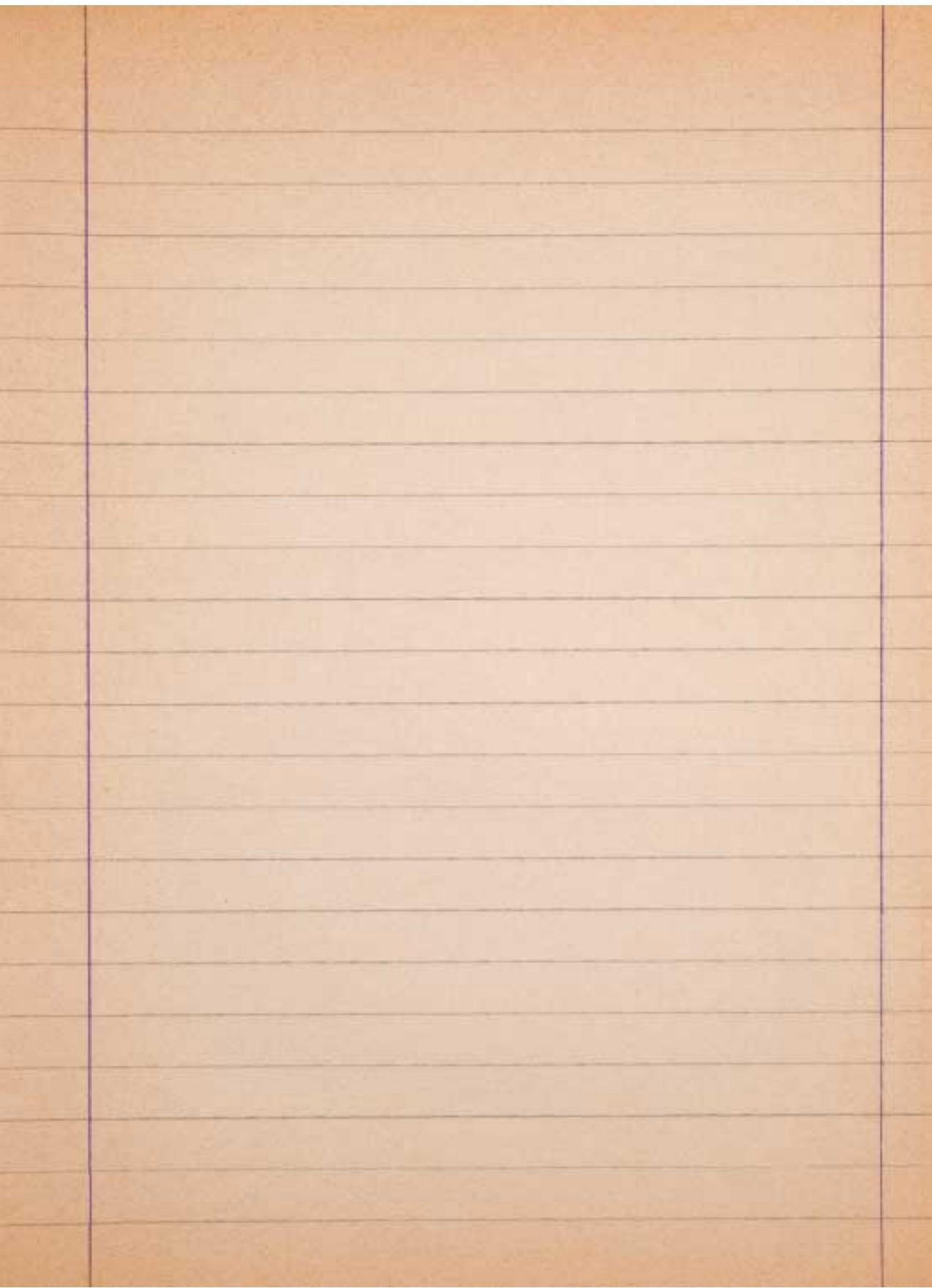
- 油煙濾網 油煙擋板 靜電機 水洗機
- 活性碳吸附裝置 透析膜芳香劑 紫外線/臭氧
- 管線 其他

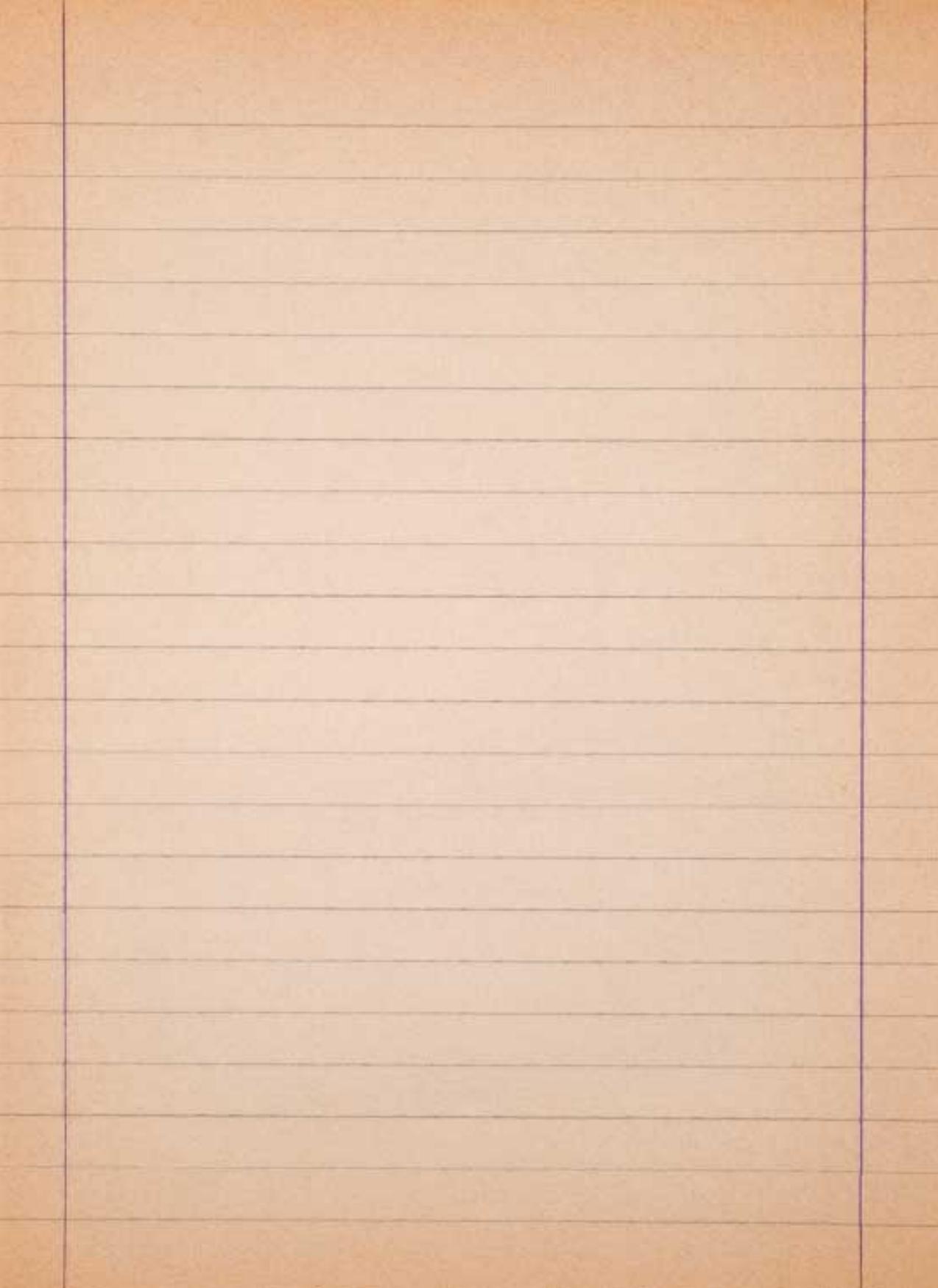


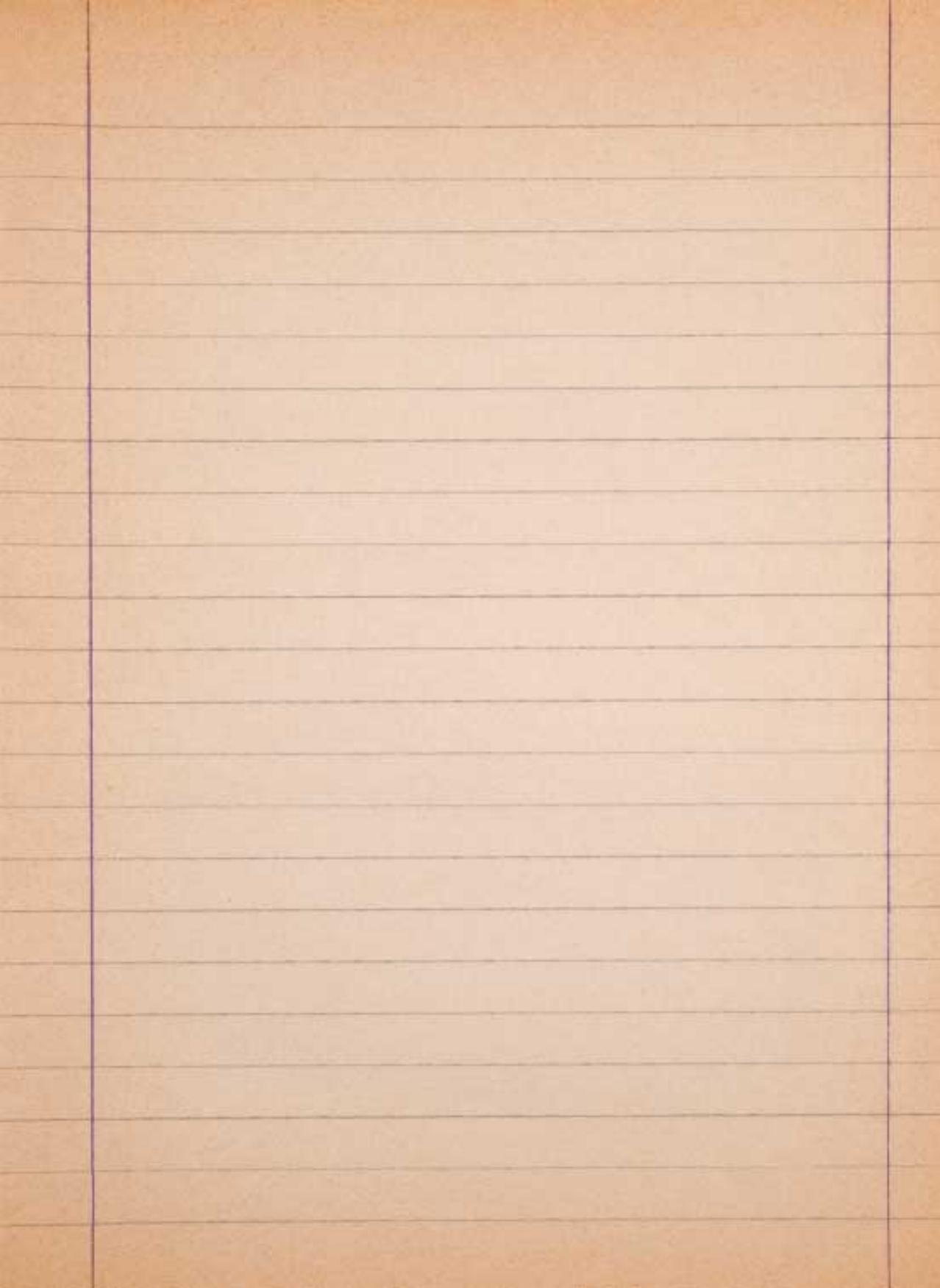
保養日期	保養內容	保養方式	保養人員 簽名
月 日	<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 藥品添加 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 例行保養 <input type="checkbox"/> 管線檢修	<input type="checkbox"/> 自行 <input type="checkbox"/> 委外 委外公司： 費用合計： 元	
月 日	<input type="checkbox"/> 清洗擦拭 <input type="checkbox"/> 藥品添加 <input type="checkbox"/> 濾材更換 <input type="checkbox"/> 例行保養 <input type="checkbox"/> 管線檢修	<input type="checkbox"/> 自行 <input type="checkbox"/> 委外 委外公司： 費用合計： 元	

*做為防制設備自行維護紀錄參考，落實自主管理











新北市政府環境保護局

Environmental Protection Department, New Taipei City Government

公害陳情專線：新北市政府1999市政服務專線

網址：<http://www.epd.ntpc.gov.tw>

地址：新北市板橋區民族路57號

出版日期：中華民國107年1月

出版單位：新北市政府環境保護局

地 址：新北市板橋區民族路57號

電 話：(02) 2953-2111

傳 真：(02) 2964-5015

編 印：環科工程顧問股份有限公司



共創青山綠水好家園



環保署陳情專線：0800-066666



新北市陳情專線：1999



幸福



美麗



新北市