

## 高雄市餐飲營業場所油污水設施設置管理辦法

中華民國 106 年 5 月 15 日 高市府環土字第 10633881500 號令訂定

第一條 本辦法依高雄市環境維護管理自治條例（以下簡稱本自治條例）第十七條第三項規定訂定之。

第二條 本辦法所稱之餐飲營業場所如下：

- 一、依本自治條例第十七條第二項公告之一定規模餐飲業。
- 二、飲食攤販三十攤以上之零售市場。
- 三、飲食攤販三十攤以上之道路範圍外攤販臨時集中場。

第三條 本辦法用詞定義如下：

- 一、油污水：指餐飲營業場所產生含有油脂之廢水。
- 二、污水收集系統：指收集油污水並輸送至油水分離設施，具有收集、輸送及貯留油污水功能之連接裝置系統。
- 三、油水分離設施：指油脂截留器等採用物理或化學方法處理油污水，以攔阻及降低水中油脂含量，並分離油脂與污水之設施。
- 四、油污水設施：指由污水收集系統及油水分離設施所組合之設施。

第四條 餐飲營業場所之經營者應濾除油污水之殘渣後，收集油污水至油污水設施。但第二條第二款及第三款經營場所內之油污水，應由該場所管理組織收集之。

第五條 餐飲營業場所應設置防止油污水直接排入下水道之油污水設施，並應於油水分離設施末端設置採樣口，供主管

機關採樣。

第六條 油污水經油水分離設施處理後，其動植物性油脂含量每公升應低於六十五毫克。

第七條 油水分離設施之設置，應符合下列規定：

- 一、應由進流室、除油室及出流室組成，且除油室之容量須足以進行油水分離，必要時，得分設數室。
- 二、各室有效水深應大於三十公分。
- 三、除油室有效容積應至少可容納每小時油污水平均量六分之一以上。但每分鐘油污水尖峰量超過平均流量三倍以上，且持續時間超過三十分鐘者，有效容積應增為每小時油污水平均量五分之一至四分之一。

第八條 油污水設施應確實清理維護保養，並應符合下列規定：

- 一、可動式濾網每日清潔一次。
- 二、積油及表面浮油脂每週至少分別清洗一次。
- 三、可動式整流板每週至少清理一次。
- 四、油水分離設施出口內部每三個月至少清潔一次。
- 五、相關設施設備應依操作手冊定期保養維護。

第九條 依前條規定所為之清理維護保養，應作成紀錄，並至少保存二年，以供主管機關查驗。

第十條 本辦法自發布後六個月施行。