

專案質詢

8-5-6-0236

立法院議案關係文書 中華民國 103 年 4 月 16 日印發

案由：本院江委員啟臣，針對餐飲業、攤販若未設置油煙排放系統，將造成嚴重的空氣污染及環境危害，且有違反空氣污染防制法之虞乙事，特向行政院提出質詢。

說明：

- 一、根據台中市政府環境保護局統計陳情資料顯示，全市約有百分之三十三的餐廳未設置油煙處理設備，有部分餐廳將油煙排放口直接接到水溝裡，造成水溝內油脂凝結成塊，堵塞水溝排水系統同時造成惡臭。
- 二、查空氣污染防制法第三十一條規定「在各級防制區及總量管制區內，不得有下列行為：餐飲業從事烹飪，致散布油煙或惡臭。」違反者，裁罰十萬到一百萬元罰款，然對此違法行為，縱有民眾檢舉，也往往因檢舉事證、地點不明，導致公權力難以伸張。
- 三、由於食物在烹飪的過程中，食用油和食物在高溫條件下會發生熱分解或裂解，形成一種氣態、液態和固態的混合體，這些餐飲油煙多屬低空排放，油霧排出後可直接形成粒徑小於二點五微米的懸浮微粒，長期吸入會引起過敏、氣喘、肺氣腫、肺癌、心血管疾病、肝癌、血液疾病等，油煙中的丙烯醛除會引發咽喉疼痛、眼睛乾澀等症狀外；過量環芳烴亦會導致下呼吸道疾病、細胞病變與誘發癌症，因此，未按規定設置油煙排放系統，對環境衛生問題和人體健康都帶來影響。爰要求行政院應加強宣傳、輔導，協助餐飲商家建立合法之油煙排放設備，避免對污染環境整潔，甚至危害人體安全。