

環保夜市推動指引

111.12.23 版

一、目的

夜市為臺灣觀光特色之一，經常提供飲食、服飾、雜貨、娛樂等相關服務，但因其組成來源廣且有流動之特性，以致管理不易，因而部分夜市給民眾垃圾堆置、油煙逸散、餐飲廢水、環境髒污等不環保印象。為推廣環保觀念，改善夜市消費環境，環保署自 109 年開始投入輔導人力與經費，針對 43 處夜市、商圈進行環保改善，3 年來在一次用產品減量、加強資源回收、改善油煙排放、餐飲污水處理、環境清潔、低碳節能等方面已獲得相關成果，包含減少免洗餐具 4,700 萬個，減少 1,573 公噸碳排放、設置 205 處垃圾分類回收設施、輔導 1,454 家業者設置油煙防制設備、維護 379 間特優級公廁。這些作為有效改變夜市消費環境，吸引民眾前往消費，為業者帶來商機。為延續並擴大推動成效，特彙整各個環保夜市相關改善作法，訂定本環保夜市推動指引加強推廣，鼓勵全台夜市商家及全民共同加入響應。

二、適用範圍

- (一) 夜市主管機關。
- (二) 直轄市、縣市環保機關。
- (三) 夜市自治單位及於該場域營運之相關業者。

三、環保夜市推動指引

應達到減少使用一次用產品、加強資源回收、減少油煙排放、妥善處理餐飲污水、維護環境整潔、低碳節能等環保原則。重點如下：

(一) 掌握基礎資料

為明確應改善項目，應先確認夜市經營型態，如營業時段、定點式或流動式及經營空間、地點、烹煮型態、廢棄物處理方式、餐具清洗方式、水源供給、排水設施、公廁提供等條件，釐清可行改善項目

及需協調項目。此外，須與相關攤商進行溝通，了解其配合意願及困難點，並可藉由現有環保夜市相關推動案例說服攤商參與。

(二) 具體推動作法

相關環保措施之要求，應納入其自治條例或相關招商合約中，於招募業者時向其說明，篩除不配合之業者，有效拉高整體夜市環保水準。並可透過特色宣傳，向外界宣傳夜市特色，提高業者配合意願。另相關設施現場應有清楚標示或於官方網站標明，以利民眾使用。

1. 一次用產品減量

(1) 內用改用可重複清洗餐具，外帶不提供塑膠免洗餐具

- A. 重複清洗餐具材質可採不鏽鋼、陶瓷…等，但不可使用美耐皿。
- B. 透過符合食品安全衛生之餐具清洗方式，符合食安標準。
 - 使用自動餐具清洗設備，需具供水及排水設施，排水搭配油脂截留器。
 - 集中收集委外送洗，但需有配合之清洗廠商、餐具暫存空間。
 - 攤商自行清洗，需具供水及排水設施，排水搭配油脂截留器。
 - 辦理餐具清洗講習。
 - 為確保符合食安，清洗時除可參考食藥署「餐具清洗良好作業指引」，可不定期針對澱粉、油脂、蛋白質及清潔劑殘留、大腸桿菌數等項目抽驗(相關規定如附件一)。
- C. 推動時應考量餐具更換、清洗設備設置、人工清洗或委外送洗之成本，可透過自有財源或謀求政府補助支應。

(2) 推動借用服務

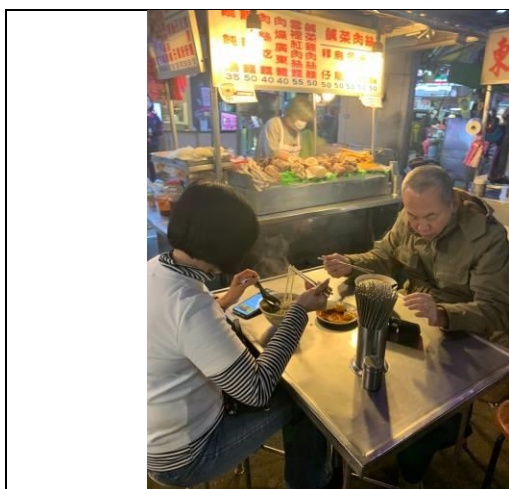
與既有循環容器供應業者合作或自行設置，於現場設置循環容器借用服務，減少廢棄物產出，降低垃圾處理成本。

(3) 常態性自備餐具優惠

- A. 協調業者提供常態性自備餐具優惠。
- B. 設置公共清洗區，供消費者清洗餐具，並搭配油水分離設施及合適之排水管路，避免污水直接進入水體。

(4) 塑膠袋減量

- A. 設置環保袋租用點，減少非計劃性消費塑膠袋使用需求。
- B. 業者不主動提供購物用塑膠袋。
- C. 不使用塑膠袋盛裝食物。



基隆市基隆廟口夜市-內用提供可重複清洗餐具



臺南復華夜市-增設餐具清洗設備



雲林縣雲林溪美食廣場-外帶不使用塑膠餐具內用改用可重複清洗餐具



新北市樹林興仁花園夜市-提供公共洗滌區

	
宜蘭市東門觀光夜市-提供餐具借用服務	花蓮縣 花蓮東大門國際觀光夜市-提供餐具借用
	
桃園市八德興仁花園夜市-提供自備餐具優惠	嘉義縣 縣府太子商圈-提供自備餐具優惠
	
新北市汐止觀光夜市-設置袋袋箱傳	花蓮縣東大門國際觀光夜市-塑膠袋付費取得

2. 加強資源回收

(1) 廣設垃圾分類設施組

於民眾經常經過地點設置垃圾分類設施組加強資源分類（至少分為一般、資源及廚餘等三類），除可降低垃圾清運費，透過加強分類，可提昇資收物回收價值，增加額外收入。

（2）垃圾分類設施標示清楚

垃圾分類設施組可以桶、箱、袋、架作為收集設施，內套透明或可清楚辨識袋中內容物之垃圾袋，設施外觀乾淨，標示清楚，可與當地夜市特色結合，方便民眾垃圾丟棄及分類。

（3）蒐集點定時清理

每日定期派員整理及清掃垃圾分類設施，未見垃圾滿溢或四處散落，資源性廢棄物應交由個體業者、回收業或委託清潔隊回收清除。



臺北市饒河街觀光夜市-廣設垃圾分類設施



宜蘭縣宜蘭市東門觀光夜市-分類設施

3. 改善油煙排放

（1）設置油煙防制設施

以煎、烤、炸、炒方式調理餐飲之業者應設置油煙防制設施，可由夜市/商圈自治單位訂定油煙排放管理制度，使業者自主設置油煙防制設備，或統一由夜市/商圈自治單位設置及保管，後續再由管理費、加強宣傳增加人潮等方式回收相關設置經費，或由夜市攤商自行設置。

(2) 維護油煙防制設施正常運作

可透過目視排煙管、集氣設備有無阻塞、破損等方式，維持設備正常運作及定期維護保養。

(3) 減少使用柴油發電機

常態用電避免使用柴油發電機，減少空污排放及噪音產生。

	
嘉義市嘉樂福觀光夜市-業者設置空污防制設備	宜蘭縣宜蘭市東門觀光夜市-空污防制設備正常運作

4. 餐飲污水處理

(1) 設置攔除或污水處理設施

- A. 熱炒飲食攤販須於水槽或排水管內，裝置攔渣槽或過濾網等裝備。
- B. 條件許可時應設置油脂截留器及污水下水道接管，將污水引入污水下水道，並每週清洗道路周遭之截水溝。
- C. 油脂截留器截留之廢棄物或回收物，於清理收集後依相關法規之規定予以處理。
- D. 若設有污水處理設備，應有專責維護人員，依照製造商提供之手冊進行設備清潔維護工作，以確保處理效率。

(2) 周遭水溝維護

- A. 禁止業者於路面洗菜及洗滌碗盤或將洗滌殘渣、廚餘及廢

棄食材，直接棄置地面或傾倒於排水溝、截水溝。

B. 鄰近水溝油泥應定期清理。

	
花蓮縣花蓮東大門國際觀光夜市-店家設置油脂節流槽	新北市汐止觀光夜市-店家接管油水分離處理，截油槽清潔乾淨

5. 環境清潔

(1) 即時清理環境垃圾

自治管理單位及攤商於營業時間內，雇工或自行清理夜市周邊環境，有垃圾應立即清理並留下清掃紀錄備查。

(2) 定期維護公廁整潔

由夜市自治管理單位管理或認養之夜市範圍內與周邊之廁所（如列管公廁、流動廁所、非固定式廁所等），倘夜市內有收費廁所或友善店家提供之廁所，由夜市自治管理單位促請該廁所管理單位或廁所所有者定期派員清潔維護，並視使用情形調整清理頻率，保持「不髒、不濕、不臭」品質。



新北市汐止觀光夜市-公廁環境潔淨



基隆市基隆廟口夜市-多處優質公廁

6. 低碳節能

(1) 使用節能燈具

現場燈具改用節能 LED 並適度調整照明。

(2) 低碳運輸

儘量使用大眾交通工具接駁。



臺東縣台東觀光夜市-95%攤商及路口燈管使用 LED 燈具



嘉義市文化路觀光夜市-周邊設有低碳運輸

四、改善情形揭露溝通

夜市達成相關改善後，應定期主動彙整執行情形，並適時對外揭露、溝通執行成果，加強對外界溝通，營造良好環保夜市形象，並可配合環保主管機關（直轄市、縣市環保局及行政院環境保護署）輔導及建議，提交

有關執行成效資料。

五、提報推動成果

直轄市、縣市環保局推動夜市環保改善，應每年提報推動成果，提報內容包含推動夜市名稱、營業型態、營業規模、範圍、具體推動作法及相關成效（如附件二）。

餐具清洗規範

餐具清洗應符合食藥署「食品良好衛生規範準則」第 22 條、第 26 條規範及參考「餐具清洗良好作業指引」辦理。

- 一、洗滌場所應有充足之流動自來水，並具有洗滌、沖洗及有效殺菌三項功能之餐具洗滌殺菌設施；水龍頭高度應高於水槽滿水位高度，防水逆流污染。
- 二、提供餐飲業者清洗餐具服務之業者除應具有符合食品良好衛生規範之建築與設施外，並應備有至少一套輸送帶式或類似型式具洗滌、沖洗、有效殺菌功能之高溫自動洗滌設施。餐飲場所若未購置自動洗滌設施而以人工洗滌時，其清洗設施亦應具有洗滌、沖洗、有效殺菌三項功能。
- 三、清洗後之餐具不應有脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑之殘留；必要時應進行病原性微生物之檢測。
- 四、清洗後之餐具如有刮痕或變色情形，應予以更換，不得再提供民眾使用。
- 五、當餐具委外清洗時應至少每半年依衛生福利部公告或建議檢測方進行一次委外檢驗（脂肪、澱粉、蛋白質、洗潔劑殘留情形及病原性微生物）。
- 六、前述檢測結果可定期對外公布，加強民眾溝通。

○○年環保夜市推動成果

提報單位		
一、推動夜市/商圈基本資料		
(一) 夜市/商圈名稱		
(二) 營業型態		
(三) 營業規模	餐飲業____家，非餐飲業____家	
(四) 地理位置		
二、辦理情形		
推動項目	具體推動作法	預期成效
(一) 一次用產品 源頭減量	☐ 內用全面不使用免洗餐具	減少____個免洗餐具/月。 設置____處購物袋租借點。 減少____個購物用塑膠袋/年。
	☐ 外帶全面不提供塑膠免洗餐具	
	☐ 辦理餐具清洗講習或輔導	
	☐ 提供常態性自備餐盒優惠	
	☐ 依營業時間或每週2日以上提供餐具借用服務	
	☐ 提供自備購物袋優惠	
	☐ 設置購物袋租借點	
	☐ 其他(自行填入)	
(二) 資源回收	☐ 設置垃圾分類設施(一般、資源、廚餘)，並落實垃圾分類	設置____處資源回收設施。
	☐ 定期派員整理及清掃垃圾分類設施	
	☐ 資源性廢棄物應交由個體業者、回收業或委託清潔隊回收清除	
	☐ 其他(自行填入)	
(三) 油煙排放控制	☐ 以煎、烤、炸、炒方式調理餐飲業者60%以上家數設置油煙防制設施	____家業者設置油煙防制設備。
	☐ 營業時維持防制設備正常運作	
	☐ 每週營業4日以上之夜市，該處夜市攤商每月維護保養油煙防制設備並紀錄	
	☐ 無油煙異味	
	☐ 常態發電不使用柴油發電機	
	☐ 其他(自行填入)	
(四) 餐飲污水處理	☐ 餐飲業者至少50%以上業者裝設防止含油污水進入水溝設施或規劃設計及設置油脂截留器工程	
	☐ 定期清理周邊水溝內之油泥，無油泥惡臭	
	☐ 用水、排水區域無積水	
	☐ 其他(自行填入)	
(五) 優質公廁環境清潔	☐ 周邊環境立即清潔	維護____間特優級公廁。
	☐ 公廁保持「不髒、不濕、不臭」	
	☐ 其他(自行填入)	

(六) 低碳節能	☐ 現場燈具改用節能LED並適度調整照明。	
	☐ 其他 (自行填入)	