

飲食業用水效益最佳實務指引

引言

政府推行「全面水資源管理策略」，強調「先節後增」，旨在綜合各界力量，確保可持續地運用水資源。就此，水務署致力推動節約用水，並協助非住宅用戶透過提升用水效益，減少用水。

為提升飲食業的用水效益，水務署制訂了一套用水效益最佳實務指引供業界參考，以期業界能從日常運作中，引入相關措施。

本實務指引的目的

本實務指引旨在概述適用於餐飲業界的節水措施。本指引參考了世界各地餐飲業在提升用水效益方面的經驗，結集出適合本港業界使用的節水措施，提供加強用水效益的建議。

提升用水效益措施

節約用水可以從日常運作，包括一般用水習慣、維修保養、廚房及樓面運作各方面著手。

一般用水習慣的節水實務指引

- 教育員工 / 提醒顧客，以提高他們對節約用水的意識 (例如：透過適當培訓及於適當位置張貼節水告示 / 貼紙)
- 設立獎勵計劃，鼓勵員工對節水措施提出建議
- 委派員工負責監察用水量
- 定期比較用水量，留意水費單的資料，以制訂節水措施及檢討措施之成效

維修保養的節水實務指引

- 定期檢查和及時維修水管滲漏
- 避免水龍頭和花灑頭長開待用
- 在更換舊用水器具時，採用高效益用水型號
- 定期檢查和及時維修漏水的水龍頭和花灑頭
- 安裝節流器於用水器具上
- 加裝腳踏式或膝壓式開關掣，方便員工控制開關

廚房運作的節水實務指引

清洗食物

- 以浸洗方法清洗蔬菜，避免長開水龍頭。

清洗碗碟

- 清洗餐具及碗碟前，先將之浸洗令污跡更易清除。
- 使用壓力噴水器以有效清洗碗碟和減少用水量。
- 使用有效清潔劑及避免使用過量清潔劑。
- 避免將洗碗碟機長開備用，及盡量在載滿一機碗碟後才啟動洗碗碟機。
- 循環再用洗碗碟機的沖洗水用以沖走碗碟上的食物殘渣。
- 若以人手清洗碗碟，可安裝三格式的洗滌盆，分別進行浸泡、洗滌和沖洗等不同耗水量的工序，以減少用水和方便循環再用沖洗水。

蒸櫃運作

- 善用蒸櫃的冷凝水作一般清潔用途。
- 如無需蒸煮食物，在非繁忙時間關掉不需用的蒸櫃。

新舊型號廚具的用水效益比較

	舊標準	新標準	節水成效
洗碗碟機	5.3 升/盤	2.6 升/盤	2.7 升/盤
沖洗花灑	7.5-19 升/分鐘	6 升/分鐘	1.5-13 升/分鐘
蒸櫃	95-132 升/小時	7.5 升/小時	87.5-124.5 升/小時
製冰機	5.7 升/磅	1.1 升/磅	4.6 升/磅

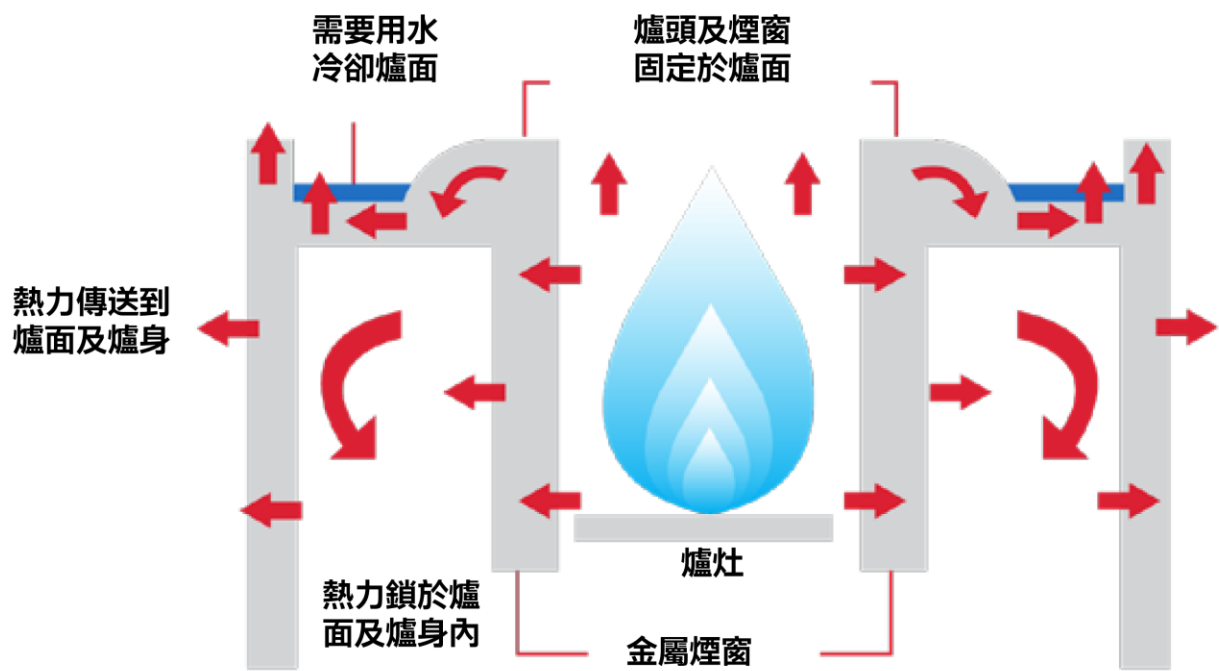
能源再生蒸櫃

- 利用「熱交換」過程將水蒸氣熱力回收及轉化為熱能。
- 所收集的熱能可用以加熱自來水並輸送到蒸爐、洗碗碟機、熱水爐等廚房設備使用。
- 而水蒸氣則可轉化為冷凝水作一般清洗用途。
- ✓ 在更換舊廚房器具時，採用高效益用水型號廚具及能源再生蒸櫃，以減少用水量。

爐具種類

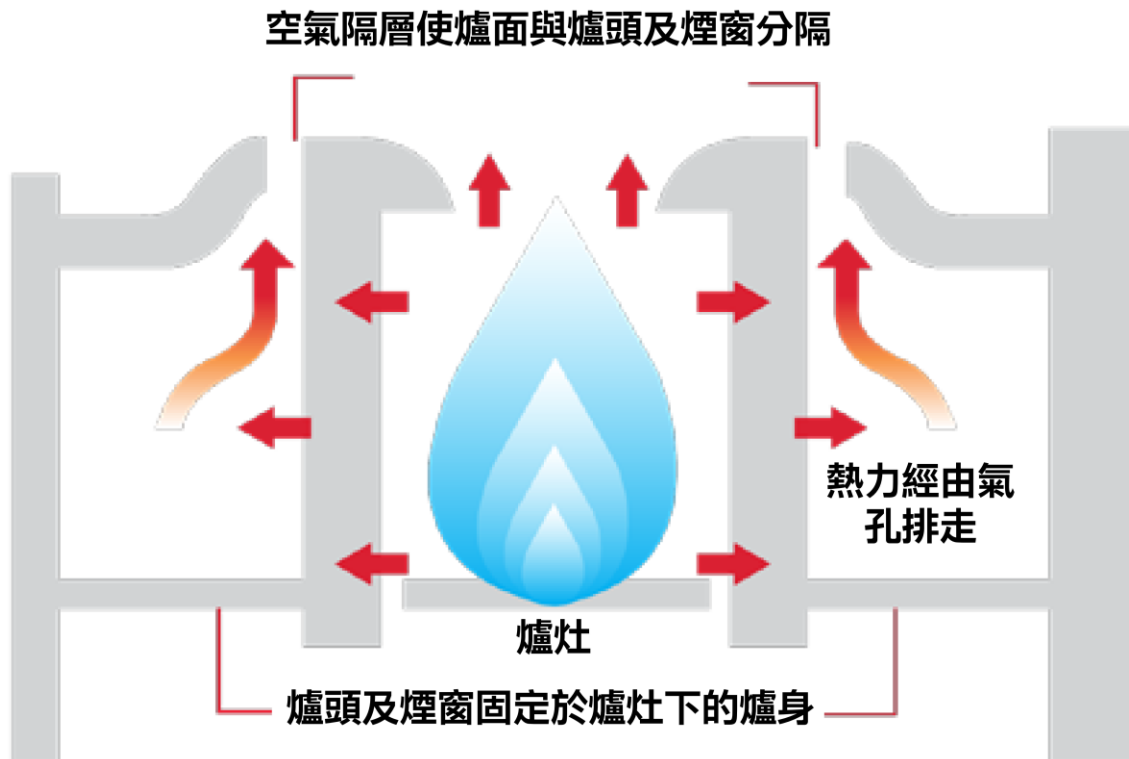
水冷式爐具

- 水冷式爐具均配備一個或多個水龍頭以冷卻爐面，而水龍頭一般長期開啟，故較為耗水。



氣冷式爐具

- 氣冷式爐具的空氣隔層，使爐面與爐頭及煙窗分隔，令熱空氣由特定的氣孔排走，而不需冷卻水以達致降溫效果。



- ✓ 在更換舊爐具時，採用氣冷式爐頭，以減少用水量。

解凍食物

- 自然解凍 - 將食物用保鮮紙包好，從冷藏庫移至溫度較高的冰箱內(0 至 4 度)先作解凍。
- 啤水機 - 利用氣泵在解凍池內製造水流，使解凍中的冷藏食物在池中轉動，以加快解凍的速度。這個方法比傳統「啤水」方法可大量減少用水量。

樓面運作的節水實務指引

- 只在顧客要求時才供應或添加飲用水
- 只提供基本餐具，並只在顧客要求時才提供額外餐具
- 以清潔粉劑代替熱水或蒸氣清潔地氈
- 設置自助茶水間供顧客自行取水
- 只在顧客要求時才更換骨碟及餐具
- 於用餐區展示節水告示，提升顧客的節水意識

節水核對清單

一般用水習慣	有/沒有
於適當位置張貼節水告示或貼紙以教育員工和提高顧客對節約用水的意識，並向員工提供合適培訓。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
設立獎勵計劃，鼓勵員工對節水措施提出建議。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
委派員工定期記錄水錶讀數或使用電子監察系統持續記錄水錶讀數，亦可為個別設施安裝副水錶。詳細的用水記錄有助找出任何用水的變化。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
定期與過往的用水量作比較，並按用水記錄找出可改善的部分，檢討節水措施之成效，提高用水效益。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
維修保養	有/沒有
定期檢查和及時維修水管滲漏。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
定期檢查和及時維修漏水的水龍頭和花灑頭。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
避免水龍頭和花灑頭長開待用。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
在更換舊用水器具時，採用高效益用水型號，以減少用水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
如未能更換為高效益用水型號，可於用水器具上安裝節流器，以減少用水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
加裝腳踏式或膝壓式開關掣，方便員工控制開關。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>

廚房運作	有/沒有
以浸洗方法清洗蔬菜，避免長開水龍頭。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
清洗餐具及碗碟前，先將之浸洗令污跡更易清除。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
使用壓力噴水器以有效清洗碗碟和減少用水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
使用有效清潔劑及避免使用過量清潔劑。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
避免將洗碗碟機長開備用，及盡量在載滿一機碗碟後才啟動洗碗碟機。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
循環再用洗碗碟機的沖洗水用以沖走碗碟上的食物殘渣。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
若以人手清洗碗碟，可安裝三格式的洗滌盆，分別進行浸泡、洗滌和沖洗等不同耗水量的工序，以減少用水和方便循環再用沖洗水。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
善用蒸櫃的冷凝水作一般清潔用途。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
如無需蒸煮食物，在非繁忙時間關掉不需用的蒸櫃。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>

廚具	有/沒有
在更換舊廚房器具時，採用高效益用水型號廚具及能源再生蒸櫃，以減少用水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
在更換舊爐具時，採用氣冷式爐頭，以減少用水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
使用啤水機以進行解凍，以減少用水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
樓面運作	有/沒有
只在顧客要求時才供應或添加飲用水。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
只在顧客要求時才更換骨碟及餐具。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
以清潔粉劑代替熱水或蒸氣清潔地氈。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
於用餐區展示節水告示，提升顧客的節水意識。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>

本指引所載資料只供一般參考。政府已盡力確保該等資料準確，但對於該等資料在任何特定情況下使用時的準確性或恰當性，並沒有作出任何明示或隱含的陳述、申述、保證或擔保。

聯絡我們

歡迎你就本實務指引提出建議、意見及查詢。

請把你的意見電郵至水務署（電郵：waterconservation@wsd.gov.hk）。