

# 酒店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。

為提升酒店業的用水效益，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酒店業界的節水措施。本指引參考了世界各地酒店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、客房管理、廚房運作、樓面運作、泳池、水景設施及園景管理各方面著手。

## 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
- 在高用水量的設施安裝副水錶，量度該處用水量，以作分析

## 維修保養的節水實務指引

- 定期檢查和及時維修漏水的水龍頭和花灑頭
- 定期檢查和及時維修水管滲漏
- 安裝節流器於用水器具上
- 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
- 為水龍頭加裝自動感應系統控制開關

## 客房管理的節水實務指引

- 鼓勵顧客參與「重用毛巾及床舖」計劃，及為房務員工提供相應培訓。
- 員工在清潔房間的時候，關上不需使用的水龍頭。
- 報告和及時維修滴水的水龍頭或花灑頭，滿溢或未能正常沖水的座廁。
- 使用已開啓的樽裝水灌溉植物。
- 如無需要，不更換客房中未開啟的樽裝水。
- 盡量用企缸代替浴缸及於房間內安裝高效益用水器具。

## 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。

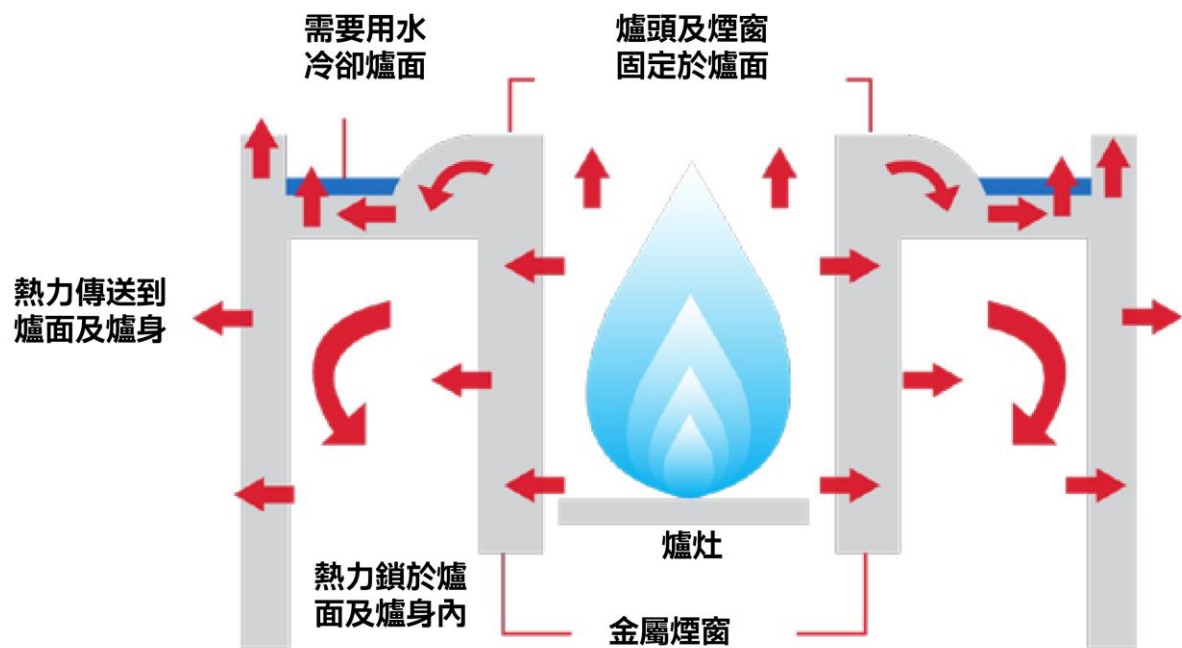
## 解凍食物

- 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。

## 爐具種類

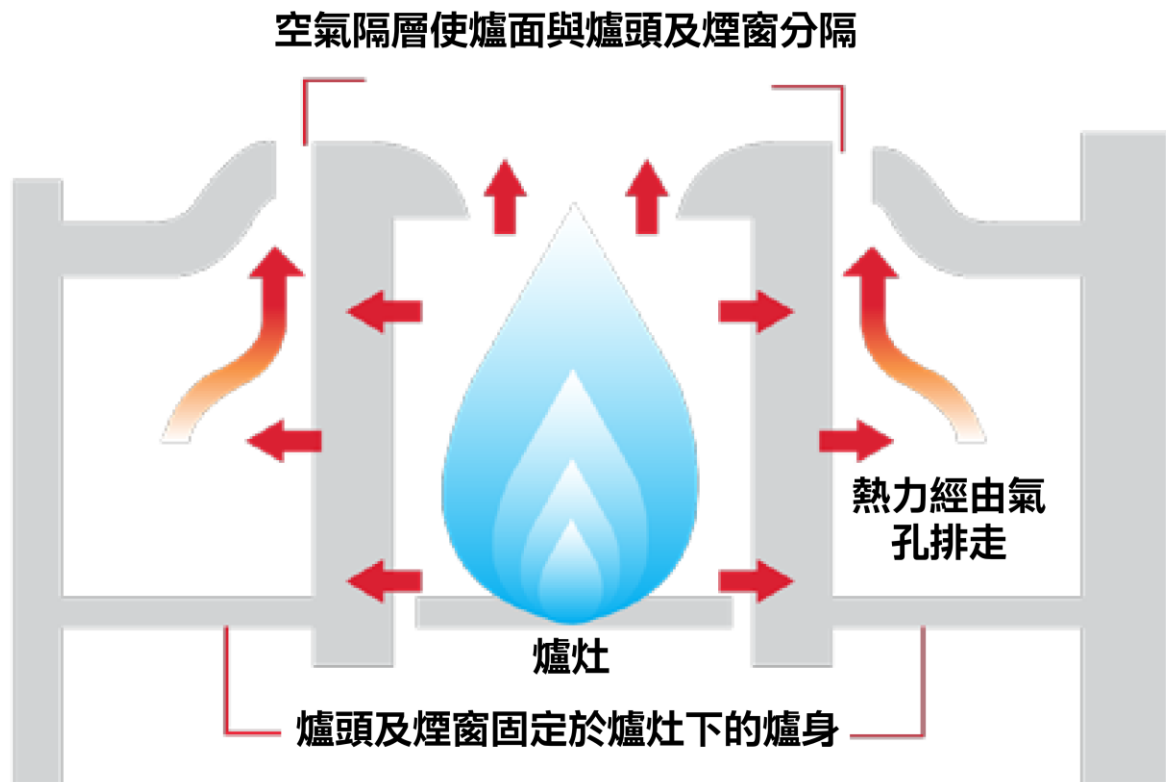
### 水冷式爐具

- 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。



## 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。

## 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

## 泳池運作的節水實務指引

- 定期檢查水位感應器及浮標，避免滿溢
- 定期檢查過濾池是否運作正常
- 採用高效工具清洗池邊，例如使用高壓噴槍
- 在非開放時段蓋掩泳池，以減少水份蒸發

## 水景設施管理的節水實務指引

- 安裝風力感應器讓噴水池在強風時自動停止運作，減少水滴四濺
- 定期檢查水位感應器及浮標，避免滿溢
- 安裝適當的過濾設施，循環再用池水以減少耗水量

## 園景管理的節水實務指引

- 選用高持水能力的土壤種植園林植物
- 按植物的灌溉需要設計園區
- 選用有效的灌溉方法，如自動出水系統，以控制用水量
- 避免在中午時分灌溉，選擇在日出或日落時分灌溉，減少水份蒸發
- 定期檢查和及時維修任何損壞或滲漏的灌溉設備

## 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"/>
為水龍頭加裝自動感應系統控制開關。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>

客房管理	有/沒有
鼓勵顧客參與「重用毛巾及床舖」計劃，及為房務員工提供相應培訓。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
員工在清潔房間的時候，關上不需使用的水龍頭。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
報告和及時維修滴水的水龍頭或花灑頭，滿溢或未能正常沖水的座廁。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
使用已開啟的樽裝水灌溉植物。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
如無需要，不更換客房中未開啟的樽裝水。	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"/>



泳池運作	有/沒有
定期檢查過濾池是否運作正常。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
定期檢查水位感應器及浮標，避免滿溢。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
採用高效工具清洗池邊，例如使用高壓噴槍，減少用水量	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
在非開放時段蓋掩泳池，以減少水份蒸發。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
水景設施管理	有/沒有
安裝風力感應器讓噴水池在強風時自動停止運作，減少水滴四濺。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
定期檢查水位感應器及浮標，避免滿溢。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
安裝適當的過濾設施，循環再用池水以減少耗水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>

園景管理方面	有/沒有
選用高持水能力的土壤種植園林植物，以減少失水。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
按植物的灌溉需要設計園區，將需要較多水的植物種植在附近，相反亦是，減少多餘的灌溉。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
選用有效的灌溉方法，如自動出水系統，以控制用水量。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
避免在中午時分灌溉，選擇在日出或日落時分灌溉，減少水份蒸發。	有 <input type="checkbox"/> 沒有 <input type="checkbox"/>
定期檢查和及時維修任何損壞或滲漏的灌溉設備。	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](mailto:waterconservation@wsd.gov.hk)）。