



# 餐飲業 臭氧及物件表面處理 標準作業程序



「中小企發展支援基金」撥款資助  
Funded by SME Development Fund



工業貿易署  
Trade And Industry Department

00



# 目錄

01

<b>第一章</b>	<b>簡介</b>	02
<b>第二章</b>	<b>臭氧效能結果</b>	03
<b>第三章</b>	<b>臭氧及物件表面處理標準作業程序</b>	05
	· 臭氧簡介	
	· 餐飲業臭氧應用	05 - 13
	· 空氣淨化	
	· 物件表面處理	
	· 手部消毒	
	· 表面消毒	
	· 去除農藥	
	· 魚缸消毒	
	· 臭氧處理所需設備	14 - 18
	· 機器設計	
	· 臭氧機規格及設計	
	· 臭氧水機規格及設計	
	· 臭氧監察儀規格	
	· 臭氧水機保護設備	
	· 臭氧機操作安全須知	19 - 20
	· 臭氧水機安裝程序	21 - 28
	· 配件	
	· 掛牆式安裝	
	· 安裝方法	
	· 安裝指引	
	· 指示燈	
	· 一般操作	

臭氧是一種強氧化劑及殺菌消毒劑，而不少歐洲國家亦利用臭氧來淨化水質。關於臭氧在食物及食品加工的應用，美國食品及藥物管理局已於 1997 年批准臭氧應用於食物及其表面上。臭氧可以替代氯氣或其他化學消毒劑作為清潔及殺菌消毒的用途，主要原因是：

- 1 臭氧有高度破壞生物的物質的功效
- 2 臭氧具有廣譜性殺菌功效
- 3 臭氧不會釋放對健康有害的副物質
- 4 臭氧在自然界廣泛存在，可按需要而生產，亦可還原為氧

臭氧應用不但有很多優點，於餐飲業的用途亦非常廣泛，例如用於食物衛生、食品加工衛生設備、污水再用、減低餐廳污水中的生物需氧量及化學需氧量。根據歐盟執行委員會（歐盟）之前贊助的一個研究計劃也確實指出，臭氧適合用於歐盟國家的飲食業，是一種高效而且環保的清潔劑。

「餐飲業臭氧技術計劃」（全名：「使用臭氧技術提升香港餐飲業的食物安全水平一推行及支援計劃」）由香港餐飲聯業協會主辦，執行機構為香港科技大學及香港中華廠商會轄下之廠商會檢定中心，並由香港特別行政區政府工業貿易署「中小企業發展支援基金」撥款資助。這項計劃的目的是為研發一套可行的方法，以較低成本及統一的運作模式，應用臭氧技術於香港餐飲業中不同性質的日常運作內，加強對食物管理及衛生控制系統的安全性，從而提升業界於食物安全及監管的水平和質素。

本計劃透過講座、工作坊及現場參觀，讓業界從業員可安全而有效地使用臭氣技術。《餐飲業臭氧技術手冊》可讓前線員工及管理人員，能跟據指引在實際環境使用臭氧系統，全面管理臭氧技術的使用方法。

## 第二章：臭氧效能結果

03

為了解臭氧處理於餐飲業營運裡的效率，是次測試制定了五大測試範疇：廚房微生物測試、蔬果農藥降解測試、魚缸除菌測試、空氣除菌測試和空氣淨味測試，並於5間不同類形的餐廳進行（中式餐廳、日式餐廳、酒吧、快餐店和茶餐廳）。前三項測試項目以臭氧水進行，而其餘兩項測試則以臭氧進行。

臭氧處理效能的研究數據如下：

臭氧效能結果

	效率				
	廚房微生物 測試1	蔬果農藥 降解測試2	魚缸除菌 測試3	空氣除菌 測試4	空氣淨味 測試5
中式餐廳	48 - 100%	27 - 93%	99 - 100%	--	--
日式餐廳	33 - 100%	30 - 64%	--	--	--
酒吧	--	--	--	50 - 94%	71 - 93%
快餐店	25 - 100%	--	--	77 - 98%	--
茶餐廳	75 - 100%	30 - 89%	--	52 - 95%	--

備註：

- 在廚房微生物測試中，測試目標為下例物件表面的總菌量 (TBC) 和大腸桿菌數量：工作檯面、刀、砧板、餐具及員工的手。
- 在蔬果農藥降解測試中，測試目標為兩種指標性農藥（滴滴涕、甲胺磷）。
- 測試目標為魚缸水中總菌量和大腸桿菌。
- 測試包括在餐廳的樓面、廚房和衛生間中的細菌、酵母和黴菌的移除測試。
- 測試包括在餐廳的樓面、廚房和衛生間中的總有機揮發物和煙酒味移除測試。

04

## 第二章：臭氧效能結果

總結以上研究結果，無論是臭氧水或臭氧，在去除物件表面和空氣中的微生物裡表現出顯著效能。臭氧能有效地去除難聞的氣味，亦能妥善去除農藥。

臭氧處理效能的研究數據如下：

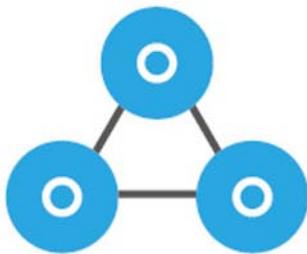
臭氧效能結果：

臭氧應用	臭氧效能
廚房 - 器皿消毒	★★★★☆
降解蔬菜中農藥	★★★★★☆
魚缸消毒	★★★★★☆
殺除空氣中細菌	★★★★★☆
除去異味	★★★★☆

# 第三章：臭氧及物件表面處理標準作業程序

## 3.1 臭氧簡介

臭氧 ( $O^3$ ) 是由三個氧原子組成的活潑氣體。大氣層中亦含有微量的臭氧。臭氧是一種不穩定、水溶性的偏藍氣體，並帶有獨特氣味。



臭氧存在於空氣中，但其濃度甚低。它是非常強力的氧化劑和優良的消毒劑，能有效殺菌、除味和除去有毒物品。臭氧可經高壓放電產生，而臭氧溶液則可經水解製成。因此，臭氧可作保健用途或空氣清新器，同時亦能分解有害物質。

## 3.2 餐飲業臭氧應用

在餐飲業應用方面，臭氧的功能有兩類：



### 空氣淨化

殺菌  
除味



### 物件表面處理

廚具消毒  
分解蔬菜中的農藥  
魚缸消毒

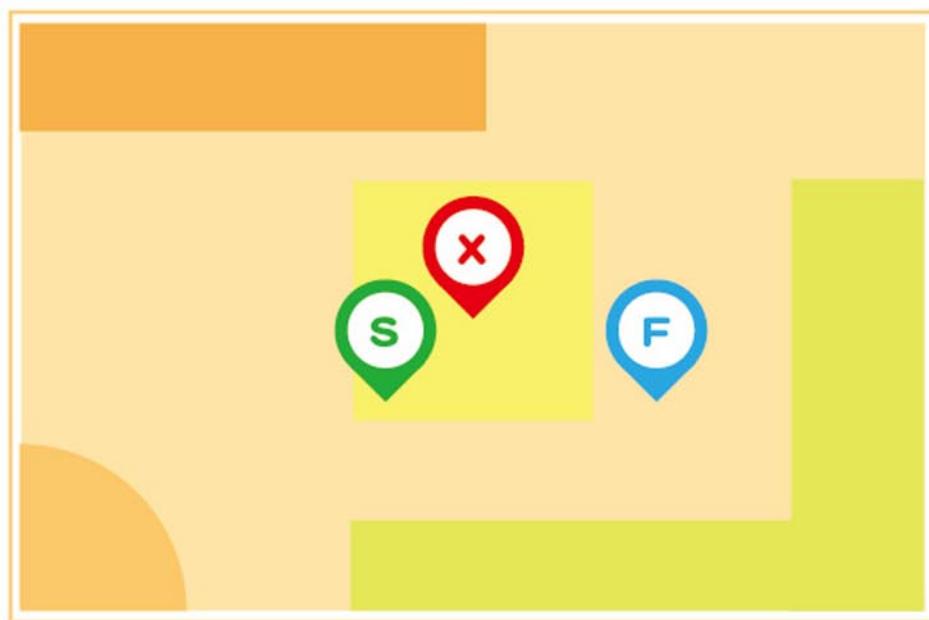
06

# 空氣淨化



## 空氣淨化

臭氧是強效的氧化劑，臭氧可快速清除有機揮發物 (VOCs) 以及其他異味如煙味。臭氧亦可去除病毒，細菌，酵母和霉菌。



### 3.2.1.1 事前準備

1. 關閉空氣循環系統/ 冷氣抽風系統 (MVAC)。
2. 用膠帶和膠膜妥善封閉冷氣抽風系統及風道。確保房間完全密封。
3. 開啟臭氧感應器。
4. 將**臭氧機**放置在房間外，並將其出氣口連接喉管。連接臭氧機的喉管須置於房間中央位置 ，喉管出口位的高度必須高於 1.1 米。如有需要，可用三腳架調較高度。同時，臭氧監測儀應放在房間中央位置 。
5. 在臭氧出口喉管旁邊 放置一把風扇，以助臭氧擴散至房間四周。
6. 離開房間後，用膠帶將門隙密封。

# 空氣淨化程序

07

## 3.2.1.2 空氣淨化程序

1. 開啟臭氧機電源。
2. 啟動臭氧機，並調較流量至每分鐘 3—5 公升。
3. 確保喉管已連接臭氧機出口位。
4. 啟動臭氧機。
5. 當臭氧機上兩盞指示燈亮起，代表臭氧機已處於待用狀態。
6. 將面板上兩個旋紐調至 80%，令臭氧量達至每小時 6.5 克。
7. 房間面積直接影響處理時間，以下例子可作參考。
  - a. [ 房間面積 : **30 - 50** 平方米 ] 臭氧機運作 25 分鐘後關掉。然後等待 45 分鐘，以完成臭氧消除過程。如臭氧監測儀發出嗶聲，**切勿**進入房間。
  - b. [ 房間面積 : **51 - 70** 平方米 ] 臭氧機運作 30 分鐘後關掉。然後等待 45 分鐘，以完成臭氧消除過程。如臭氧監測儀發出嗶聲，**切勿**進入房間。
  - c. [ 房間面積 : **71 - 100** 平方米 ] 臭氧機運作 40 分鐘後關掉。然後等待 45 分鐘，以完成臭氧消除過程。如臭氧監測儀發出嗶聲，**切勿**進入房間。
8. 解封房間。
9. 如有需要，可用抽氣扇或抽氣管注入鮮風清除殘留的臭氧。

08

## 物件表面處理

### 3.2.2 物件表面處理

與空氣淨化相似，臭氧水可殺滅物件表面（例如：桌面、砧板及器皿）上的細菌。以臭氧水洗菜，可即時分解農藥，減低對人體的傷害。



手部消毒

詳情請參閱第 9 頁



表面消毒

詳情請參閱第 10 頁



去除蔬菜上的農藥

詳情請參閱第 11 頁

\* 備注：  
 臭氧水機

臭氧監測儀

# 手部消毒

09



## 手部消毒程序



1. 將手放置在感應器前大約 0.3 秒（手部必須距離感應器 2 至 10 厘米）。

2. C 系列水機會釋出 4.0 ppm 的臭氧水，並發出一下嘩聲，紅色指示燈同時會閃動。



3. 按照下圖洗濯雙水。

- ① 手掌對手掌互搓。
- ② 右手搓左手掌背，左手搓右手掌背。
- ③ 再次手掌對手掌互搓，指縫間搓揉。
- ④ 利用手指搓揉掌心。
- ⑤ 右手握拳般搓揉左手拇指，反之亦然。
- ⑥ 利用右手指尖搓揉左手掌心，反之亦然。

4. 20 秒後嘩聲響起，水流會停止。

5. 若希望手動停水，將手放置在感應器前約 0.5 秒，嘩聲響起，水流便停止，而紅色指示燈亦會同時熄掉。

注意：感應器需時約 5 秒進行下一次操作。

10

## 表面消毒



### 表面消毒程序



廚具清潔



物件表面消毒

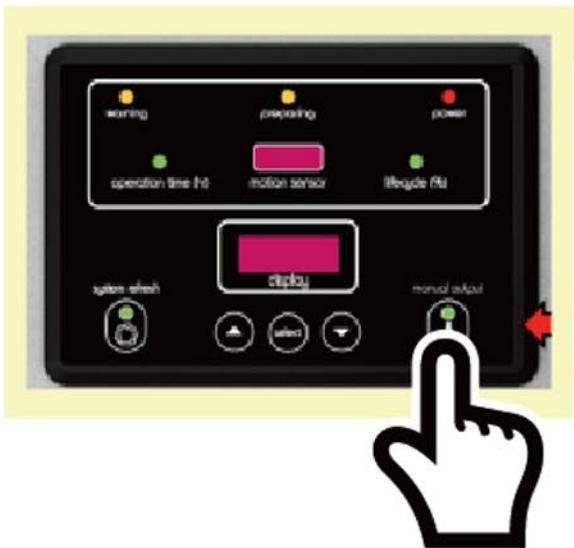


1. 將手放置在感應器前約 0.3 秒（手部必須距離感應器 2 至 10 厘米）。
2. C 系列水機會釋出 4.0 ppm 的臭氧水，並發出一下嘩聲，紅色指示燈同時會閃動。
3. 如需清潔大型廚具（如桌面及砧板），用濃度 4.0 ppm 臭氧水弄濕抹布，以清潔廚具表面。
4. 如需清潔體積較小的廚具（如筷子、匙羹、碗等），以臭氧水沖洗 20 秒。

# 去除農藥



## 清洗蔬菜 / 清洗食物

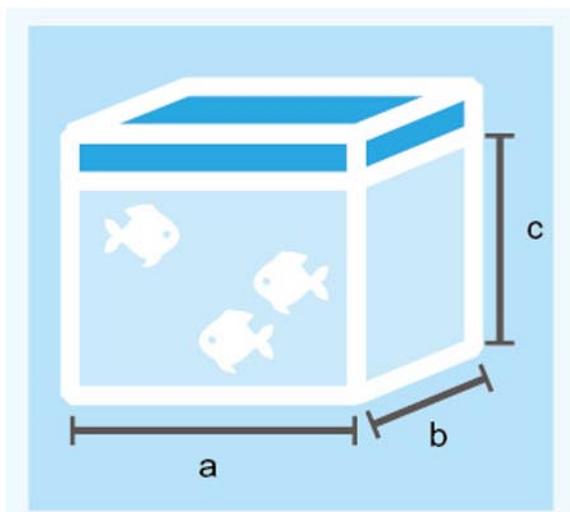


1. 按下「系統啟動」按鈕約 0.5 秒，以釋出濃度為 2.0 ppm 的臭氧水。
2. 將蔬菜或水果以 2.0ppm 臭氧水浸洗 20 分鐘以上。



## 魚缸消毒

除了消毒廚房器皿及清洗蔬菜外，臭氧水亦可以用於魚缸。很多水中生物（如：魚類、龍蝦、蟹等）依附了不少細菌。臭氧水可即時殺滅水中細菌，而不會產生任何有害殘餘物質。臭氧濃度過高或會對生物造成嚴重損害，應以低於 0.5 ppm 的臭氧水為魚缸消毒。



- 利用下列方程式計算需從魚缸抽走的水量  
(a、b 和 c 均以米作為單位)：

$$\text{抽走的水量} = \frac{(a \times b \times c)}{4}$$



- 關閉魚缸的循環系統。
- 將所有生物移離魚缸。
- 抽走所需水量。
- 按下 C- 系列水機「系統啟動」按鈕約 0.5 秒，以釋出濃度為 2.0 ppm 的臭氧水。
- 加入濃度為 2 ppm 的臭氧水，份量須與抽走水量相同，以維持魚缸內有濃度為 0.5 ppm 的臭氧作消毒之用。
- 可於 10 分鐘後重新啟動循環系統。
- 將生物放回魚缸。

# 臭氧處理所需設備

根據本使用手冊，任何所使用的臭氧機必須符合預設用途的技術規格。同時，亦應按照生產商對有關所使用的臭氧機所指示的質量控制程序。

## 3.3.1 臭氧機規格

臭氧產生率： 每小時 0 — 6.5 克

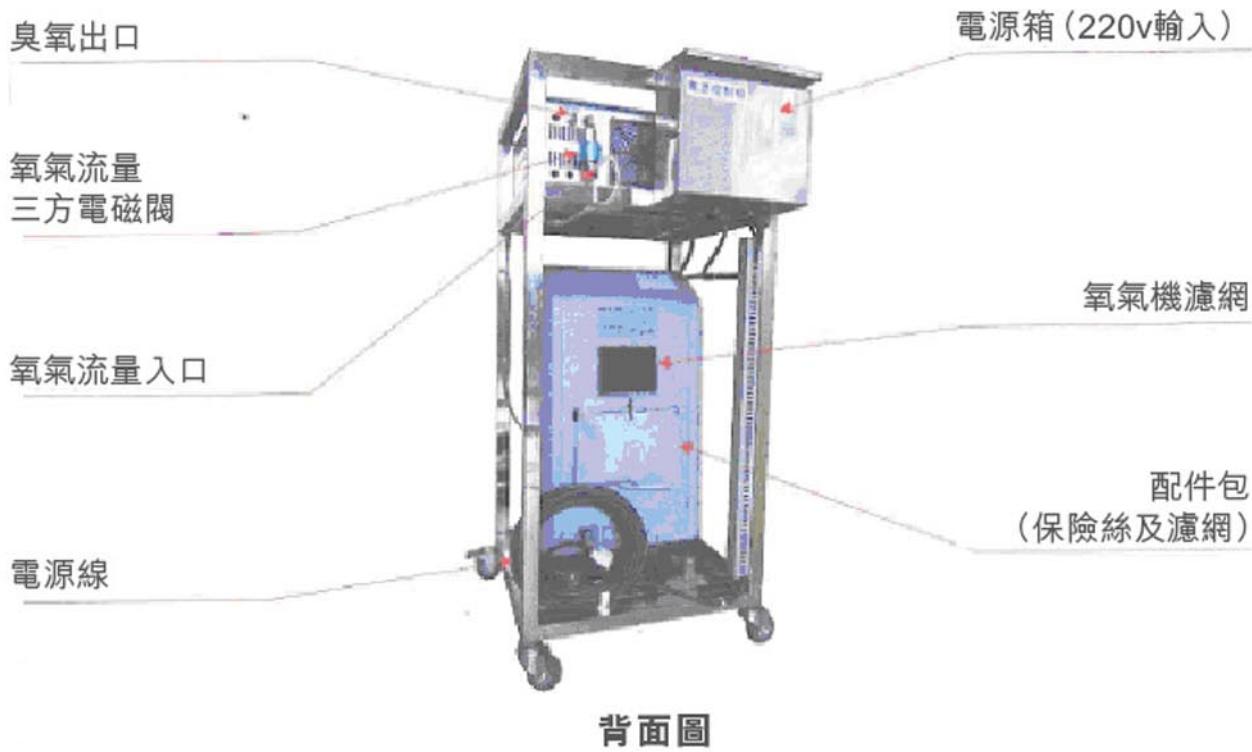
電源供應： 220V 50Hz

製氣機流量： 每分鐘 3 — 5 公升



# 臭氧處理所需設備

## 3.3.1.1 機器設計



## 臭氧處理所需設備

### 3.3.2 臭氧水機規格

型號：Biotek Ozone C-7120 臭氧水機

臭氧濃度：1.0 - 4.0 ppm

輸出率：每小時 180 - 360 公升

輸出壓力：0.1 - 0.3 kg/cm<sup>2</sup>

電源供應：80 瓦特

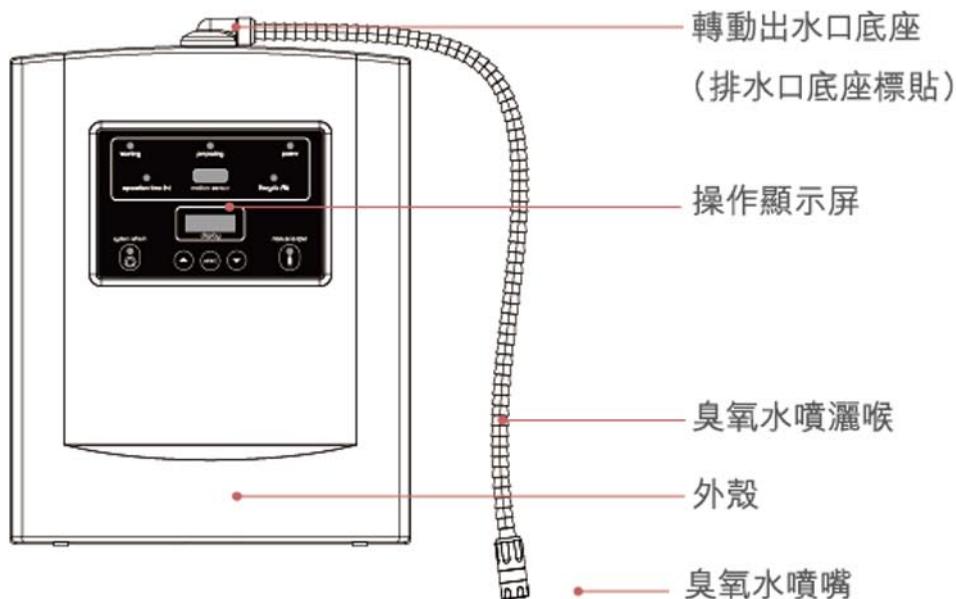


C-7120

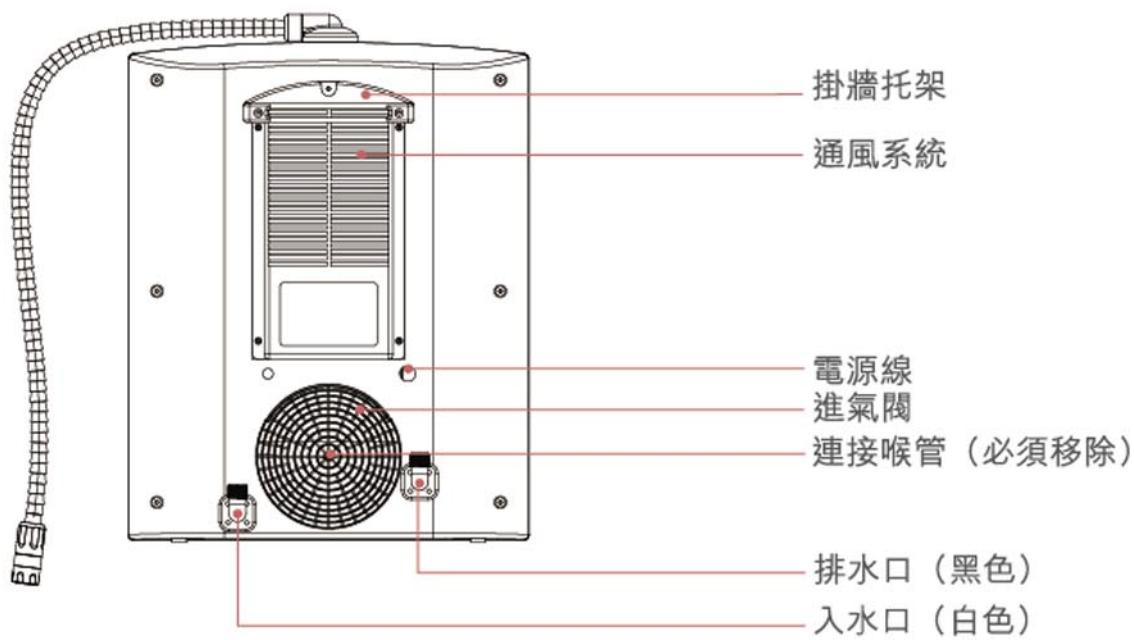
# 臭氧處理所需設備

## 3.3.2.1 機器設計

**前方**

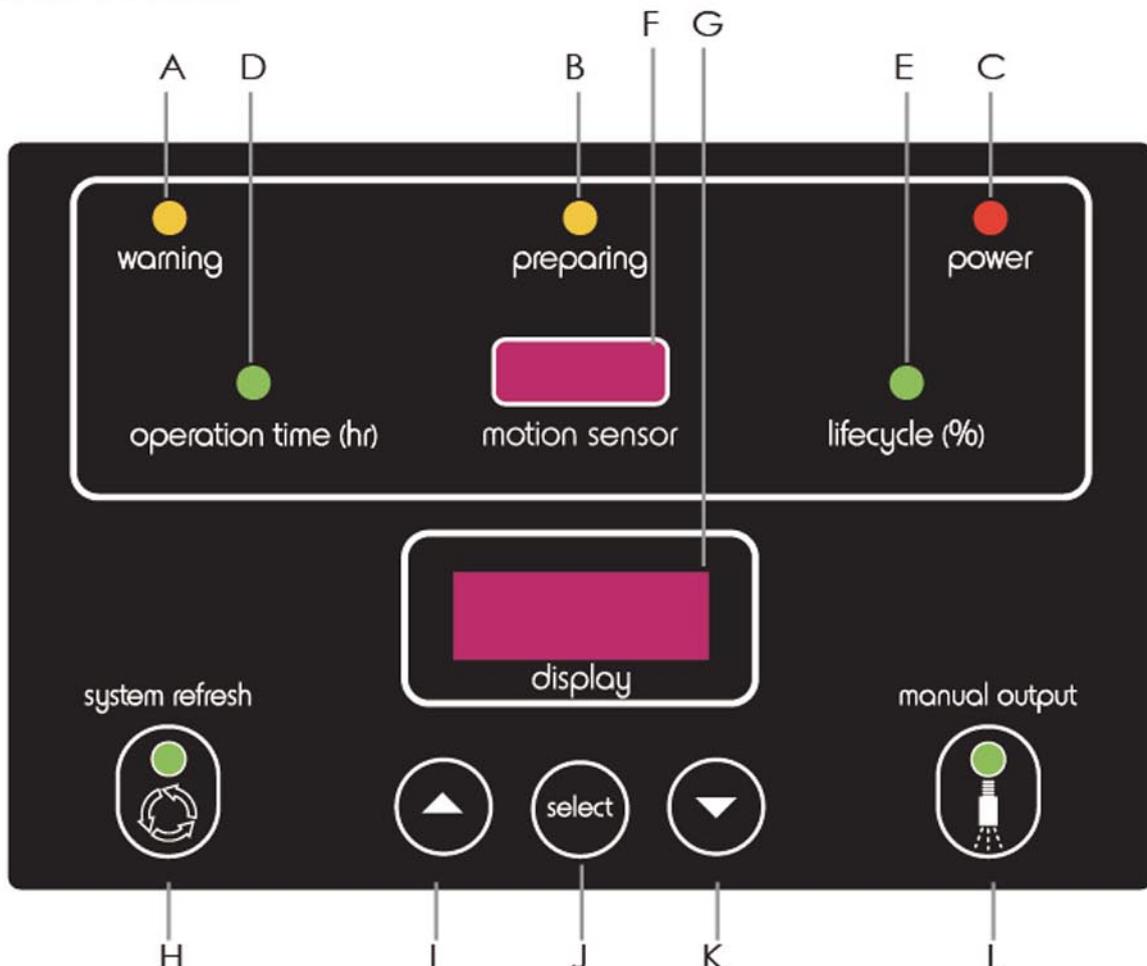


**後方**



# 臭氧處理所需設備

## 3.3.2.1 機器設計



- |            |            |
|------------|------------|
| A. 警示燈     | G. 顯示器     |
| B. 待用指示燈   | H. 「更新」鍵   |
| C. 電源指示燈   | I. 「上」鍵    |
| D. 操作時間    | J. 「選取」鍵   |
| E. 組件更換提示器 | K. 「下」鍵    |
| F. 運作感應器   | L. 「持續運作」鍵 |

# 臭氧處理所需設備

為確保安全地使用臭氧技術，臭氧監測儀需於整個臭氧處理過程中運作。臭氧監測儀內附有實時加熱的金屬氧化半導體/ 氣敏半導體感應器，可監測空氣中的臭氧濃度。由於臭氧水會揮發若干分量的臭氧，因此臭氧化氣體處理和臭氧水處理均需使用臭氧探測器。

## 3.3.3.1 臭氧探測器規格

感應器範圍：0 — 10 ppm

分辨率： 0.1 ppm

電源供應： 12V DC

音響警報提示：低警號及高警號

參考型號：



**Aeroqual**



**Eco Sensor**



**2B Technologies**

## 3.3.4 臭氧水機保養設備

為確保臭氧水濃度符合規格，便攜式臭氧水監測儀可用於臭氧水濃度記錄。監測儀可選用實時量度而毋需額外使用試劑款式。其量度範圍應介乎 0 至 6 ppm。

參考型號：



**Bitek**



**Thornton**



**Analytical  
Technology Inc.**

# 臭氧機操作安全須知

## 3.4.1 概論

吸入臭氧可引致口乾、咳嗽，並會刺激鼻孔、咽喉及胸口。臭氧濃度過高可造成呼吸困難、頭痛及容易疲累。因除味、殺菌、酵母及霉菌等空氣淨化步驟需使用高濃度臭氧，請在**空置房間**進行高臭氧處理！

## 3.4.2 臭氧水機

- 1 ★ 在連接電源前，請確保「入水口」、「出水口」及「排水口」均連接至相應的喉管，亦請確保機器已連接至冷水供應系統。
- 2 ★ 倘若機器須於開啟後移動，請先關閉供水系統，然後約5分鐘後重設系統。
- 3 ★ 請確保電源符合產品規格要求的規定。
- 4 ★ 確保空氣流通。
- 5 ★ 於首次安裝及啟動機器時，臭氧機將會進行水份補充，以產生臭氧。倘若輸入水壓超過  $4\text{kg/cm}^2$ ，氣泡有可能流過電磁閥並引致機件內部震動。如有相同情況發生，請關掉電源，並重新啟動。
- 6 ★ 物件表面消毒功能須每48小時啟動一次。否則，需以5秒時間手動開啟。
- 7 確保水源供應符合以下要求：  
水壓：介乎每平方厘米1.5 - 7.0千克 (20-100 psi)。
- 8 機器必須接地。如遇故障或損壞，接地會讓電流流經較低電阻，從而減低觸電機會。臭氧機配備設有接地線及接地插頭。插頭必須連接至適當的電源，電源須根據當地規例及條例妥善安裝及接地。
- 9 警告—錯誤連接地線或會引致觸電。如有任何疑問，請諮詢合資格的電器技工或供應商。切勿改裝臭氧機附設的插頭；如無法連接電源，請安排合資格技工安裝。

20

## 臭氧機操作安全須知

- 10 電源線如有損壞應立即更換。
- 11 切勿阻塞或遮蓋機件後方的排風口。
- 12 切勿飲用臭氧水。
- 13 請將臭氧機放置在穩固平面上。
- 14 確保所有喉管水流通暢。
- 15 切勿拆開本機，所有維修必須由獲授權技術員進行。
- 16 切勿將機件安裝於滿布塵埃和極端氣溫的環境，並應避免陽光直射或暴露於熱高溫地方。
- 17 確保機件連接至電源及供水系統。
- 18 臭氧機操作時切勿過份扭動不銹鋼出水喉。
- 19 若供水裡的殘餘氯濃度超過 0.1 ppm 或水粒子大於 10 微米，臭氧機需外置活性碳濾芯先行改善水質。
- 20 為確保機件操作正常，在機件重新連接電源的首 30 分鐘期間，機件會自動進行維護程序，期間所有功能將會暫停。

### 3.4.3 臭氧機

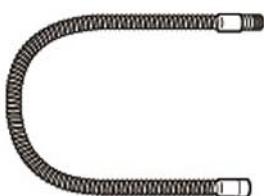
1. 避免發生意外，**切勿**直接用口鼻**吸入**臭氧。
2. 臭氧機運作期間，**必須使用臭氧監測儀**量度環境中的臭氧濃度。
3. 當監測儀發出嗚聲時，**切勿進入**該房間。
4. 注意事項：
  - a. 確保臭氧機的供電電壓正確。
  - b. 切勿於潮濕的環境安裝臭氧機。
  - c. 避免機體過熱，請定期更換濾綿。.
  - d. 切勿將臭氧機暴露於含有高濃度臭氧的環境中。

# 臭氧水機安裝程序

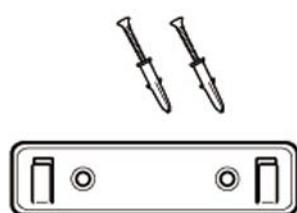
21

## 3.5.1 配件

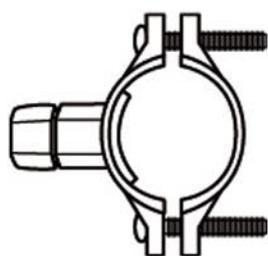
C系列



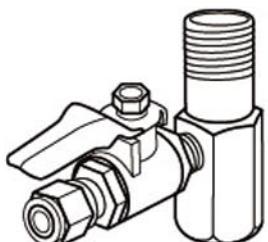
不銹鋼噴灑喉  
( Ø14 x Ø8 x 550 毫米 )



底座托架  
( M4 x 30 x 2 螺絲 )



排水口夾鉗



入水口連接器/ 閥 1/2吋  
( Ø10 毫米 )



入水膠喉



排水膠喉  
( Ø10 毫米 )



水喉膠布

22

## 掛牆式安裝

C系列可安置於廚櫃檻面，或以掛牆式安置於水槽上方或旁邊等穩固平台上。如欲將C系列安裝在牆上，請依照下列步驟：

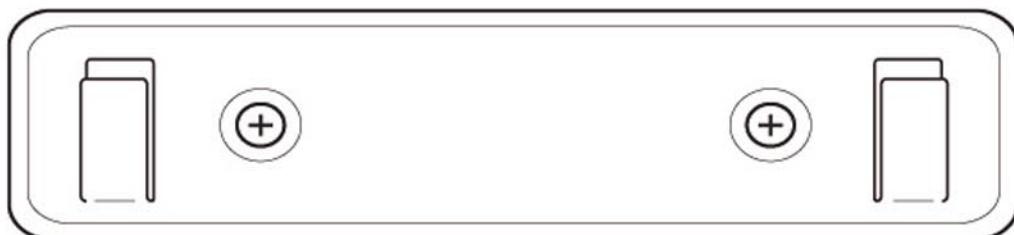
1. 在水槽或廚櫃以上24英寸(即60厘米)處鑽出兩個 $1/4$ 吋（即6毫米）的鑽孔。  
鑽孔之間的距離必須為 $3-1/8$ 吋（80毫米）。



2. 將膠栓按下圖壓進鑽孔，將膠栓完全嵌進牆身。



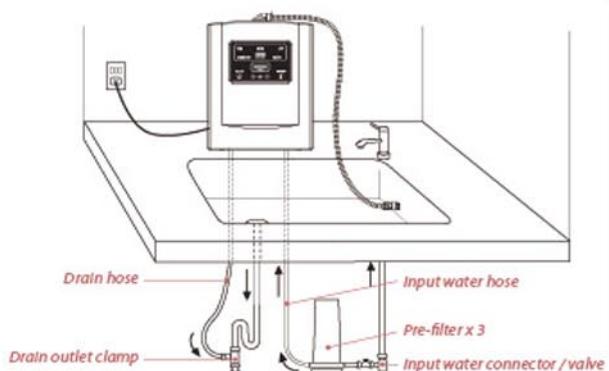
3. 將底座托架放置到牆上，並按照下圖以螺絲固定。然後，將C系列以托架掛牆。



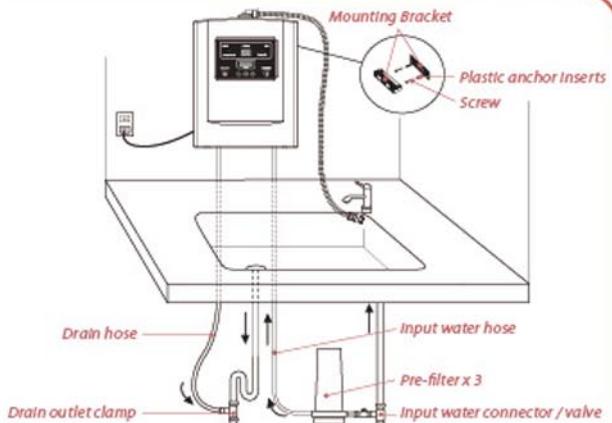
# 安裝方法

23

## COUNTER-TOP INSTALLATION



## WALL MOUNT INSTALLATION



## UNDER-COUNTER INSTALLATION

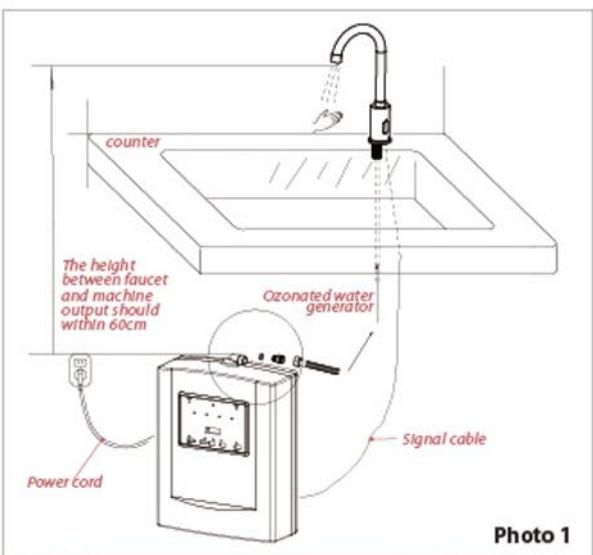


Photo 1



Photo 2



Photo 3

- Note:**
- ① output gasket
  - ② output adapter
  - ③ faucet input pipe
  - ④ signal cable

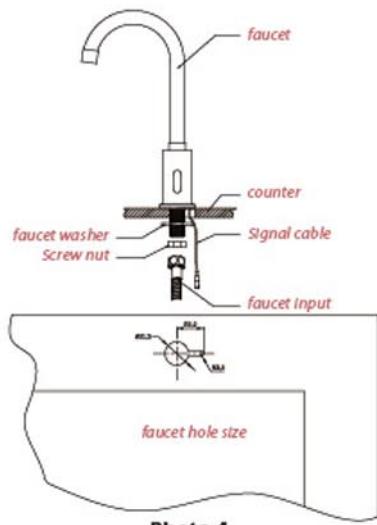
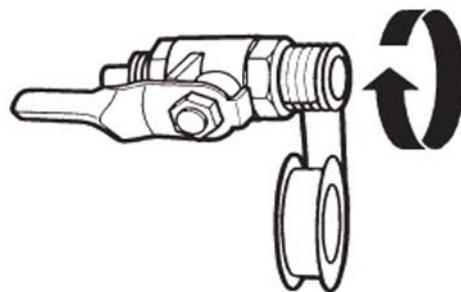


Photo 4

## 指示：

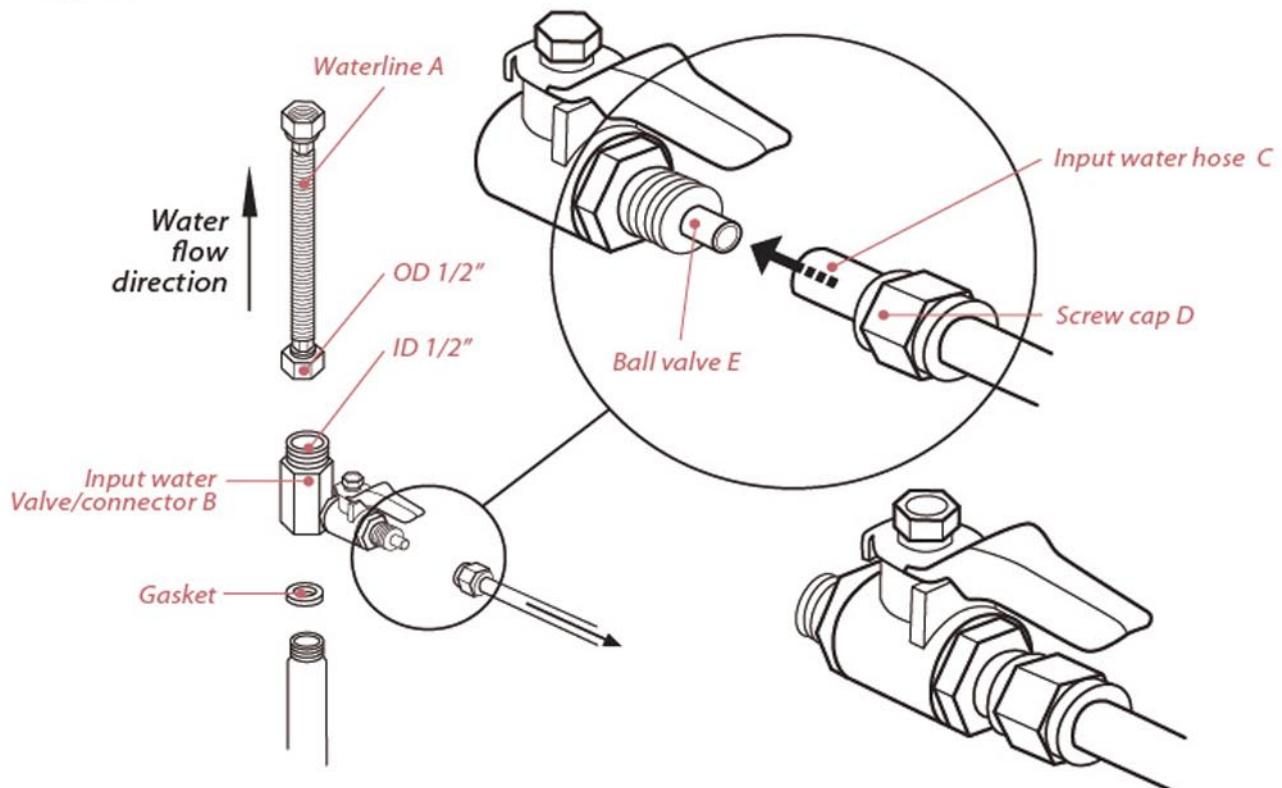
1. 請按照圖4在櫃枱鑽出一個 Ø21 - Ø22毫米的鑽孔。同時，鑽出一個6毫米寬的槽以嵌入訊號電線。
2. 按照圖4在櫃枱面安裝水龍頭。
3. 安裝水龍頭入水管。
4. 按照圖2將水龍頭入水管連接至臭氧機。
5. 按照圖3連接電線。

1. 自配件套裝中，拿出入水口連接器／閥，並用水喉膠布密封連接處。



2. 按下圖（圖2）連接入閥和冷水供水管。關閉水源以停止供水 (A)。將入水位 (B) 與水槽的冷水供水接上。確保已用墊片以防止滲漏。利用螺絲帽 (D) 將入水膠喉 (C) 連接至球閥 (E)。螺絲帽 (D)、球閥 (E)，均為入水口連接器／閥 (B) 的配件。之後，將螺絲帽 (D) 摧緊及鎖緊至球閥 (E) 的末端；然後，將入水口連接器／閥 (B) 連接至球閥 (E)。最後，將水線 (A)、現有冷水膠喉以及入水口連接器／閥 (B) 三者連接上。

fig. 2



3. 倘若水源水質較差，建議使用前置濾水器先行改善水質。如閣下使用濾水系統，請連接入水膠喉至濾水系統，否則，只需將膠喉連接至臭氧機後方的入水口。
4. 自臭氧機後方入水口及排水口移除接駁膠喉（接駁膠喉僅用作運輸用途）。參照圖3.2，自入水口移除螺絲帽。接著，將螺絲帽滑落至入水膠喉（請參照圖3.1）。確保入水膠喉末端已整齊切割，將入水膠喉的末端按照圖3.2嵌入入水口（確保連接處為「入水口」而非「排水口」）。最後，將螺絲帽鎖緊至入水口，固定位置。重覆此步驟，以將排水膠喉連接至排水口。

fig. 3.1

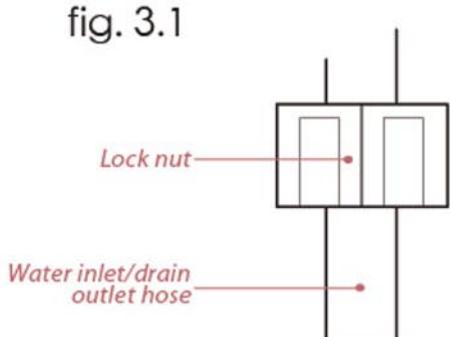
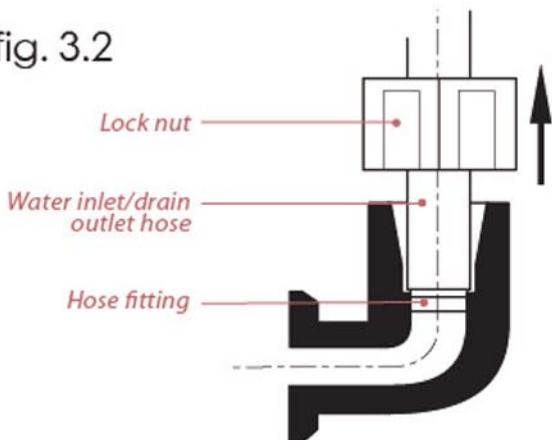


fig. 3.2



5. 於水槽排水膠喉鑽出一個直徑為10毫米的鑽孔，並利用排水口夾鉗將排水膠喉連接至排水口，或利用吸盤泵在水槽安裝膠喉。

fig. 4

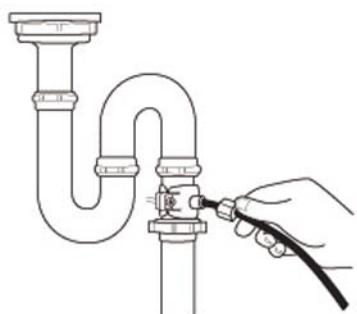


fig. 5



6. 於轉動出水口底座移除塑膠螺絲母帽，並將臭氧水噴灑喉連接至底座。妥善將臭氧水噴灑喉按圖5箭嘴方向擰緊。切勿胡亂安裝螺絲。

26

# 指示燈

C系列

指示燈	狀態	警示	功能
  	臭氧機操作正常	沒有	所有功能可供使用。
  	臭氧機即將需要停止操作	每個功能完成後有四次嗶聲。	所有功能可供使用。請聯絡分銷商。
  	臭氧機需要停止操作。電源出錯。	六次短嗶聲。 每個功能完成後有五次嗶聲。	所有功能停用，中斷電源，並聯絡分銷商。
  	水份補充中	沒有	所有功能可供使用。 排出廢水。
  	自動啟動時進行水份補充	沒有	所有功能可供使用。 排出廢水。
  	自動或人手更新系統中	沒有	除氧化水功能外，其他功能可供使用。
  	水份補充程序出現問題	六次短嗶聲。 每個功能完成後有五次嗶聲。	所有功能停用。 檢查並恢復自來水供應。
  	臭氧機準備操作中	沒有	所有功能停用。 排出廢水。

## 首次使用 — 啟動

### 1. 於連接電源至插座前，請確保：

- a) 「進水口」及「排水口」均已連接至相應喉管，並已妥善安裝。
- b) C-Series 已連接至冷水供應系統。
- c) 供水壓力為20-100 psi。
- d) 安裝C-Series的房間空氣流通。
- e) 電源符合產品規格要求。

### 2. 水份補充—提供高純度水質製造臭氧

當C-Series已妥善安裝並啟動臭氧機時，臭氧機會自動補給高純度清水。此時「電源」及「臭氧」指示燈會同時亮起。

首次操作準備過程需時約10至30分鐘，其後操作準備程序均不超過10分鐘。於補水期間，「準備中」指示燈會亮起。

當進入正常操作模式時，「準備中」指示燈會自動熄掉。

### 3. 自動清洗

充水程序完成後，臭氧機會於 18 小時後作自動清洗重新啟動。

於自動清洗時，臭氧機可正常操作。臭氧機會定期自動清洗，「準備中」指示燈會閃動。

於自動清洗時，臭氧機可正常操作。但需按鍵 7 秒（同時會響起嗶聲）臭氧機方會釋出臭氧水。



首先，用肥皂洗手，  
以清除油質及油脂。



然後，如第 9 頁中  
圖示用臭氧水沖洗。

鳴謝

29

「餐飲業臭氧技術計劃」得以成功推行，有賴業界及各方的大力支持，香港餐飲聯業協會謹此向下列機構致以衷心感謝。

### 主辦機構



香港餐飲聯業協會

Hong Kong Federation of Restaurants & Related Trades

### 撥款資助機構

「中小企業發展支援基金」撥款資助  
Funded by SME Development Fund



工業貿易署

Trade And Industry Department

### 執行機構



CMA Testing  
and Certification  
Laboratories  
廠商會檢定中心



香港科技大學  
THE HONG KONG  
UNIVERSITY OF SCIENCE  
AND TECHNOLOGY

### 支持機構

現代管理(飲食)專業協會

現代管理(飲食)專業協會  
Association of Restaurant Managers



香港餐務管理協會  
THE ASSOCIATION FOR HONG KONG  
CATERING SERVICES MANAGEMENT LTD.

稻苗學會  
Institution of Dining Art

### 參與機構 (排名不分先後)

小肥牛火鍋活魚專門店  
Prime Bar & Lounge  
鐵板超

味皇飲食（集團）有限公司  
昇悅集團  
翠華餐廳

## 督導委員會

主席 何惠雄先生, 香港餐飲聯業協會  
委員 譚兆成先生, 現代管理(飲食)專業協會  
委員 甘崇軒先生, 香港餐務管理協會  
委員 陳楚國小姐, 沙嗲王(集團)有限公司  
委員 林少濤先生, 金飯碗餐廳

副主席 楊霖龍博士, 香港科技大學  
委員 程少儀小姐, 稻苗學會  
委員 劉欣健先生, 廠商會檢定中心  
委員 謝寶達先生, 鴻福堂集團  
秘書長 譚俠聲先生, 香港餐飲聯業協會

「餐飲業臭氧技術計劃」由香港餐飲聯業協會主辦，執行機構為香港科技大學及香港中華廠商會轄下之廠商會檢定中心，並由香港特別行政區政府工業貿易署「中小企業發展支援基金」撥款資助。

在此刊物上（或項目小組成員）表達的任何意見、研究成果、結論或建議，並不代表香港特別行政區政府、工業貿易署或中小企業發展支援基金及發展品牌、升級轉型及拓展內銷市場的專項基金（機構支援計劃）評審委員會的觀點。

本刊物之版權為香港餐飲聯業協會所有，除書面允許外，不得在任何地區，以任何方式，任何文字翻印、仿製或轉載本書文字、相片或圖表。

因所有設備的研究及分析可因環境影響而產生不同效果，本刊物所載資料只供參考之用。本會建議業界於必要時向有關專業人士查詢。本會不保證刊物內容的準確性。對任何用途而招致損失，本會概不負責。

如對此計劃有任何查詢，可直接聯絡香港餐飲聯業協會秘書處：

### 香港餐飲聯業協會

會址：觀塘勵業街46號天輝工業大廈7樓A室

電話：(852) 2523 6128

電郵：[hkfort@netvigator.com](mailto:hkfort@netvigator.com)

傳真：(852) 2523 2638

網址：<http://www.hkfort.org.hk>