



Facebook



P.2

社區首現
無源頭變種毒株

P.4

假顧客真做媒
攤販舊招促銷



lionrockdaily 香港仔

www.lionrockdaily.com

2021.4.30 | 星期五



新冠病毒在密閉空間能快速傳播，其中食肆由於食客要長時間除口罩，暴露在病毒之中的風險特別高，故政府早前規定，全港約1萬間食肆必須在今天「死線」前，將餐飲處所的抽氣系統提升至每小時換氣最少6次，或加裝符合指定規格的空氣淨化設備。記者昨與空氣專家量度7間食肆，近半通風不足、廢氣量偏高。大部分食肆未安裝空氣淨

化設備，即使有裝「認可」設備，效能也差強人意，懸浮粒子PM0.3及二氧化碳廢氣量不減反增。專家指食環署建議食肆採用的淨化器良莠不齊，部分根本不適合食肆使用。

文 / 圖：專題組

食肆淨氣 設備嘅氣

實測7店鮮風 專家揭效能不佳廢氣反增



■快餐店A(上)、咖啡店(下)裝了空氣淨化機，但測試數據不理想。



室內空氣質素顧問、粵港澳大灣區城市建築學會(香港)副主席(教育及培訓)黃勁松表示，二氧化碳濃度是空氣流通度的指標之一，而懸浮粒子數目(PM0.3/L)的變化，則反映空氣淨化設備是否起作用。本報半年前曾聯同黃勁松到多間食肆，以儀器檢測午市期間的懸浮粒子和二氧化碳濃度。記者昨覆查其中7間位於觀塘的食肆，發現當中3間有安裝空氣淨化設備，其中兩間更選用食環署參考列表中的設備。

紫外線僅1米 濾網不在出風口

根據食環署列表選購UV空氣殺菌儀的快餐店A，二氧化碳濃度超過1,000ppm，屬通風不足，與半年前的量度結果相若，距離該空氣殺菌儀約10厘米的位置，懸浮粒子數目高達79,917，與去年未安裝設備時相若。黃勁松解釋，該設備採用紫外線殺菌，但通常紫外線殺

菌設備的有效範圍僅1米，且依靠一定時間的紫外線光照來殺菌，因此在人流量高的餐廳並不適用，「病毒不會企喺部機前面等你殺！」

同樣位於該商場的咖啡店，面積不大，使用兩部HEPA空氣淨化器，該設備型號同樣在食環署列表中，然而效果並不理想。距離該空氣淨化器1米處測得的懸浮粒子為76,902，高於半年前本報的測量結果。黃勁松將測量儀器直接放置在該空氣淨化器出風口處，懸浮粒子為30,580，近距離下該儀器僅能降低約六成懸浮粒子，成效存疑。他表示，淨化器屬於風機外露式結構，即經出風口可直接望見風機或風扇葉，其HEPA濾網並不在出風口處，使整機的過濾效能大打折扣。

另一地庫快餐廳，則常有汽車廢氣及街道塵埃吹進店內，導致懸浮粒子高企，且未安裝空氣淨化設備，但餐廳以減少座位及人流的方式來提高空氣質素。

香港餐飲聯業協會會長黃家和指，該會

曾諮詢專業工程業界人士意見，均認為單憑安裝空氣清新機未能有效改善食肆環境的換氣量，加上食肆中接觸傳播才是最主要的風險，認為政府未有真正理解業界環境，對於需要安裝空氣清新機的要求並不理解。

揀少人地鋪用膳 通風最好

市民外出用膳時，又應該如果揀選廢氣量低的食肆？黃勁松教路，盡量選擇人流較少、地舖等食肆，這些舖位設計使鮮風量較高，能「溝淡」病毒量，減低染疫風險。他表示，由於食環署人員未必對換氣量、二氧化碳量及懸浮粒子含量有一定了解，即使巡查亦只會針對食肆有無安裝空氣清新機作標準，因此建議政府為處所安裝二氧化碳監察器，通過無線網絡把數據傳送至政府大數據系統。

另外，黃勁松不建議食肆選擇紫外線空氣殺菌設備，「因為紫外線殺菌設備所射出的紫外線會在室內反射，對人體有一定傷害，對皮膚癌、白內障產生都存在風險。」

空氣測試結果

店舖類別	二氧化碳(ppm)	PM0.3/L	相關改變措施
快餐店A	1420(與上次相若)	64652(有改善)	安裝UV空氣殺菌儀
快餐店B	1082(變差)	52441(有改善)	取餐處設有一部空氣淨化器
快餐店C	1010(相若)	61326(有改善)	未見加裝儀器或措施
美食廣場	884(相若)	496480(變差)	未見加裝儀器或措施
咖啡店	839(相若)	76902(變差)	加裝兩部空氣淨化器
地庫快餐店	836(有改善)	182816(相若)	座位減少
酒家	746(有改善)	90078(相若)	增強通風系統

註：1. 據《辦公室及公眾場所室內空氣質素管理指引》，二氧化碳濃度ppm<800或以下為卓越級，1000或以下為良好級，1000以上屬通風不足
2. 以上有關二氧化碳濃度及PM0.3數據，為多次測試中較低數字

■黃勁松測試食肆空氣。



今日天氣 初時多雲 日間炎熱 23-30°C 濕度55-85%

爆料專線：(852)6066 8769 每人限取一份