

照片集：<https://we.tl/t-wwx9EcXbu5>

**【新聞稿】**

「安全空氣 · 無毒空間」  
六次換氣 = 百分百安全？

(香港,2021年4月1日) 食物及衛生局早前宣布全港餐廳須於4月底前，將堂食食肆座位間鮮風輸送量提升至最少每小時6次，並以空氣淨化設備(具備高效顆粒空氣過濾(HEPA)結合紫外線C技術(UV-C)設備、HEPA設備或UV-C設備)作為替代安排。面對突如其來的新指引，不少業界表示無所適從。有見及此，世界綠色組織WGO牽頭夥拍城中專家包括：空氣解決師、室內設計師及生產商組成的應援團隊決定將推行「安全空氣 · 無毒空間」計劃，並於今日(4月1日)舉行記者會，出席者包括：WGO世界綠色組織行政總裁余遠騁博士、室內環境測量及改善專家羅國湧博士、室內設計師陳禮善博士及空氣淨化設備生產商黃文顯博士。

WGO世界綠色組織行政總裁余遠騁博士指，WGO一直關注室內空氣質問題，亦了解到措施對在疫情下生意近乎冰封的業界可能百上加斤，認為政府應考慮為業界提供補貼。他亦希望透過其應援團隊今次的計劃，能為業界提供全面及低成本的解決方案，包括室內空氣質素諮詢、風險評估、換氣測試及長期監察程序等，計劃亦會設有標籤制度作為認證。

室內環境測量及改善專家羅國湧博士就稱，今次團隊設計了一套「安全空氣 · 無毒空間」餐館通風緩解方案，包括進行基本初步室內空氣環境質素(IEQ)篩查評估、研究補救措施的可行性並分析有關成本、改良通風系統、進行氣流概況分析、及使用空氣淨化器和紫外線消毒照射，再通過實時大數據分析進行長期監控等，以滿足顧客期望。他又表示，明白不少業界要在短時間內提高標準以達到要求有一定難度，希望有關計劃能助業界以較低成本即時作出相應行動。

他表示，足夠換氣是有用的，但要視乎換入新鮮空氣的質素及空氣流向，是否有助混合不同室內空氣，稀釋空氣污染物及病菌。他認為訂定業界可實踐的標準，及符合市場現實的成本方案，可有效減低餐廳面對的風險及保障食客。

世界綠色組織行政總裁余遠騁博士指新的解決方案好處在於避免啟動巨型工程，引致停業，更減少替換氣喉，產生大量廢物，同時避免單向式加大鮮風，多用幾

倍電力，更增加經濟負擔。

食肆要保障顧客脫口罩的風險，須締造一個無毒空間、安全地帶，當然 air-borne 病毒透過空氣傳播是其中一個途徑，但亦可透過其他媒介和接觸傳染。食肆可考慮 - 無毒五步 (5-Step Anti-epidemic Measures) ，提升食肆環境安全程度。

### 安全食肆 - 無毒五步

1	室內環境及通風評估 Indoor Environment Quality Assessment
2	數據分析及提案 Data Analysis and Proposal
3	執行改善及補救方案 Implementation of Mitigation Measures
4	驗測及長期實時監察室內環境及通風 Verification with real time and long term Monitoring
5	第三方認證 Labelling Scheme

如果食肆周邊環境欠理想，不利換氣要求，不理想環境包括：

1. 需要重新裝修，加大送風系統及鮮風量的投資費用高昂
2. 須長時間關門
3. 食肆樓底不高，若加大風喉根本不夠位置擺放，若擺放鮮風的位置本身不太好，再吸進來只會更多粒子更污濁
4. 冷氣排放量提高，所用能源增加，冷氣費亦上升
5. 現場環境因風量加大而變嘈，風速高了微粒會增加，微粒在空間浮游的機會亦增加
6. 太大風吹向客人頭部令客人不適

解決方案包括：

1. 需要有效的測試，包括測試鮮風來源是否夠好，有多少空間去安裝及派

風位置如何，能源索取及電箱是否足夠等

2. 實際執行時選擇加大鮮風量到原本的送風系統抑或加裝處理器材，例如空氣清新機或 UV 燈等
3. 分析如何加大鮮風量或要加哪種器材，衡量開放時間及運作狀態等
4. 大數據中心長期監察有關環境及通風數據，當問題出現時作出一些預警，亦會於有需要時提示維修，以保障器材維持在最佳狀態及維持室內空氣質素

空氣淨化設備生產商 - 利民實業有限公司董事總經理黃文顯博士就指，利民實業有限公司從事小家電製造超過五十年經驗，製造及設計空氣清新機也超過二十多年，擁有多項設計專利及專業認證，曾被《福布斯亞洲》雜誌評為亞太地區 200 家最佳中小型上市企業之一。

除了利民實業的專業團隊，黃文顯博士本人也響應香港政府重視創新科技，幾年前和羅國湧教授，連同幾位室內環境測量專家，主力研發精準的空氣檢測儀器。利民實業聯同各界專業人仕及企業，為香港業界提供符合香港政府要求的抗疫一站式解決方案。

去年十月九月，香港管弦樂團新樂季的開幕演奏會，有幸邀請到香港行政長官出席，無奈演出後發現低音雙簧管樂手確診新冠肺炎。整個樂團於十月十二日開始被隔離。雖然之後再沒有樂手確診，然而香港管弦樂團十分重視此事，

故於去年十一月二日，受香港管弦樂團行政總裁 **Mr. Benedict Fohr** 邀請羅國湧博士的初創公司團隊用自家研發的空氣檢測儀器，到香港文化中心進行檢測及為樂團提供改善鮮風流動方向的可行方案，計算較安全座位位置及坐向，並在樂手之間加設屏障。而建議幸運地獲得香港管弦樂團接納，之後香港管弦樂團的數場表演，可幸未有任何樂師受到感染，成績令我們團隊非常鼓舞，而羅博士會繼續研發空氣質素檢測相關的創新產品，以減低感染病毒的風險。

羅國湧博士稱：今次香港政府提出對餐飲業需符合六倍換風量的要求，我們團隊很有信心可提供一站式，包括空氣質素檢測，符合政府要求的六倍換風量，符合消防及環保條例，及符合經濟上可負擔的產品及解決方案。希望可以為香港社會出點綿力。

禮建德集團主席兼執行董事陳禮善博士稱，設計情報中心 **Design Information Centre (DIC)**在港經營一站式室內設計及裝修已超過二十多年，擁有香港多項專

業認證及獎項，包括質量管理體系 ISO 9001、環境管理體系 ISO 14001、職業健康及安全管理體系 OHSAS 18001，以及榮獲 HKMA 中型企業特別獎、優質管理獎、TCSR 等多項大獎。DIC 致力為香港市民創造美好生活環境，希望成為每一個幸福家庭的後盾，今次特意聯同各方貢獻香港社會，為環保、疫情及香港經濟出一分力。

DIC 的一站式解決方案，從安全、環境，以至消防、法例法規等各方面均囊括無遺，全力為餐飲業作出支持和配合。專業設計師團隊運用多年來豐富的知識、技術及設計，把配件、設備融入各大商業場所之中，務求以最快捷，恆之有效的方案，為香港政府、商家及市民作一份貢獻。

余遠騁博士稱：至於驗證計劃，是確保食肆環境在換氣量及室內空氣質素已經比先前改善，當然食肆本身一定要符合未來法規規定換氣要求。具成本效益的解決方案，一方面可提升食肆環境安全指數，另一方面運用科技作長期監察，提早預警；當然，所有改善方案都不可能百分百保證無事。

提供免費網上 / 電話查詢：

Facebook: Cleaner Air Safer Space

Instagram: Cleaner Air Safer Space

傳媒查詢：

Sandra Au , Wasabi Creation

6685 0138

[sandra@wasabic.com.hk](mailto:sandra@wasabic.com.hk)

Ruby Wan, Wasabi Creation

94604900

[ruby@wasabic.com.hk](mailto:ruby@wasabic.com.hk)