

许昌市餐饮服务业 油烟净化设施清洗维护企业行业服务规范

(征求意见稿)

第一章 总则

第一条 为规范许昌市餐饮服务业油烟净化设施的清洗维护行为，提高清洗服务质量，保障油烟净化设施正常运行及油烟达标排放，防范火灾隐患，维护餐饮服务单位的合法权益，依据《中华人民共和国大气污染防治法》《中华人民共和国消防法》《中华人民共和国安全生产法》《中华人民共和国食品安全法》《河南省餐饮服务业油烟污染防治管理办法》《河南省城市建成区餐饮服务业油烟净化设施安装和运行维护监督管理办法（试行）》等法律法规，结合我市实际，制定本规范。

第二条 本规范适用于在许昌市行政区域内从事餐饮服务业油烟净化设施（含集气罩、烟道、风机、净化器电场等）清洗维护服务的企业及个体工商户（以下简称“清洗企业”）的行业服务规范与行业指导。

第二章 基本能力要求

第三条 清洗企业应当依法登记注册，具有独立承担民事

责任的能力。营业执照中业务范围应当包含厨房设备清洗、保洁或相关同类表述。

第四条 人员能力与保险保障

（一）清洗作业人员应当经过专业培训，掌握油烟净化设施清洗维护的安全操作规程和技术要求。

（二）清洗作业人员进入餐饮服务单位厨房区域作业时，应当遵守餐饮服务单位的卫生管理制度和食品安全操作要求。

（三）涉及高处作业的，作业人员应当按照《特种作业人员安全技术培训考核管理规定》第四条的规定，取得《中华人民共和国特种作业操作证》后，方可上岗作业。

（四）涉及电力设备拆装的，作业人员应当持有有效的电工类特种作业操作证。

（五）清洗企业应当按照《中华人民共和国安全生产法》第五十一条的规定，依法为清洗作业人员参加工伤保险并缴纳保险费。建议企业在工伤保险之外，为清洗作业人员购买人身意外伤害保险等商业保险。

（六）建议清洗企业取得由国家级或省级清洁行业协会颁发的“油烟管道清洗服务企业资质证书”（如国家一级或二级资质）。建议清洗企业通过 ISO 9001 质量管理体系认证、ISO 14001 环境管理体系认证或 ISO 45001 职业健康安全管理体系认证，持续提升服务能力和管理水平。

第五条 清洗设备与作业规范

（一）清洗企业从事油烟净化设施清洗服务，应当采用符合安全生产和环境保护要求的专业清洗设备和工艺，禁止仅靠铲子、火碱等“野蛮清洗”和造成环境污染的“现场清洗”。

（二）建议清洗企业根据经营规模和服务对象，合理配备以下清洗设备：

1.高温高压清洗设备：建议配备能够产生高温及高压水流的清洗设备，用于清除板结油垢。

2.清洗药剂：应当使用中性或弱碱性环保清洗剂，禁止使用强腐蚀性火碱。建议企业使用具有环保检测报告或合格证的专用清洗药剂。

3.清洗场地：清洗企业应当对清洗过程中产生的废水进行妥善处置，不得直接排入市政雨水管网或未经处理排入污水管网。建议具备条件的企业配备专用清洗场地及设施，或与具有资质的污水处理单位签订处置协议。

4.检测设备：建议配备管道清洗机器人或内窥镜等检测设备，用于清洗前后对管道内部状况进行检测，并录制视频作为验收依据。

5.防污染设施：清洗作业时应当配备防护膜、接油盘等防污染设施，确保清洗过程中不造成二次污染。

6.个人防护装备：清洗企业应当按照安全生产相关规定，为作业人员配备防滑鞋、安全帽、防护服、防毒面具、防护眼镜及耐酸碱手套等必要的个人防护装备。

（三）清洗企业可根据自身经营规模、服务对象类型（如小型餐饮、中型餐饮、大型餐饮及单位食堂）等因素，合理选择配置清洗设备，确保清洗服务质量符合相关技术规范和验收标准。

第三章 清洗项目与作业流程标准

第六条 清洗服务内容与质量标准

清洗服务应当覆盖油烟净化系统的全流程，禁止仅清洗“表面肉眼可见部分”。

（一）集烟罩与滤网：集烟罩表面、内部滤网（含运水扇、防火阀等）应当清洗至无可见油垢，防火阀功能正常。

（二）油烟净化器（核心部件）：

1.静电式净化器：应当拆解电场，对电离丝、收集板、绝缘子等部件进行浸泡或高压冲洗，确保无油垢板结，清洗后应当完全干燥方可复位。建议清洗企业采用抽插式或导轨式安装的净化设备，或通过配备备用净化模块等方式，减少清洗作业期间对餐饮服务单位正常经营的影响。

2.物理过滤式：应当按照设备说明书或相关技术要求，定期更换或清洗过滤棉、活性炭等滤料，确保过滤效果符合要求。

（三）排烟管道：

1.垂直或水平排烟主管道应当清洗至见金属本色，接口处无

漏油、漏烟。对于结构复杂的管道，建议使用专用工具或机器人等设备进行作业。

2.管道弯头与变径处应当重点清洗，确保不因油垢堆积减小管道截面积，影响排烟效果。

（四）风机：应当清洗叶轮、机壳内部油垢，清洗后确保风机叶轮无偏心、动平衡良好，运行噪音明显降低，风机运行平稳。

（五）清洗周期：建议清洗企业按照餐饮服务单位的经营规模、油烟排放强度等因素，结合设备说明书要求，合理确定清洗周期。高频次使用的重油烟餐饮单位宜适当缩短清洗间隔。

第七条 清洗作业流程规范

清洗作业应当遵循以下流程：

（一）现场勘察与方案制定：清洗作业前应当进行现场勘察，了解排烟系统布局、使用年限、油垢厚度等情况。对于无法正常运行的油烟净化设备，应当提示餐饮服务单位及时维修或更换，并将勘察情况及建议告知商户。

（二）安全防护：作业区域下方应当铺设防护膜，对周边灶具进行有效封闭，关闭燃气阀门及相应电源，做好防火、防触电等安全措施。

（三）拆卸清洗与记录：关键部件（如静电式净化器电场）拆卸清洗过程中，应当对清洗前、清洗中、清洗后的状态进行拍照或录像存档，作为服务完成的凭证。

（四）复原与调试：清洗完毕后应当将设备恢复至正常使用状态，检查电路连接是否正确、绝缘是否良好。通电试机后，应当确认设备运行正常，无异响、无漏电等现象。

第四章 清洗质量与验收标准

第八条 清洗质量验收标准

清洗完成后，清洗企业应当配合餐饮服务单位进行现场验收。建议参照以下标准进行质量检查：

（一）视觉检查：目力所及的集烟罩、可见管道内壁、净化器外壳及打开后的电场（或滤网）等部位，应当无厚块状油垢，露出材料底色。对于管道深处，建议使用内窥镜等设备进行检查，油垢清除率宜达到 90%以上。

（二）嗅觉与听觉检查：设备通电运行后，后厨及排烟口应当无明显油烟味残留；风机运行平稳，无因油垢堆积导致的异常震动或尖锐噪音。

（三）建议清洗企业与餐饮服务单位在清洗服务合同中明确约定验收标准，并共同签署清洗服务确认单。

第九条 净化效果恢复与在线监控配合

（一）清洗作业完成后，应当确认油烟净化设备恢复正常运行工况，确保净化效率满足达标排放的基本要求。

（二）对于已安装油烟净化设施在线监控的餐饮服务单位，

清洗企业应当配合做好以下工作：

1.清洗作业前，及时告知餐饮服务单位在线监控设备可能因清洗作业出现断电或停运等情况；

2.清洗作业结束后，及时配合餐饮服务单位和在线监控运维单位恢复设备正常运行及数据上传。

（三）清洗企业与餐饮服务单位可就本条第二款规定的配合事项在清洗服务合同中进行细化约定。

第五章 安全环保与法律责任

第十条 消防安全义务

清洗企业在提供油烟净化设施清洗服务过程中，应当履行以下消防安全义务：

（一）消除火灾隐患：对风机、净化器、管道弯头等易积聚油垢的重点防火部位，应当彻底清除油垢，降低因油垢积聚引发的火灾风险。

（二）检查防火阀：清洗作业时应当检查排烟管道上设置的防火阀是否完好，发现熔断片被油垢包裹失效或防火阀功能异常等情况的，应当及时提示餐饮服务单位进行维修或更换。

（三）清洗企业在作业过程中发现其他可能影响消防安全的隐患，应当及时告知餐饮服务单位。

第十一条 环保义务

（一）清洗油污的处置：从净化器电场清洗下来的油污，属于餐厨废弃物，应当按照餐厨废弃物的相关规定进行管理。清洗企业应当规范收集清洗产生的油污，不得随意倾倒或排入市政管网。建议清洗企业将收集的油污交由具备相应资质的餐厨废弃物收运处置单位进行处置。

（二）清洗废水的处置：清洗过程中产生的废水应当经隔油、沉淀等预处理后，规范排入污水管网。严禁在沿街路面进行清洗作业，严禁将未经处理的清洗废水直接排入雨水管网或向水体排放。

（三）违反环保规定的处理：清洗企业在清洗作业中违反环境保护、市容环境卫生等相关法律、法规、规章规定的，由相关监督管理部门依法处理。

（四）民事责任：清洗企业的清洗作业导致餐饮服务单位被投诉或受到行政处罚的，餐饮服务单位可依据双方签订的清洗服务合同，依法追究清洗企业的违约责任，要求其赔偿因此造成的损失。

（五）环境污染侵权责任：清洗企业的清洗作业直接污染公共环境的，应当依法承担清除污染、赔偿损失等环境污染侵权责任。

第六章 服务规范与行业引导

第十二条 服务合同

建议清洗企业与餐饮服务单位签订书面清洗服务合同，明确双方权利义务。清洗服务合同中宜包含以下内容：

（一）服务范围与内容：明确约定清洗服务的具体项目，包括是否包含管道深度清洗、净化器拆解清洗、风机清洗等内容。

（二）价格构成与结算：明确约定清洗服务的价格构成、计价方式及结算方式。清洗作业过程中如发现超出合同约定范围的严重堵塞等情形，确需增加服务项目的，清洗企业应当事先告知餐饮服务单位，经双方协商一致并书面确认后方可实施。

（三）质保承诺：明确约定清洗后的质量保证期限，质保期内因清洗质量问题导致的堵塞或设备故障，清洗企业应当按照合同约定承担返工等责任。

第十三条 清洗维护档案

（一）餐饮服务单位应当依据《河南省餐饮服务业油烟污染防治管理办法》第十八条的规定，做好油烟净化设施的清洗和更换维修记录，建立完善的管理、清洗、维修台账备查。

（二）建议清洗企业在提供清洗服务时，协助餐饮服务单位建立和完善清洗维护档案。档案内容宜包括以下材料：

1.本次清洗服务合同复印件；

2.清洗工作记录单（含清洗时间、作业人员名单）；

3.清洗前后对比照片或视频（宜包含净化器内部、管道内部、风机叶轮等关键部位的影像记录）；

4.使用的清洗药剂合格证明等相关材料。

（三）清洗企业与餐饮服务单位可在清洗服务合同中约定档案的建立、保管和提交等具体事项。

第十四条 应急服务响应

建议清洗企业设立应急联系电话，并在清洗服务合同中向餐饮服务单位告知。餐饮服务单位遇到排烟不畅、设备故障或紧急检查等突发情况时，建议清洗企业按照合同约定或行业服务惯例及时响应，积极协助处理。

第十五条 行业信用评价

（一）建议各县（市、区）城管部门建立清洗企业服务信用评价机制，定期收集餐饮服务单位对清洗服务的评价反馈，评价内容可包括服务满意度、作业规范性、收费规范性等。信用评价结果可作为餐饮服务单位选择清洗企业的参考。

（二）市城市管理局在监督检查中发现清洗企业存在虚假清洗、使用强腐蚀性药剂腐蚀设备等违法违规行为的，应当依法移送市场监管、生态环境等有管辖权的部门处理。

（三）建议清洗企业自觉遵守本规范，接受餐饮服务单位和社会的监督。建议餐饮服务单位优先选择信用评价良好的清洗企业提供服务。

第七章 附则

第十六条 备案服务与合规引导

（一）各县（市、区）城管部门可以为从事餐饮服务业油烟净化设施清洗维护服务的企业及个体工商户提供备案服务。备案系告知性备案，不构成市场准入的前置审批或许可条件，清洗企业依法取得营业执照后即可开展经营活动。

（二）建议餐饮服务单位委托具备相应服务能力和信誉良好的清洗企业提供清洗服务。餐饮服务单位应当确保油烟净化设施按规定定期清洗维护，并妥善保存清洗服务合同、清洗记录等证明材料。

（三）清洗记录是否合规，应当以是否按照相关技术规范 and 标准完成清洗作业为判断依据，不以清洗企业是否在本规范备案为认定标准。

第十七条 规范适用与调整

（一）本规范在执行过程中，如所依据的上位法律、法规、规章发生修改或废止，导致本规范相关内容与其不一致的，适用上位法律、法规、规章的规定。

（二）市城市管理局应当根据上位法的变动情况，及时对本规范进行评估，需要修改或者废止的，按照规定程序办理。

（三）本规范由许昌市城市管理局负责解释。

第十八条 本规范自发布之日起实施。