

许昌市餐饮服务业油烟污染防治工作指导细则 (试行)

(征求意见稿)

第一章 总则

第一条 为加强城市建成区餐饮服务单位油烟污染防治管理工作，逐步改善环境空气质量，保障公众健康，根据《中华人民共和国大气污染防治法》《河南省大气污染防治条例》《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》和河南省《餐饮业油烟污染物排放标准（DB41/1604-2018）》等相关法律法规及技术规范，结合我市实际，制定本细则。

第二条 本细则适用于我市城市建成区内餐饮服务单位的油烟污染防治以及监督管理活动。

第三条 本细则遵循“属地负责、源头控制、分类管理、部门联动、公众参与”的原则。

第四条 市级成立许昌市餐饮服务业油烟污染治理工作办公室（以下简称市油烟办），负责统筹全市城市建成区餐饮服务业油烟污染防治工作；负责对各县（市、区）城市管理相关部门落实本辖区餐饮油烟污染防治工作的帮扶、指导和协调。

各县（市、区）成立本辖区餐饮服务业油烟污染治理工作办

公室（以下简称县（市、区）油烟办），负责对本辖区油烟污染防治工作实施监督检查和日常监管。

第二章 监管职责

第五条 严格新建餐饮服务项目管理。属地政府（管委会）负责，按照《中华人民共和国大气污染防治法》第八十一条规定，禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼以及商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目。对违反要求的餐饮服务单位，由相关职能部门依法予以处罚。

第六条 各县（市、区）油烟办要建立和完善餐饮服务单位动态管理数据库、设备清单以及责任人等资料库。

第七条 强化餐饮服务单位管理。各县（市、区）城市管理部门负责，对辖区内企事业（机关）食堂油烟净化设施安装、使用情况定期进行全面排查，确保企事业（机关）单位食堂油烟排放合格率达到 100%。开展餐饮服务单位油烟净化设施精细化治理工作，对未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施或者未采取其他油烟净化措施、超标排放的，依法予以处罚。督促重点餐饮服务单位安装油烟在线监控装置，与许昌市餐饮业油烟污染防治智慧化管理平台联网。

第八条 市油烟办负责帮扶指导各县（市、区）组织开展各

自辖区内餐饮油烟污染防治工作，对发现的未有效落实餐饮油烟污染防治工作责任、整治不到位或推诿扯皮等情况，及时提醒、督促整改。

第三章 检查内容与要求

第九条 油烟净化设备选型与安装

（一）餐饮油烟净化设备应当选用动态物理屏蔽、水喷淋洗涤、高压静电（等离子）、物理过滤（丝网、活性炭、钢丝等）、光催化、生物净化和液沫洗涤等环保、高效技术工艺设备配套建设，餐饮油烟排放限值符合河南省《餐饮业油烟污染物排放标准（DB41/1604-2018）》。

（二）餐饮油烟净化设备必须获得中国国家质量和环保产品认证。

（三）餐饮油烟净化设备应当在显著位置设置标牌，标牌标明以下主要内容：

- 1.产品名称、规格型号；
- 2.处理风量、净化效率、最高进口油烟浓度、设备阻力；
- 3.生产厂名、地址、联系方式；
- 4.产品出厂日期、使用年限和产品编号；
- 5.所有油烟净化设备必须提供相关合格证书，做到环保认证、检测报告、机器铭牌“三一致”。

(四) 餐饮服务单位安装油烟净化设施应当达到如下技术规范和要求:

1. 餐饮服务单位的厨房炉灶、蒸箱、烤炉(箱)等易产生烟气的加工设施上方应当设置集气罩; 油烟集气罩罩口投影面应当大于灶台面, 罩口下沿离地适宜高度在 1.8-1.9m, 罩口面风速不小于 0.6m/s;

2. 放置油烟净化设备的专用空间净高不宜低于 1.5m, 设备需要维护的一侧与其相邻的设备、墙壁、柱、板顶间的距离不小于 0.45m;

3. 油烟净化器净化效果应完全符合河南省《餐饮业油烟污染物排放标准(DB41/1604-2018)》相关要求, 标明油烟废气流向方向。油烟净化器应安装在排风机之前, 尽可能靠近集气罩, 并且应选择便于检查、维修及不影响市容市貌的位置;

4. 经净化后的油烟排放口与周边环境敏感目标距离不小于 20m;

5. 油烟污染物排放, 应当通过内置或者附着建筑主体外墙设置的专用烟道排放;

6. 油烟气排风水平管道宜设坡度, 坡面滑向集油、放油或排凝结水处, 且与楼板的间距不小于 0.10m, 管道应密封无渗漏;

7. 监测采样孔内径不小于 80mm 的圆形或正方形; 监测口应采用活动挡板(管堵或管帽), 监测时打开, 监测完成后密闭;

8. 餐饮服务单位的油烟净化设备额定处理风量不小于设计排

风量(灶头数 x 基准风量, 单个灶头的基准风量以 2000m³/h 计)。

第十条 油烟净化分离和收集的油污、废水应当按照相关规定处理, 不得直接排放造成二次污染。

第十一条 油烟净化器应与风机同步联动且安装风机的排风量应与油烟净化器处理风量相匹配, 共用电源控制开关并采用漏电保护装置; 控制开关应安装于方便操作和检查的适宜位置。

第十二条 油烟净化设施运行维护

(一) 餐饮服务单位应当定期进行油烟净化设施清洗维护。企事业(机关)单位食堂、大型及产生油烟量大的餐饮服务单位油烟净化设施根据在线监控装置监测情况进行适时清洗, 原则上至少每月清洗、维护或更换滤料 1 次, 其他产生油烟量小的餐饮服务单位至少每季度清洗、维护或更换滤料 1 次。鼓励选择具有专业资质的清洗公司清洗, 坚决杜绝虚假清洗和开具虚假清洗报告, 油烟净化设施使用说明另有规定的按其要求执行。

(二) 餐饮服务单位应当如实做好油烟净化设施清洗维护记录主要记录以下内容:

1.设备清洗: 包括设备名称、清洗时间、清洗方式、清洗照片或视频、清洗人员签名;

2.设备维护: 包括设备名称、维护时间、维护方式、零部件更换名称、维护人员签名;

3.设备更新: 包括设备名称、更新时间、设备工艺、使用期限、生产厂家、安装人员签名。

（三）餐饮服务单位的集排气系统和净化设备等设施清洗维护记录，采购设备、配件的票据，以及委托专业单位进行清洗维护的协议书和票据，应当保管完好备查。

（四）餐饮服务单位应定期检查油烟净化设施是否正常运转，设备管道密封是否完好，防止漏气、漏烟、漏油对环境的污染。

第十三条 油烟排放浓度与现场检查

（一）按照河南省《餐饮业油烟污染物排放标准（DB41/1604-2018）》对油烟排放浓度进行现场采样检测，核查是否达标排放。

（二）检查餐饮服务单位运营期间，其油烟排放口及周边环境是否存在明显的可视油烟（黑烟、浓烈青烟）。

（三）对油烟在线监控装置的工作记录进行实地抽查，查看不同时段是否存在油烟超标排放。

（四）检查周边居民、商户是否有相关油烟扰民投诉记录，并核实处理情况。

第四章 检查方式与程序

第十四条 县（市、区）油烟办应加强对餐饮服务单位油烟净化设施运行情况的监督检查和日常监管。

（一）县（市、区）油烟办对辖区内餐饮服务单位油烟净化

设施运行情况进行检查、日常巡查，月抽查率不低于 20%（市委、市政府及市生态环境保护委员会另有要求的，按照要求执行），同时应建立和完善检查记录档案。

（二）对达不到河南省《餐饮业油烟污染物排放标准（DB41/1604-2018）》的餐饮服务单位，立即责令限期整改，并依法依规实施处罚。

（三）被检查的餐饮服务单位必须如实反映情况，提供必要的审批、管理、维护维修台账等资料，不得妨碍和阻挠依法进行的监督检查工作。

第十五条 县（市、区）油烟办应当用好许昌市餐饮业油烟污染防治智慧化管理平台，及时更新、上传各类管理数据，加强对餐饮服务单位油烟排放和净化设施运行情况的实时监控。

第十六条 大型餐饮服务单位应安装油烟净化设施在线监控装置，并与许昌市餐饮业油烟污染防治智慧化管理平台联网；位于环境敏感区的中、小型餐饮服务单位，限期安装油烟净化设施在线监控装置。

第十七条 加强许昌市餐饮业油烟污染防治智慧化管理平台管理，各县（市、区）油烟办应做好餐饮业油烟污染防治智慧化管理平台的日常监管，及时查看、处理平台发出的预警、报警信息，并建立相应的平台值守和处置记录档案；定期核查在线监控数据，对数据异常、在线监控装置离线等情况，及时安排工作人员对餐饮服务单位进行现场核查并督促整改；定期对平台运行

情况、数据质量和处置效率进行分析评估，监控平台数据应作为执法监管的参考依据。餐饮服务单位应保证在线监控装置正常运行，不得擅自拆卸、停用、损坏或干扰在线监控装置正常运行。

第五章 结果处理与法律责任

第十八条 依据《中华人民共和国大气污染防治法》《河南省大气污染防治条例》及本级人民政府确定的职责分工，各县（市、区）城市管理执法部门负责对违反大气污染防治管理规定的行为依法予以查处。

第六章 附则

第十九条 本细则下列用语的含义：

（一）餐饮服务业，指通过即时制作加工、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品、消费场所和设施的服务。

（二）餐饮服务单位包括以盈利为目的的餐饮服务机构、个体工商户、企事业单位和社会团体的职工食堂、排放餐饮油烟的食品加工企业等。

（三）重点餐饮服务单位，指大型餐饮服务单位和位于环境敏感区 1 公里内的中、小型餐饮服务单位。

（四）大、中、小型餐饮服务单位，按照基准灶头数划分：

基准灶头数按灶的总发热功率或排气罩面投影总面积折算。每个基准灶头对应的发热功率为 $1.67 \times 10^8 \text{J/h}$ ；对应的排气罩灶面投影面积为 1.1 m^2 。有灶头的餐饮服务单位规模划分参数见表 1。当灶的总发热功率和排气罩灶面投影面积无法获得时，基准灶头数应按经营场所就餐位数量折算。无灶头的餐饮服务单位规模划分参数见表 2。

表 1 餐饮服务单位规模划分（有灶头）

规模	小型	中型	大型
基准灶头数	$\geq 1, < 3$	$\geq 3, < 6$	≥ 6
对应灶头总功率（ 10^8J/h ）	$1.67, < 5.00$	$\geq 5.00, < 10$	≥ 10
对应排气罩灶面总投影面积（ m^2 ）	$\geq 1.1, < 3.3$	$\geq 3.3, < 6.6$	≥ 6.6

表 2 餐饮服务单位规模划分（无灶头）

类别	小型		中型			大型
就餐座位（座）	≤ 40	$> 40, \leq 75$	$> 75, \leq 150$	$> 150, \leq 200$	$> 200, \leq 250$	> 250
折合基准灶头数（个）	1	2	3	4	5	≥ 6
就餐座位 > 250 座的餐饮服务单位每增加 50 个座位视为增加 1 个基准灶头数						

（五）在线监控装置，指在污染源现场安装的用于实时监控污染防治设施运行和排放指标变化等情况的仪器、仪表等装置。

（六）环境敏感区指包括以居住、医疗卫生、文化教育、科研、行政办公等为主功能的区域、饮用水源保护区、文物保护单位，以及具有特殊历史、文化、科学、民族意义的保护地等。

第二十条 本细则由许昌市城市管理局负责解释。

第二十一条 本细则自发布之日起施行。