溧阳市城市（镇）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

(征求意见稿)

第一章 总 则

第一条 为进一步规范全市城市餐饮服务单位油烟净化设施安装和加强使用维护管理，全面提升餐饮油烟净化效果，持续推进全省大气环境质量改善，根据《江苏省大气污染防治条例》《常州市餐饮业污染防治管理办法》和《饮食业油烟排放标准》《饮食业环境保护技术规范》等法规及技术标准，结合本市实际，制定本办法。

第二条 本办法适用于本市城市（镇）建成区的餐饮服务单位油烟净化设施安装、运行和维护管理活动。

第三条 镇人民政府（街道办事处）应当对本行政区域内餐饮油烟污染防治工作负责。乡镇（街道）综合执法机构负责城市（镇）建成区内餐饮油烟的污染防治日常监督管理。

市综合行政执法局依法行使对排放油烟的餐饮服务业经营者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，超过排放标准排放油烟的行政处罚权，对在法定禁止的时段和区域内露天烧烤食品或者为露天烧烤食品提供场地的行政处罚权。

在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、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的，由市场监管部门依法予以查处。

餐饮服务项目应当备案环境影响登记而未备案的，由生态环境保护主管部门依法处罚。

实行乡镇（街道）综合执法改革赋权的，根据综合执法相关规定执行。

其他相关部门依照有关法律、法规和政府确定的职责分工，在各自职责范围内实施餐饮油烟管理工作。

第二章 规划建设

第四条 各镇人民政府（街道办事处）应当通过城乡规划和相关专项规划，加强对餐饮业布局引导，合理设置、调整餐饮业经营区域。

餐饮业布局规划应当按照环境功能区和污染防治的要求，合理规划餐饮业布局。

第五条 餐饮业集中经营区域和提供餐饮服务的宾馆、酒店等建设项目(以下简称餐饮建设项目)，在设计时应当按照规定合理安排专用烟道、污水排放管道等，预留废气、噪声、异味等污染防治设施的安装位置。

在成片开发的居住区域，餐饮场所应当独立于居民住宅楼。

第六条 餐饮建设项目需要配套的污染防治设施，必须与主体工程同时设计、同时施工、同时投入使用。

餐饮建设项目配套的污染防治设施应当符合《饮食业环境保护技术规范》的相关要求。

第七条 禁止在下列区域或者场所新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目:

(一)居民住宅楼;

(二)未配套设立专用烟道的商住综合楼;

(三)商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层;

(四)法律、法规规定的其他区域或者场所。

第八条 新建、改建、扩建餐饮建设项目，应当编制环境影响报告表或者填写环境影响登记表，报环境保护主管部门审批或者备案。

新建、改建、扩建餐饮服务项目，依照相关规定，填写环境影响登记表，报环境保护主管部门备案。

第九条 建设单位或者餐饮业经营者应当按照确定的环境影响评价类别进行环境影响评价，不得擅自改变。

第十条 餐饮业经营者应当依法取得相关证照后方可经营;物业所有人、使用人或者管理人不得将物业出租、出借给其他单位或者个人无证照经营餐饮业。

市行政审批局应当在收到餐饮业经营许可申请后2个工作日内，将申请人的申请事项信息反馈给申请经营的场所所在地镇人民政府（街道办事处），相关镇人民政府（街道办事处）在收到市行政审批局关于餐饮业申请事项信息后，应当在2个工作日内牵头环保、城管、水利、市监等部门对申请的经营场所进行联合勘查，并将勘查结果告知给市行政审批局，餐饮业的选址等不符合法定条件的市行政审批局一律不予行政许可。

现有餐饮业在经营许可期限内需要变更或者经营许可到期需要延续的，市行政审批局、所在地镇人民政府（街道办事处）、环保、城管、水利、市监等部门应当按照前款规定予以查验，符合规定的，应当依法准予延期；不符合规定的，应当作出不准予延期的决定。

第三章 油烟净化设备选型

第十一条 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《饮食业油烟排放标准》。

第十二条 餐饮油烟净化设备必须获得国家环保产品质量认证（CCEP环保产品认证）。

第十三条 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：

（一）产品名称、规格型号；

（二）处理风量、净化效率、最高进口油烟浓度、设备阻力；

（三）生产厂名、地址、联系方式；

（四）产品出厂日期、使用年限和产品编号。

第四章 油烟净化设施安装

第十四条 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：

（一）餐饮服务单位的厨房炉灶、蒸箱、烤炉（箱）等宜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；

（二）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；

（三）油烟净化器净化效果应完全符合《饮食业油烟排放标准》的相关要求。应标明油烟废气流向方向。油烟净化器应安装在排风机之前，并且尽可能的靠近集气罩；

（四）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；

（五）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；

（六）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；

（七）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；

（八）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×基准风量，单个灶头的基准风量以2000m3/h计）。

第十五条 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。

第十六条 油烟净化器应与风机同步联动，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。

第五章 油烟净化设施运行维护

第十七条 餐饮服务单位应当定期进行油烟净化设施清洗维护。油烟净化设施原则上至少每月清洗、维护或更换滤料1次，油烟净化设施使用说明另有规定的按其要求执行。

第十八条 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：

（一）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；

（二）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；

（三）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。

第十九条 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。

第二十条 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。

第六章 油烟净化设施监督管理

第二十一条 新建、改建、扩建餐饮服务项目执行环境影响评价制度，油烟净化设施需经验收合格后，方可投入使用。

第二十二条 对选用未获得国家环保产品质量认证产品和不按规范要求安装油烟净化设施超标排放油烟污染物的餐饮服务单位，责令限期改正。

第二十三条 乡镇（街道）综合执法机构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。

第二十四条 乡镇（街道）综合执法机构应加强对餐饮服务单位监督检查和日常监管。

（一）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%，同时应建立和完善检查记录档案。

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

第二十五条 乡镇（街道）综合执法机构应当建立餐饮服务业油烟排放监控信息系统平台，加强对餐饮服务单位油烟排放和设备运行情况的实时监控。

第二十六条 大型餐饮服务单位应安装油烟净化设施在线监控装置，并与乡镇（街道）综合执法机构的餐饮服务业油烟排放监控信息系统平台联网；位于环境敏感区的中、小型餐饮服务单位，限期安装自动监控装置。

第七章 附 则

**第二十七条** 本办法下列用语的含义：

（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，从事餐饮业经营的单位，主要类型包括餐馆（含酒家、酒楼、酒店、饭店等）、快餐店、小吃店、饮品店、食堂、中央厨房及集体用餐配送单位。

（三）环境敏感目标，即对环境变化易产生反应的对象，指以居住、医疗卫生、文化教育、科研、行政办公等为主要功能的场所。

（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1.67×108J/h；对应的排气罩灶面投影面积为1.1m2。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 | ≥1，＜3 | ≥3，＜6 | ≥6 |
| 对应灶头总功率（108J/h） | 1.67，＜5.00 | ≥5.00，＜10 | ≥10 |
| 对应排气罩灶面总投影面积（m2） | ≥1.1，＜3.3 | ≥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，≤75 | ＞75，≤150 | ＞150，≤200 | ＞200，≤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 | | | | | | |

第二十八条 本办法由 负责解释。

第二十九条 本办法自 年 月 日起施行。