

广州市饮食业油烟净化 设施清洗维护运营技术指引



广州环境保护局

适用范围：

本指引适用于广州市饮食业（含非经营性单位内部食堂）油烟净化设施的运营、清洗和维护。

日常管理要求：

（1）营业期间，饮食业单位必须保证油烟净化设施的正常运作，禁止无组织排放。

（2）饮食业单位须根据净化系统产品技术保养要求制定维护保养制度，设置管理人员对净化系统进行日常维护与管理，并建立岗位责任制。管理人员需经过培训，具有一定的电气技术知识，按操作流程维护管理。

（3）每天需对油烟净化系统进行检查维护一次，发现异常情况及时处理，保证设施正常运转。

（4）餐位超过100以上的饮食业单位原则上须安装远程监控系统。

（5）餐饮业业主应该妥善保管设备制造商或经销商提供产品时的设备图纸、操作说明书、维护保养要求、低值易损易耗配件等备用。

清洗要求：

（1）饮食业单位应委托具有油烟净化设施清洗维护运营资质的单位或油烟净化设施生产厂家进行油烟净化设施

的清洗工作，并报送所在地区环保部门备查。

（2）油烟净化器清洗频率的要求：

机械式油烟净化设施：每周至少清洗或更换滤料一次；静电式油烟净化设施：如没有自动清洗系统，每周至少清洗一次；如设有自动清洗系统，一旦在日常检查时发现处理效率下降的情况，应立即以人手启动自动清洗程序；湿式油烟净化设施：出现油烟控制性能降低的征兆时，应立即清洗和维修，除此之外，应至少每月清洗和维修一次，且定期检查泵、注入洗涤剂的剂量和运作的情况，以确保控制设备运作良好。

（3）每周清洗油烟集气罩一次。

（4）每三个月清洗（维修）风机叶轮、油烟收集罩至油烟净化器段风管一次。

（5）所有的清洗维护工作必须记录存档。

废清洗液管理要求：

对于清洗或保养过程中产生的弃物，如收集的废油、清洗过程产生的污水、弃置的吸附物料等，应进行收集和处理，以防止二次污染的发生。二次污染的处理须记录存档保存。