

附件

油烟净化设备选配、安装及运维要求

一、选配要求

1. 油烟净化设备处理风量 $\geq$ 灶头数（炒炉、炸炉、煎炉、烤炉等） $\times 3000 \sim 4000 \text{m}^3/\text{h}$ ，且油烟净化设备处理风量 $\geq$ 排风机风量。

2. 油烟净化设备具备自清洁、工作电流值显示等功能，通过中国环境保护产业协会环保认证（查询网址：<http://www.caei.org.cn/>）。

二、安装要求

1. 油烟净化装置应置于油烟排风机之前。

2. 油烟净化设备安装需预留足够清洁维修空间（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、板顶间的距离不应小于 0.45m）。

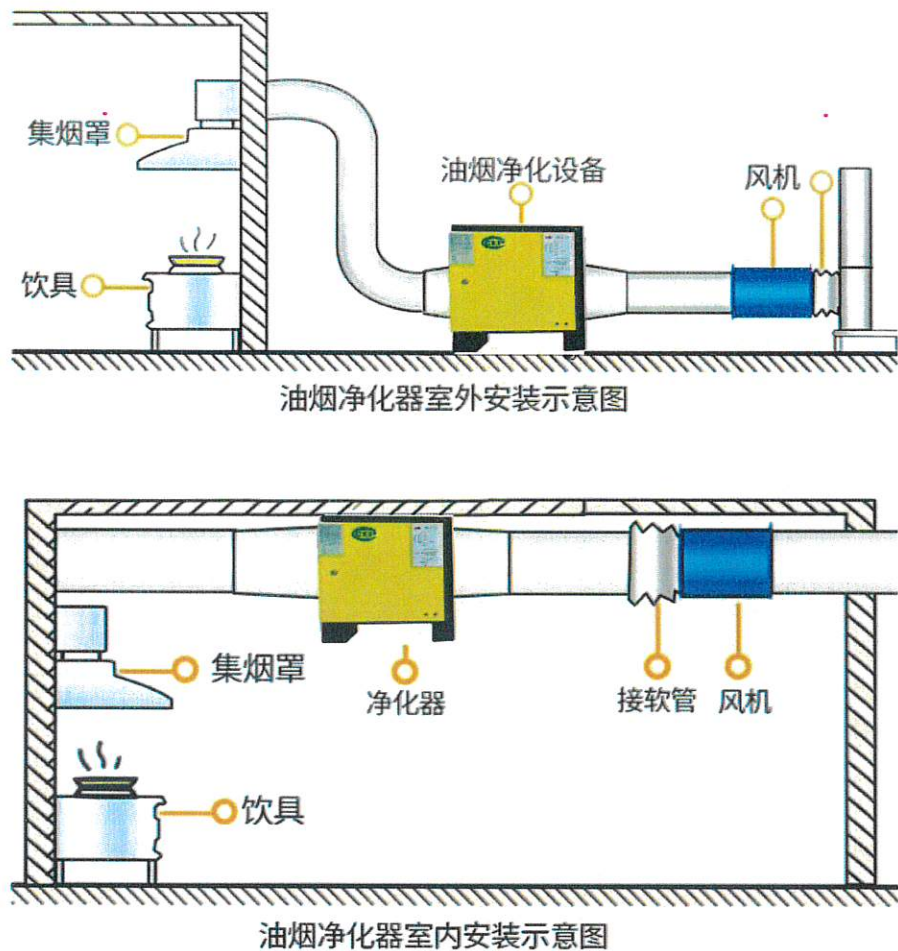


图 1 油烟净化设备安装图示

三、运维要求

1. 开展煎、炒、炸产生油烟的烹饪工序时，油烟净化设备须全程同步开启。
2. 定期巡检油烟净化设备运行状态，每季度至少开展一次净化设备、烟道清洗维护，做好清洁台账记录。

四、其他要求

油烟净化与排放要求需符合《饮食业环境保护技术规范》

(HJ 554-2010) 行业强制性标准各项要求，油烟排放浓度执行《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB 18483-2001）限值，不得高于 $2.0\text{mg}/\text{m}^3$ （后续若国家、省出台更严格管控标准，按最新标准执行）。