

ICS 13.040.20
CCS Z68

DB 3305

浙江省湖州市地方标准

DB 3305/T 193—2021

餐饮业专用烟道加装实施规范

2021 - 06 - 24 发布

2021 - 07 - 01 实施

湖州市市场监督管理局 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 加装流程	2
5 工程要求	2
6 运维要求	5
附录 A（资料性） 餐饮业专用烟道加装流程	6
附录 B（资料性） 餐饮业专用烟道加装书面意见书	7
附录 C（资料性） 餐饮业专用烟道加装报备模板	8
附录 D（资料性） 餐饮业专用烟道加装项目公示模板	9
附录 E（资料性） 餐饮业专用烟道验收登记表	10

前 言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由湖州市综合行政执法局提出并归口。

本文件起草单位：湖州市综合行政执法局、浙江省生态环境科学设计研究院、湖州市消防救援支队。

本文件主要起草人：朱颜、吴建、陈达、卓明、李平、周仁有、姚轶、徐志荣。

餐饮业专用烟道加装实施规范

1 范围

本文件规定了餐饮业专用烟道加装的加装流程、工程要求和运维要求等内容。

本文件适用于未配套设立餐饮业专用烟道的商住综合楼内产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目餐饮业专用烟道加装的管理、设计、安装和验收。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB 10070 城市区域环境振动标准

GB 10071 城市区域环境振动测量方法

GB/T 16157 固定污染源排气中颗粒物和气态污染物采样方法

GB 18483 饮食业油烟排放标准

GB 22337 社会生活环境噪声排放标准

GB 50243 通风与空调工程施工质量验收规范

HJ 554-2010 饮食业环境保护技术规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

餐饮业专用烟道 special flue for catering industry

用于排出餐饮单位厨房炊事活动产生的烟气或浊气的管道制品。

3.2

油烟 cooking fume

食物烹饪、加工过程中挥发的油脂、有机质及其加热分解或裂解产物。

3.3

餐饮油烟净化器 food and beverage oil-smoke purifier

指对烹饪和食品加工过程中产生的油烟进行净化的设备。

3.4

环境敏感目标 environmentally sensitive targets

对环境变化易产生反应的对象。

注：本文件指以居住、文化教育、医疗卫生、行政办公等为主要功能的场所。

4 加装流程

4.1 流程简介

餐饮业专用烟道加装流程包括动议协商、方案设计、加装报备、公示公告、施工建设、验收备案六个步骤，工作流程图见附录A。

4.2 动议协商

餐饮单位应取得餐饮业专用烟道安装所在立面三分之二以上业主的同意，并为之签订《餐饮业专用烟道加装书面意见书》，模板见附录B。同一物业单位的商业集合体，宜由物业牵头进行餐饮业专用烟道加装。

4.3 方案设计

餐饮单位应委托设计单位进行方案设计；涉及到改变主体或承重结构的，须由有资质的设计单位进行设计。

4.4 加装报备

餐饮单位向乡镇（街道）出具书面报备，模板见附录C。并提供餐饮业专用烟道加装书面意见书、餐饮业专用烟道设计方案、营业执照等相关材料。

4.5 公告公示

餐饮业专用烟道加装书面意见书和设计方案由乡镇（街道）在拟加装餐饮业专用烟道的单元楼道口、小区公示栏等位置公示至少10天，公示模板见附录D。

4.6 施工建设

承担餐饮业专用烟道加装的施工单位应当具备建筑施工资质，并具有安全生产许可证。施工过程应按照设计方案进行。

4.7 验收备案

餐饮业专用烟道投入使用后3个月内，餐饮单位应向乡镇（街道）提出验收申请，并由乡镇（街道）组织设计单位、施工单位、餐饮单位、物业、业主代表以及相关部门进行验收，验收登记表见附录E。验收合格后，餐饮单位应将相关资料移交乡镇（街道）存档，同时明确维保责任人和维保单位。

5 工程要求

5.1 油烟净化系统的设计

5.1.1 集气罩的设计

油烟集气罩罩口投影面应大于灶台面；集气罩下沿离灶头高度宜取0.8m~0.9m；罩口面风速不应小于0.6m/s。

5.1.2 厨房油烟排风量及油烟管道面积

应符合HJ 554-2010附录A的要求。

5.1.3 风机的选型与安装要求

风机应依据厨房排风量的要求进行选型，并留有20%以上的排风余量。风机应选用低噪音风机，并采取减振措施，设置在室外的风机应安装隔音罩等降噪措施。风机应设在净化装置之后，有条件的宜安装于排放口近端位置。

5.2 餐饮业专用烟道的设计

5.2.1 外观

新加装的餐饮业专用烟道在外形、涂色上应与餐饮单位所在建筑保持协调。

5.2.2 风速

餐饮业专用烟道内风速应在8m/s~10m/s之间。

5.2.3 材质

餐饮业专用烟道应选用具备防火、耐腐蚀、易清洗的优质金属材料。

5.2.4 餐饮业专用烟道的布置

餐饮业专用烟道的水平段需要2%左右的倾斜度，水平尾端应设置活接头，以便清除油污。单节烟道长度不宜超过3m。

5.3 餐饮业专用烟道的安装

5.3.1 一般规定

- 餐饮业专用烟道只能输送厨房废气。
- 餐饮业专用烟道与配件可拆卸的接口及调节装置（风阀及控制部件）不应装设在墙体或楼板内。
- 餐饮业专用烟道及部件安装前应清除其内部杂物，并保持清洁。
- 餐饮业专用烟道与设备连接应自然对口，不应强行对口。
- 餐饮业专用烟道对接时，内壁应齐平，对接口做好密封。
- 餐饮业专用烟道如穿越防火分区的，应采取防火保护措施。
- 高出屋顶的餐饮业专用烟道及其附属物应按标准做好防雷措施。

5.3.2 支、吊架的间距

餐饮业专用烟道支、吊架的间距应按照设计图纸确定，如无设计要求，宜符合下表1规定。

表1 餐饮业专用烟道安装尺寸和间距

安装方式	矩形烟道（单位：mm）		圆柱形烟道（单位：mm）	
	烟道尺寸（边长）	支/吊架间距	烟道尺寸（直径）	支/吊架间距
水平安装	≤400	<3000	≤500	<3000
	>400	<2000	>500	<2000

垂直安装		<3000		<3000
------	--	-------	--	-------

5.3.3 餐饮业专用烟道连接的要求

餐饮业专用烟道宜用法兰连接，密封胶圈宜用耐油、耐高温材质。螺栓应对称紧固，受力均匀，连接螺母应在同一侧，丝扣露出长度一致。

5.3.4 承重的要求

垂直段两端面应该与中心线垂直，安装时每节烟道应做承重处理。餐饮业专用烟道穿出屋面超过1.5m时应拉索固定，拉索应用钢丝绳，拉索不得固定在烟道法兰上。

5.3.5 餐饮业专用烟道的隔热要求

当吊顶等封闭空间内有可燃物时，安装在内的餐饮业专用烟道应选用不燃材料隔热，并应与可燃物保持不小于150mm的距离。

5.4 油烟排放口设置要求

5.4.1 餐饮单位应按照 GB/T 16157 的要求设置油烟检测口及检测平台，油烟排放应符合 GB18483 的要求。

5.4.2 经油烟净化后的油烟排放口与周边环境敏感目标的距离不应小于 20m；经油烟净化和除异味处理后的油烟排放口与周边环境敏感目标的距离不应小于 10m；对于油烟排放口与境敏感目标的距离不足 10m 的，餐饮单位应征得被影响的业主或单位同意。

5.4.3 餐饮单位所在的建筑物高度小于 15m 时，油烟排放口应高出屋顶；建筑物高度大于 15m 时，油烟排放口高度应大于 15m。

5.4.4 当油烟排放口周边有其他进风口的，应依据该进风口相应的设计标准来确定油烟排风口与之的距离。

5.5 工程验收

5.5.1 烟道的检验

餐饮业专用烟道安装应符合本规范的要求。餐饮业专用烟道的制作与安装的质量验收应符合设计要求和 GB 50243 的规定。

工程中使用的外购成品餐饮业专用烟道必须有相应的产品合格证及检测机构提供的管道耐压强度、密封性检测报告。施工时在餐饮业专用烟道主干管安装完毕尚未连接风口和支管前，应对主干管进行系统的密封性检验，风管的允许漏风量应符合 GB 50243 对中压风管允许漏风量的要求。

5.5.2 运行时风速的检测

餐饮业专用烟道安装完成后，应对运行时排烟口风速进行测定，排烟口内风速符合 5.2.2 要求。

5.5.3 运行时噪声的检测

餐饮业专用烟道安装完成后，应对运行时的噪声进行测定。测量方法、测量点位、测量条件、测量仪器、以及最终的测量指标应符合 GB 22337 的要求。

5.5.4 运行时振动的检验

餐饮业专用烟道安装完成后，应对运行时的振动进行测定。指标应符合 GB 10071 的要求。测量方法应依据 GB 10070 的要求。

5.5.5 投用后油烟的检测

餐饮业专用烟道正常投用后3个月内，餐饮单位应对烟道出口的油烟进行测定。测量点位、测量方法、测量指标应符合GB 18483的要求。检测单位应具备相应检测资质并出具检测报告。

6 运维要求

6.1 餐饮业专用烟道的清洗

6.1.1 清洗的频次要求

餐饮单位宜委托第三方专业机构定期清洗维护餐饮业专用烟道和油烟净化设施，确保餐饮油烟达标排放。并做好餐饮业专用烟道和油烟净化设施的维护保养记录。

表2 餐饮业户规模划分及清洗维护频次要求

规模	小型	中型	大型
基准灶头数	$\geq 1, < 3$	$\geq 3, < 6$	≥ 6
清洗维护频次	每季度清洗维护次数不少于1次	每两个月清洗维护次数不少于1次	每月清洗维护次数不少于1次

备注：基准灶头数小于1的以1计算。

厨房内的油污和油渍清洗应符合消防和市场监督管理部门的要求。

6.1.2 清洗单位的要求

实行备案制管理，清洗单位应当符合“公司化、专业化”的要求，具备清洗服务经营项目，并在当地综合行政执法部门登记备案。

需要跨区县实施餐饮业专用烟道清洗作业的单位，除在当地综合行政执法部门登记备案外还应报湖州市综合行政执法局登记备案。

6.2 安全管理

餐饮单位应对餐饮业专用烟道做好日常的安全检查，投用3年后每2年聘请有安全检测资质的单位对餐饮业专用烟道进行一次安全排查并出具排查报告，及时排除安全隐患。

6.3 运维责任的范围与转移

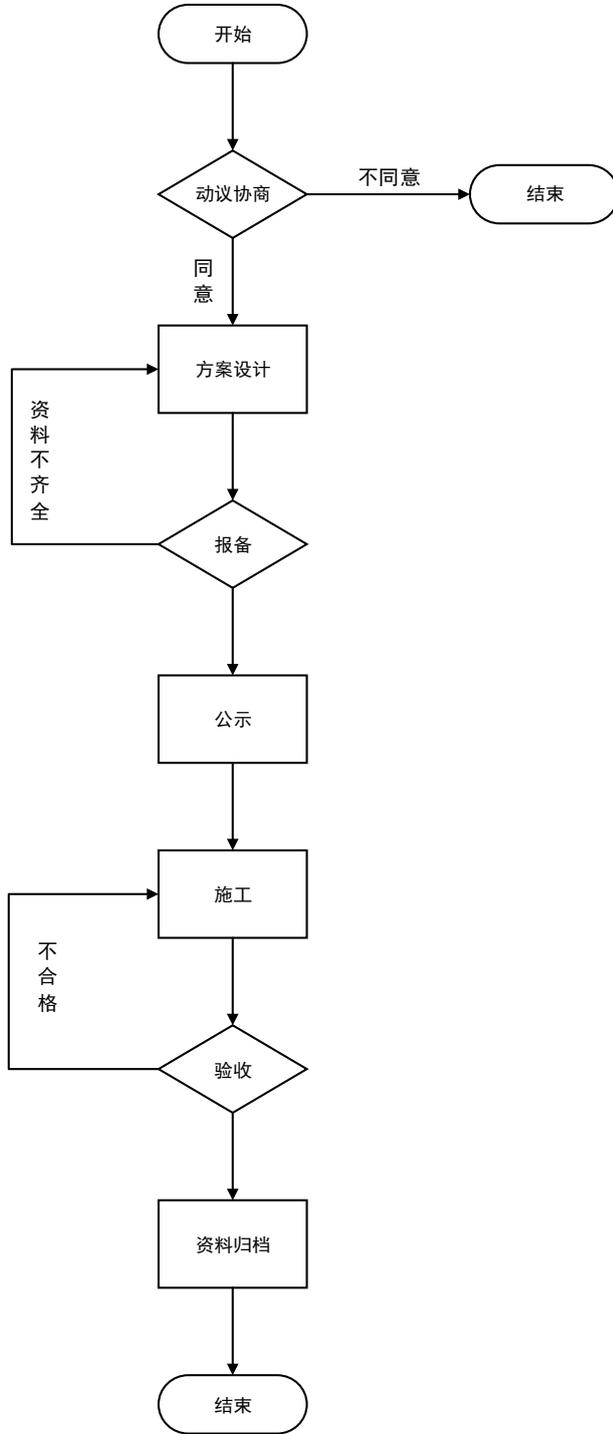
6.3.1 餐饮单位应对餐饮业专用烟道的安装、清洗、维修、安全检测等活动做好台账记录，做好存档备查。

6.3.2 餐饮单位对餐饮业专用烟道的运维承担主体责任。

6.3.3 餐饮单位停止经营餐饮服务，应当在停止经营之日起30天内负责对餐饮业专用烟道进行拆除；餐饮单位转让，应当在转让协议中注明餐饮业专用烟道责任的移交，协议报当地综合行政执法部门备案。

附录 A
(资料性)
餐饮业专用烟道加装流程

图A.1规定了餐饮业专用烟道加装的流程。



图A.1 餐饮业专用烟道加装流程

附 录 B

(资料性)

餐饮业专用烟道加装书面意见书

根据《中华人民共和国大气污染防治法》、《浙江省大气污染防治条例》、《湖州市大气污染防治规定》等国家有关法律的要求， (餐饮单位) 与 (业主方) 就加装餐饮业专用烟道达成如下协议：

一、经协商 (业主方) 同意 (餐饮单位) 在位于浙江省湖州市 （镇/街道） （具体加装位置） 加装餐饮业专用烟道。

二、经 (业主方) 推选① 、② 、③ 等 人为本次加装餐饮业专用烟道的 (业主方) 的协调联系人。

三、加装餐饮业专用烟道不会对建筑结构安全产生影响。

四、 (餐饮单位) 承诺餐饮业专用烟道加装过程严格按照《餐饮业专用烟道加装实施规范》DB3305XXXX 的要求进行。

五、双方约定其他事项如下：

六、本协议一式 份， (餐饮单位) 执原件 份， (业主方) 推选的协调联系人各 份，政府相关管理部门备案原件 份。本协议书复印至 (业主方) 每位业主 份。

七、本协议自签订之日起生效。签约日期 年 月 日。

八、协议双方签名：

 (餐饮单位) 方： 签字按手印，联系电话：

 (业主方) 方：

业主房号	房屋产权人	签字按手印	身份证号码	联系电话

附录 D

(资料性)

餐饮业专用烟道加装项目公示模板

餐饮业专用烟道加装项目的公示

（餐饮单位名称）拟在位于（餐饮业专用烟道加装位置）加装餐饮业专用烟道，项目已征得相关业主的同意，加装方案已经通过各有关部门的审核。根据相关规定，现予以公示（加装方案见附件），相关业主如有不同意见请与（餐饮单位名称）法人代表xxx协商（电话xxxxxxxxx）。

本条公示公示期 10 天，自 xxxx 年 xx 月 xx 日至 xxxx 年 xx 月 xx 日。

附件：

公示单位：

（盖章）

xxxx 年 xx 月 xx 日

附 录 E
(资料性)
餐饮业专用烟道验收登记表

表E.1规定了餐饮业专用烟道验收登记表的格式。

表E.1 餐饮业专用烟道验收登记表

工程名称		验收日期	
施工单位		餐饮单位	
工程概况			
施工单位 自评	自评意见： 签字：		
验收单位 及代表			
验收 意见	餐饮 单位	验收意见： 餐饮单位负责人签字：	
	验收 小组	验收结论： 签字：	

注：本表一式三份，施工单位、建设单位、主管部门各一份。

