

团 体 标 准

T/HAEPI 01—2023

餐饮业环境保护技术规范

(发布稿)

2023 - 01 - 11 发布

2023- 01- 11 实施

河南省环境保护产业协会 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 总体要求	2
5 选址和总平面布置	2
6 净化系统设计	3
7 油烟净化与排放	4
8 排水与隔油	5
9 噪声与振动控制	6
10 固体废物控制	6
11 运行维护管理	7
附录 A（资料性附录）餐饮油烟净化系统清洗要求	9
附录 B（资料性附录）台账记录示例	10

前 言

本标准按照 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。

本标准由河南省环境保护产业协会组织制定。

本标准起草单位：郑州大学环境技术咨询工程有限公司、河南今迈环保节能技术有限公司。

本标准主要起草人：孔德芳、辛银平、刘祥、轩晓博、焦军霞、张灿、黄晓光、李楠、陈涛、孙慧慧、柏义生、马子栋、高晓红、梁静、张宽、王惠英。



餐饮业环境保护技术规范

1 范围

本标准规定了餐饮业单位总体要求、选址和总平面布置、环境保护设计的总体要求、油烟净化与排放、排水与隔油、噪声与振动控制、固体废物控制及运行维护管理要求。

本标准适用于河南省区域内新建、改建、扩建和在现有房屋内开办的大中型餐饮服务单位（含非经营性食堂）的污染防治与环境保护。小型餐饮服务单位可参照执行。

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标准必不可少的条款。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/T 16157 固体污染源排气中颗粒物测定与气态污染物采样方法
- GB 22337 社会生活环境噪声排放标准
- GB 50015 建筑给水排水设计规范
- GB 50019 采暖通风与空气调节设计规范
- CJ/T 295 餐饮废水隔油器
- CJJ 27 城市环境卫生设施设置标准
- CJJ 184 餐厨垃圾处理技术规范
- HJ 554 饮食业环境保护及规范
- HJ/T 62 饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范
- JGJ 64 饮食建筑设计规范
- HCRJ 048 饮食业油烟净化器认定技术条件
- DB41/ 1604 餐饮业油烟污染物排放标准

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本标准。

3.1

餐饮业

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 and 消费场所及设施的服务。

3.2

餐饮服务单位

从事餐饮业经营服务的单位，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。具体划分执行DB41/ 1604。

3.3

油烟

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。

3.4

餐饮废水

食物经前处理、烹饪、加工过程中及锅碗清洗后所产生的废水。主要成分是食物残渣、洗涤剂、油脂和水。大多以胶体或悬浮物状态存在，具有营养成分高、含水率高、油脂和盐分含量高、易腐发酵发臭等特点。

3.5

餐厨垃圾

餐饮服务单位产生的饮食剩余物以及后厨的果蔬、肉食、油脂、面点等的加工过程废弃物。

3.6

油烟净化设施

对餐饮经营过程中产生的油烟和异味、恶臭等进行收集及净化处理的各种设备及其组合。

3.7

餐饮废水隔油设施

用于分离、收集餐饮废水中的固体物质和油脂，处理后的废水排入城市下水道的装置。

4 总体要求

4.1 新建产生油烟污染的餐饮服务单位，厨房净高不宜低于 2.5 m。

4.2 餐饮服务单位宜采用天然气、液化石油气、电等清洁能源，宜采取低油脂、密闭烹饪器具、自动化烹饪等措施，减少油烟的产生。

4.3 新建、改建、扩建具有餐饮功能的建筑物时，应当设计餐饮场所专用烟道，合理安排污染防治设施的安装位置。

4.4 餐饮服务单位应设有或预留送排风机、油烟净化设备、隔油设施、固体废物临时分类存放场地、专用烟道等设备设施的专用配套空间。

4.5 餐饮油烟净化系统设计主要包括风量、风机设计、管道设计、油烟净化设备选型等。

4.6 餐饮服务单位废气、废水、噪声、固废等污染物排放应符合所在地的生态环境保护要求。

5 选址和总平面布置

5.1 选址

5.1.1 餐饮服务单位选址应符合城镇规划、环境功能、饮食卫生及环境保护等要求，同时与周边自然和人文景观相协调。

5.1.2 禁止在新建单纯居民住宅楼、未配套设立专用烟道及污染防治设施的商住综合楼、商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层以及饮水水源地一级、二级保护区内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务单位，现有住宅楼内不应新设置产生油烟、异味、废气的餐饮服务单位。

5.1.3 餐饮服务单位宜集中设置在餐饮综合体内。展览馆、博物馆、图书馆、档案室等的主体建筑内不应设置产生油烟污染的餐饮服务单位。

5.2 总平面布置

5.2.1 餐饮服务单位平面布置应满足建筑功能、烹饪加工工艺及卫生防疫等要求，合理组织各种工作流程线，减少污染影响。

5.2.2 餐饮服务单位人流、物流出入口应分开设置，商住楼内新建餐饮服务单位出入口应独立设置。

5.2.3 新建产生油烟的餐饮服务单位边界与环境敏感目标边界水平间距不宜小于9 m。

6 净化系统设计

6.1 风量风机

6.1.1 油烟净化系统处理风量取下列几种计算方法的最大值：

a) 按照排气罩投影面积计算，每平方米额定风量为（2000~2500）m³/h；

b) 按照基准灶头（炒炉）个数计算，每个基准灶头额定风量（2000~2500）m³/h，其它炉头的风量按照其排气罩投影面积相应折算；

c) 基准灶头数对应的总发热功率，每10⁸ J/h额定风量为（100~500）m³/h。

d) 对于低热值或特殊情况的作业区间，参照专业设计规范进行调整。

6.1.2 风机风量应与油烟净化设备的处理风量相匹配，一般要求油烟净化设备处理风量比风机风量稍大，但超出的量应控制在5%以内（具体按现场情况而定）。

6.1.3 风机全压可按照以下方法计算：

$$\text{风机全压} = (\text{管网阻力} + \text{设备阻力}) \times \text{安全系数} = (\text{管网阻力} + \text{设备阻力}) \times 115\% \quad (1)$$

其中：

管网阻力——局部阻力与沿程阻力之和；

局部阻力——变径管、弯头、进风口、出风口等阻力；

沿程阻力——直管的阻力。

6.1.4 风机应安装减振器。风机进风口应安装软连接，出风口应安装减振、消声、隔热防护设备，避免引起噪声污染。若风机周围有居民住宅楼，应按噪声管理要求对风机整体进行隔音、消声处理。

6.1.5 风机选型应满足餐饮油烟净化装置运行风量、风阻的要求，且为高效、低噪声产品。对实际系统的风量、压损进行准确估算，确定风机型号、规格，且在同参数条件下选择比噪声级低的风机，使系统工作于最优工况点。

6.1.6 为保证去除效率，设备应工作在负风压状态，即风机应安装在净化设备后面。

6.2 管道

6.2.1 净化设备进风口之前应有一段 $\geq 2.5 D$ （D为当量直径）的直管。若不满足此条件，应考虑合理安装均流板和导流板。若设备内安装有均流板，净化设备安装位置前后直管应 ≥ 0.5 m。

6.2.2 排气筒出口段长度至少应有4.5倍管道直径（或当量直径）的平直管段。

6.2.3 管道的走向应尽量缩短长度，截弯取直，充分利用设备进、出风口轴线的夹角，取代或减少弯头的应用，以降低管道系统的阻力。

6.2.4 水平管道宜设坡度，坡度朝向集油、放油或排凝结水处，且与楼板的间距不应小于0.1m，管道密封无渗漏。垂直管道底部弯头应设置集油、放油或排凝结水处，并安装D50以上的排油阀。

6.2.5 净化系统内管道风速应不大于15 m/s；排风管流速不宜低于10 m/s。

6.2.6 厨房抽排烟管道一般采用矩形（含正方形）截面。根据风速及排风量计算管道面积，管道面积参考HJ 554附录A的推荐值，管道最短边不应小于300 mm。

6.2.7 吸（排）烟罩、厨房内排风设施和管道宜采用不锈钢材质，厨房外排风管可采用镀锌合金板或镀锌钢板材质。

6.3 选型

6.3.1 油烟净化设备处理选型时宜考虑炉灶发热量、尺寸，烟罩形状、尺寸及烟罩安装位置，管道走向等影响因素，应根据实际处理风量选择相应规格型号的净化设备。可根据以下两种方法选型：

a) 根据集烟罩总投影面积选型

$$\text{处理风量} = S \times 3600V \leq \text{油烟净化器额定处理风量} \quad (2)$$

其中：

S——集烟罩总投影面积， m^2 ；

V——吸风速度，通常取（0.6~0.7）m/s。

b) 根据炉灶选型

$$\text{处理风量} = z \times n \leq \text{油烟净化器额定处理风量} \quad (3)$$

其中：

z——每只炉灶处理风量，通常取（2000~2500） m^3/h ；

n——炉灶数。

6.3.2 当设计风量大于10000 m^3/h 时，净化设备设计处理能力可适当增大（10~20）%安全系数，强化设备净化效果。

7 油烟净化与排放

7.1 油烟捕集

7.1.1 餐饮服务企业应为产生油烟或异味的炉灶、蒸箱、烤炉（箱）等加工设施上方配置集气罩。灶头、烤炉宜采用上吸式排烟罩，火锅、烧烤宜采用环形侧吸罩或可伸缩上（侧）吸罩，铁板烧宜采用条缝式侧吸罩。在炉灶数量多且分布散的区域，宜采用全室排风设施捕集散逸的油烟。

7.1.2 油烟集气罩罩口投影面应大于灶台面，罩口下沿离地高度宜取1.8m~1.9m，罩口面风速不应小于0.6m/s。

7.1.3 油烟气与热蒸汽的排风管道宜分别设置。蒸箱产生的蒸汽宜单独收集。使用固体燃料的炉灶产生的油烟应单独收集。

7.2 油烟净化

7.2.1 一般要求

7.2.1.1 餐饮服务单位应安装与油烟排放设计风量相匹配的油烟净化设施，额定处理风量不应小于实际风量，且与排风机联动。

7.2.1.2 餐饮服务单位应采用金属滤网、离心波轮过滤、吸收式油烟净化烟罩等前处理方式，对大颗粒油烟进行拦截处理。

7.2.1.3 当餐饮服务单位拥有3个及以上基准灶头或总发热功率大于 5×10^8 J/h或就餐位数大于75座时，宜在前处理措施后增加静电式油烟净化等高效稳定油烟净化设施，形成多级净化，有效去除细颗粒油烟。油烟净化设施应具有铭牌标识，内容包括但不限于：

- a) 产品名称、型号、制造单位名称、商标、出厂编号；
- b) 额定处理风量；
- c) 外形尺寸；
- d) 国家环境保护产品认证证书编号；
- e) 主要性能参数（处理油烟最大浓度值、产品净化效率、产噪值等）。

7.2.1.4 餐饮服务单位产生特殊气味并对周边环境敏感目标造成影响时，应采用末端增加高级氧化除味器、物理吸附或化学吸附除味器等除味设施对异味加以净化处理。

7.2.1.5 商业楼宇、餐饮集聚区的餐饮服务企业宜根据管理要求，将前段处理设施通过风管连接至集中配置的后续油烟净化设施。

7.2.2 技术要求

7.2.2.1 选择的油烟净化设施应满足HJ/T 62 相关技术要求。

7.2.2.2 油烟净化设施应密封完好，本体漏风率小于5%，高效稳定油烟净化设施、除味设施与风管的连接应设置变径和导流管件，减少气流紊乱对油烟净化效果的影响。

7.2.2.3 设备应设计废油导流和集中排油口，便于收集废油。

7.2.3 安装要求

7.2.3.1 应预留足够的油烟净化设备安装和检修空间。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、板顶间的距离不应小于0.45 m。

7.2.3.2 需严格按照生产厂家提供的设备说明书进行安装，应与风机保持联动。

7.3 油烟排放

7.3.1 排放口

油烟污染物应通过专门的内置或者结合建筑主体外墙设置的烟道排放；油烟排放口与周边环境敏感目标距离不应小于20m，排气筒出口朝向应避开易受影响的居民楼等环境敏感目标或人行通道。

7.3.2 浓度及效率

油烟、非甲烷总烃浓度排放限值以及油烟去除效率应严格执行DB41/1604规定要求，无组织排放的臭气浓度不得超过20（无量纲）。

7.3.3 监测

7.3.3.1 餐饮服务单位宜尽可能按DB41/1604的要求设置应设置永久性测试孔、采样平台以及排污口标志，提供日常监测与检查的便捷通道，且避开对测试人员操作有危险的场所。

7.3.3.2 采样位置应优先选择在垂直管段，应避开烟道弯头和断面急剧变化的部位，如果由于场地等原因，排烟管道长度实际无法达到GB 18483的要求，餐饮服务单位应配置供检测专用的临时外接加长硬管，满足采样位置设置距上述位置下游方向不小于3倍直径的要求。对于矩形烟道，其当量直径 $D=2AB/(A+B)$ ，式中A、B为边长。采样孔内径应不小于80mm，管长不大于50mm，不使用时应作密封处理。

8 排水与隔油

8.1 排水设计

8.1.1 餐饮服务单位的排水设计应符合GB 50015的规定，含油污水应与其他排水分流设计。

8.1.2 餐饮服务单位排水量测算及水质判定参数指标参见HJ554。

8.1.3 餐饮服务单位厨房排水系统应满足厨房生产中的最大排水量需求，并做到排放及时，不滞留。

8.1.4 厨房内的排水宜采用暗沟，排水沟采用弧形设计，排水管道采用坡度设计，确保排水畅通。

8.1.5 厨房内的设置地下隔油池的，清洁操作区盖板应做好密封，防止废弃物及油气逸出，宜采用耐腐蚀不锈钢材料制作排水沟盖板。

8.1.6 污水不应直接向室外倾倒或排入室外明沟及城市管道。

8.2 隔油设施

8.2.1 餐饮服务单位排放的含油污水应经隔油设施处理后排放。餐厨垃圾收集容器清洗废水需单独收集做隔油过滤处理。

8.2.2 隔油设施所需空间应根据隔油工艺、含油污水排放量等因素综合确定，存油部分应便于清运和管理。

8.2.3 设置在厨房内的隔油设施应全密闭，并通过压力管道将过滤残渣、隔油输送至远离餐饮制作等有卫生要求的空间再进行清洗、收集。

8.2.4 当选用隔油池时，隔油池应符合 HJ 554相关要求：

a) 含油污水的水力停留时间不宜小于0.5 h；

b) 池内水流流速不宜大于0.005 m/s；

c) 池内分格宜取二挡三格；

d) 人工除油的隔油池内存油部分容积不宜小于该池有效容积的25%；隔油池出水管管底至池底的深度，不宜小于0.6 m；

e) 与隔油池相连的管道均应防酸碱、耐高温；

f) 隔油池上方应设置密封活动盖板，减少臭气逸出。

8.2.5 当选用隔油器时，隔油器的设计应符合CJ/T 295的规定。

9 噪声与振动控制

9.1 控制要求

9.1.1 餐饮服务单位应采取减震降噪措施减少噪声排放，外排噪声应符合GB 22337的要求，振动应符合GB 10070的要求。

9.1.2 餐饮服务单位应选用低噪声设备，风机、水泵等设备应采取减振措施，噪声较大的专用机房应采取吸声、隔声措施。

9.1.3 专用机房与外界连接的墙、楼板、屋面，其空气隔声指数不宜小于40dB，门和窗的隔声指数不宜小于35dB。

9.1.4 餐饮服务单位产生噪声的设备应尽量远离环境敏感目标。设在室外的专用气泵等产生噪声污染的设备应采取安装隔声罩等隔声降噪措施。

9.1.5 餐饮服务单位安排专人负责产噪设备的日常维护。

9.2 降噪减震措施

9.2.1 油烟风机及净化除味装置等需用隔声罩封闭起来，排风口配置消声器。若采用矩形管道风管，管体宜采用斜叉起棱或涂刷阻尼材料，抑制气流激振产生噪声。

9.2.2 油烟风机宜配惰性块，降低风机的重心，使风机更稳定，减小振动幅度。

9.2.3 每台风机惰性块底座宜配置一定数量的空气减振器，衰减振动传导。

10 固体废物控制

10.1 分类与存放

10.1.1 餐饮服务单位产生的固体废物应实行分类收集、密闭存放，分类存放容器的容量和数量应符合CJJ 27要求。

10.1.2 餐厨垃圾应放置在有盖专用收集容器内，容器宜采用防腐材料制成的脚踏式开启设备。

10.1.3 餐厨垃圾不得随意倾倒、堆放，不得排入雨水管道、污水排水管道、河道、公共厕所和生活垃圾收集设施中，应做到日产日清、定点收集。

10.1.4 油烟净化设施产生的废油脂、管道清理的油污等废油，应集中收集并使用专门标有“废油专用”字样的密闭容器存放，安排专人负责管理并做好台账。

10.1.5 餐厨垃圾的临时存放场所面积不宜小于1m²，短边长度不宜小于0.6m。废油应贮存在火灾危险最低的场所，设置警示标志。

10.1.6 鼓励餐饮服务单位根据自身条件配置易腐烂垃圾生化处理设备，处理设备应具备合格证及认证证书，并配备主要运行设计参数标识牌。

10.2 处理处置

10.2.1 废油、餐厨垃圾应妥善处置，宜进行资源化回收及利用。

10.2.2 废油应交由有资质单位进行妥善处理，避免造成二次污染。餐厨垃圾不得交给未经相关部门许可或备案的餐厨垃圾收运、处置单位或个人处理。

11 运行维护管理

11.1 运行维护要求

11.1.1 油烟净化设施应定期安排人员巡查，保障排气筒无肉眼可见油烟，无对环境敏感目标造成影响的气味；油烟净化设施和管道应密封完好，无破损、无泄漏。集排气系统和油烟净化设施应定期维护保养，并做好清洗和更换维修记录，建立完善的管理、清洗、维修台账备查。大中型餐饮服务单位宜安装油烟在线监控监测设备。

11.1.2 油烟净化设施应安排人员负责运行控制。鼓励大中型餐饮服务单位采取现场或远程控制，记录油烟净化设施的主要性能参数，包括但不限于：

- a) 前处理设备使用时长；
- b) 油烟净化设施的荷电器和收集器的工作电压、工作电流及工作功率等；
- c) 除味设施的吸附材料使用时长等。

11.1.3 油烟净化设施维护保养频率按表1的规定。

表1 餐饮业油烟净化装置维护保养频率要求

油烟净化设施	类型	维护保养频率
前处理 油烟净化设施	机械过滤器	每周清洗一次
	旋网过滤器	每月清洗一次
	运水烟罩/吸收式烟罩	每月清洗一次
	紫外光解器	每月清洁一次，使用时间达到设计寿命时更换

表1（续）

油烟净化设施	类型	维护保养频率
核心 油烟净化设施	静电式、静电复合式油 烟净化设备	每月清洗一次

	动态离心净化分离技术净化设施	每月清洗一次
	湿式油烟净化设备	每月清洗更换洗涤液，夏季每半个月清洗更换洗涤液
末端除味设施	吸附式除味设施	每月检查，除味失效或使用时间达到设定值更换除味介质
	其他	含有易被油烟沾污的部件时，每月清洗/清洁
注 1：配置自动清洗设备的餐饮企业，可根据实际情况减少清洗频。		
注 2：以上所述频率均发生在餐饮服务企业正常运营期间。		

11.2 清洗要求

11.2.1 餐饮服务单位应及时对油烟净化设施进行清洗，确保油烟净化设施净化效率满足DB41/1604对油烟净化效率的要求。

11.2.2 油烟净化设施的清洗宜委托油烟净化设施生产厂家或具有油烟净化设施清洗维护能力的单位定期对油烟净化系统进行清洗，并留档备查。

11.2.3 清洗范围应包含净化设施、烟罩、管道、风机等设施设备及区域，并注重清洗操作规范与安全。清洗维护操作应规范，制定清洗维护操作规范，内容包含清洗前准备工作、清洗流程、操作规程、安全防范事项、清洗后设备调试及应急预案等。具体清洗要求见附录A。

11.3 管理要求

11.3.1 餐饮服务单位应建立油烟净化设施清洗、保养、维修制度和档案，应以纸质或电子台账的形式记录油烟净化设施的巡检、维护保养及故障修复等情况，并至少保留1年备查。内容应涵盖但不限于：油烟净化设施购买合同及说明书、合格证、检测证书及认证证书原件，清洗合同等收纳成册。制定运行维护保养手册及日常巡检操作规程。台账样式参见附录B。

11.3.2 餐饮服务单位应建立固体废物管理台账并至少保留1年备查，台账样式参见附录B。核定不同类型垃圾桶数量及每日清运时间、量。及时留存清运合同、清运企业的资质证书等信息。

11.3.3 餐饮服务单位固体废物分类存放容器应每天检查，需符合下列要求：

- a) 摆放整齐，无残缺、破损，封闭性好；
- b) 定期清洗，每日至少1次，保持干净；
- c) 蚊蝇易滋生季节，应主动做好防御。

附录 A
(资料性附录)

餐饮油烟净化系统清洗要求

A.1 喷淋清洁剂操作要求

A.1.1 清洗前将高压喷枪放置在合适位置，不能放在水槽下或灶台旁。

A.1.2 安装高压喷枪注意事项：

- a) 喷枪枪管要拉直，不能绞在一起，避免喷水时爆炸；
- b) 工作时高压喷枪要小心轻放，枪管不能悬挂东西；
- c) 净化器极板、清洁剂桶不能放置在喷枪枪管上。

A.1.3 喷淋清洗剂前应做好电源、炉头、炉心、风机、电器设备的防水保护。

A.1.4 灶台上的食材、食品、调料等物料宜挪开或用台布遮盖好，确保物料安全。

A.1.5 管道内无人后方可喷清洗剂，以防人员中毒。

A.1.6 喷淋完清洗剂后将喷枪、机头、喷枪管擦洗干净。

A.2 管道清理操作要求

A.2.1 管道清理前，应确保灶台炉火关闭，确保进入管道的人员安全。

A.2.2 清洗人员进入管道时应从净化器一端进入。

A.2.3 管道清洗应尽量铲到铁皮，无油管道不要铲，不能破坏管道连接处的玻璃胶。

A.2.4 管道清理出来的油污应用有盖专用收集容器存放，放入指定地方。

A.3 烟罩清洗操作要求

A.3.1 清洗前需将灶台清理干净。

A.3.2 烟罩、烟囱、炉头上的油污需清洗干净。

A.3.3 清洗后将管道口上方的铁皮复位，灶台上的油渣清理干净后，方可喷火碱。

A.3.4 喷完火碱后将烟罩清洗干净。

A.4 风机、静电设备清洗操作要求

A.4.1 拆净化器时一定要注意安全，必须在电源断开的情况下进行拆卸。

A.4.2 风机叶轮上面的及箱子里面的油污要清理干净，风机清洗时必须断开按钮控制器电源。

A.4.3 风机、净化器下面的接油盘要清洗干净。

附录 B
(资料性附录)

台账记录示例

表B.1 油烟净化设施日常巡检台账示例 (年 月)

单位名称:			设施编号:		维护保养参数			服务记录		
日期	开机时段	设施运作状态			参数值	巡检时间	能源类型:		记录人	备注
		管道密封	可见油烟	可嗅气体			上次清洗读数值:			
							今日读数	清洗预算值		

注: 应按照具体设备给出具体参数及正常取值范围, 并与巡检中记录实时数值进行比对。
一般参数包括: 设备电压、电流值, 设备自上一次清洗起使用时长等。
清洗预算值计算方法: 基准灶头数*维护保养参数。

表B.2 油烟净化设施维护保养台账示例 (年 月)

单位名称:			设施编号:		服务名称:		
日期	维护/保养/检修项目	作业内容	废油去向	废水去向	操作单位	操作人	备注
	烟罩隔油挡板清理						
	离心波轮过滤清理						
	电机						
	电极板清洗						
	隔油海绵清洗						
	地面及油烟净化设备表面油污清理						
	管道清洗						

注: 维护/保养/检修项目企业应根据自身实际情况填写, 本表只是示例。

表B.3 餐饮废水隔油设施维护保养台账示例（年 月）

单位名称：			设施编号：		服务名称：		
日期	维护/保养/检修项目	作业内容	废油去向	废水去向	操作单位	操作人	备注
	隔油池清理						
	电机						
	池底清淤						

注：维护/保养/检修项目企业应根据自身实际情况填写，本表只是示例。

表B.4 固体废物管理台账示例（年 月）

单位名称：				服务名称：				
日期	固废类别	产生量 (桶)	容器卫生 状况	是否清洗 容器	清运单位	清运时间	填表人	备注
	可回收							
	餐厨垃圾							
	其他垃圾							
	有害垃圾							

注：固废类别等可根据企业自身情况调整。