

ICS 13.040.40

CCS Z 60

# DB32

## 江苏省地方标准

DB 32/ XXXXX—2021

### 餐饮业大气污染物排放标准

Emission standard of air pollutants for catering industry

(征求意见稿)

2021 - XX - XX 发布

2021 - XX - XX 实施

江苏省生态环境厅 发布  
江苏省市场监督管理局



# 目 次

前 言 .....	II
引 言 .....	III
1 范围 .....	1
2 规范性引用文件.....	1
3 术语和定义.....	1
4 大气污染物排放控制要求.....	2
5 大气污染物监测要求.....	3
6 达标判定.....	4
7 实施与监督.....	4
附 录 A（资料性） 台账记录.....	5
附 录 B（资料性） 基准灶头数折算方法.....	6

## 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》给出的规则起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由江苏省生态环境厅提出并归口。

本文件由江苏省人民政府于 202□年□□月□□日批准。

## 引 言

为贯彻《中华人民共和国环境保护法》《中华人民共和国大气污染防治法》《江苏省大气污染防治条例》，加强江苏省大气污染物排放控制，保障人体健康，改善环境空气质量，促进餐饮业大气污染物污染治理水平的提升，制定本文件。

本文件是餐饮业大气污染物排放控制的基本要求。本文件颁布实施后，国家或地方出台相应行业污染物排放标准涉及本文件未做规定的项目或排放控制要求严于本文件时，执行国家或地方相应标准要求。



# 餐饮业大气污染物排放标准

## 1 范围

本文件规定了餐饮业大气污染物排放控制要求、监测和监督管理要求。

本文件适用于现有餐饮服务单位大气污染物排放管理,以及新建餐饮服务单位设计及其经营期间的大气污染物排放管理。

本文件不适用于居民家庭餐饮活动产生的大气污染物排放管理。

## 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/T 16157 固定污染源排气中颗粒物测定与气态污染物采样方法

GB 18483 饮食业油烟排放标准(试行)

HJ 38 固定污染源废气总烃、甲烷和非甲烷总烃的测定气相色谱法

HJ 554 饮食业环境保护技术规范

HJ 1077 固定污染源废气 油烟和油雾的测定 红外分光光度法

## 3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

### 3.1

**餐饮业 catering industry**

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的行业。

### 3.2

**餐饮服务单位 catering service organization**

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 消费场所的服务机构,包括餐饮服务经营者和单位食堂。

### 3.3

**标准状态 standard condition**

温度为 273.15K，压力为 101.325 kPa 时的状态。本文件规定的各项标准值，均以标准状态下的干气体为基准。

3.4

**油烟 oil fume**

指食物烹饪、加工过程中挥发的油脂、有机质及其加热分解或裂解产物，统称为油烟。

[来源：GB 18483-2001，定义 3.2]

3.5

**非甲烷总烃 non-methane hydrocarbons**

指在本标准规定的测定条件下，从总烃中扣除甲烷以后其他气态有机化合物的总和（除非另有说明，结果以碳计）。

[来源：HJ 38-2017，定义 3.2]

3.6

**现有餐饮服务单位 existing catering service organization**

本文件实施之日前已建成经营的餐饮服务单位。

3.7

**新建餐饮服务单位 new catering service organization**

本文件实施之日起新建、改建和扩建的餐饮服务单位。

3.8

**净化设备 pollution abatement equipments**

对污染物进行净化处理的各种设备及其组合。

4 大气污染物排放控制要求

4.1 排放限值

新建餐饮服务单位自本文件实施之日起，现有餐饮服务单位自 2022 年 7 月 1 日起，执行表 1 的大气污染物排放限值。

表 1 大气污染物排放限值

单位：mg/m<sup>3</sup>

项目	最高允许排放浓度	污染物排放监控位置
油烟	1.0	排气筒出口
非甲烷总烃	10.0	

## 4.2 运行操作要求

- 4.2.1 餐饮服务单位应安装符合本文件排放要求的净化设备,并按 HJ 554 规范设置集气罩、排风管道和排风机。
- 4.2.2 大气污染物净化设备应与排风机联动,同步运行。其额定风量不应小于设计排放风量(设计排放风量=基准灶头数×基准风量)。
- 4.2.3 净化设备清洗、维护及更换滤料频率应按其使用说明的要求执行,没有具体要求的应每 3 个月清洗、维护及更换滤料 1 次。

## 4.3 台账记录要求

- 4.3.1 净化设备安装或更换时,应在设备易见位置粘贴标志,显示设备技术类型、额定风量以及提供安装或更换服务的单位名称、联系信息和日期。
- 4.3.2 餐饮单位应记录故障检修、清洗维护或更换滤料等情况,台账记录表参见附录 A。台账记录应至少保留三年备查。

## 5 大气污染物监测要求

### 5.1 采样位置和采样点

- 5.1.1 餐饮服务单位应设置永久性采样口、采样平台及排污口标志。
- 5.1.2 排气参数的监测采样按照 GB/T 16157 的要求执行,油烟的监测采样按照 HJ 1077 的要求执行,非甲烷总烃的监测采样按照 HJ 38 的要求执行。

### 5.2 测定方法

- 5.2.1 大气污染物的分析测定应采用表 2 所列的方法标准。

表 2 大气污染物分析方法标准

污染物	标准名称	标准号
油烟	固定污染源废气 油烟和油雾的测定 红外分光光度法	HJ 1077
非甲烷总烃	固定污染源废气 总烃、甲烷和非甲烷总烃的测定 气相色谱法	HJ 38

- 5.2.2 本文件实施后国家或省发布的污染物监测方法标准,如适用性符合要求,同样适用于本文件相应污染物的测定。

### 5.3 采样时间和频次

对餐饮服务单位油烟和非甲烷总烃排放情况进行监测时,应将采样时段安排在经营时段烹饪作业高峰时段进行。油烟连续采样 3 次,每次采样 10 分钟。非甲烷总烃等时间间隔采样 3 次,采样时间按照 HJ 38 的要求执行。

### 5.4 结果分析与处理

- 5.4.1 餐饮服务单位油烟、非甲烷总烃的实测排放浓度应按公式(1)折算为基准风量时的排放浓度:

$$C_{\text{基}} = C_{\text{测}} \times \frac{Q_{\text{测}}}{nQ_{\text{基}}} \quad (1)$$

式中：

$C_{\text{基}}$ ——折算为单个灶头基准排风量时的排放浓度， $\text{mg}/\text{m}^3$ ；

$Q_{\text{测}}$ ——实测排风量， $\text{m}^3/\text{h}$ ；

$C_{\text{测}}$ ——实测排放浓度， $\text{mg}/\text{m}^3$ ；

$Q_{\text{基}}$ ——单个灶头基准排风量，大、中、小型均为  $2000\text{m}^3/\text{h}$ ；

$n$ ——采样期间实际投入的基准灶头个数。

5.4.2 基准灶头数按投入使用的灶头总发热功率或集气罩灶面投影总面积进行折算，每个基准灶头对应的发热功率为  $1.67 \times 10^8 \text{ J/h}$ ，对应的集气罩灶面投影面积为  $1.1 \text{ m}^2$ 。当灶头的总发热功率和集气罩灶面投影面积无法获得时，基准灶头数参照附录 B 进行折算。

## 6 达标判定

6.1 对于餐饮服务单位排放的油烟监测结果应取 3 次样品的平均浓度。3 次样品分析结果之间，其中任何一个数据小于最大值的四分之一，则该数据为无效值，不能参与平均浓度计算。数据按规范取舍后，至少有 2 个数据参与平均浓度计算。按照监测要求测得的任意连续 3 次样品的平均浓度值超过本文件规定的，判定为超标。

6.2 对于餐饮服务单位排放的非甲烷总烃监测结果应取 3 次样品的平均浓度，平均浓度值超过本文件规定的，判定为超标。

6.3 餐饮服务单位未遵守本文件规定的措施性控制要求，判定为超标。

## 7 实施与监督

7.1 本文件由县级以上人民政府确定的主管部门负责监督实施。

7.2 餐饮服务单位是实施排放标准的责任主体，应采取必要措施，达到本文件规定的污染物排放控制要求。

**附 录 A**  
**(资料性)**  
**台账记录**

台账记录包括维护保养检修日期、维护保养检修项目、废水废物去向、设施维护单位及餐饮代表签字，应符合表A的规定。

**表A 净化设备维护台账记录表**

单位名称:		设施名称:		
日期	维护保养检修项目	废水废物去向	设施维护单位签字	餐饮代表签字

**附录 B**  
(资料性)  
**基准灶头数折算方法**

当餐饮服务单位的灶头的总发热功率和集气罩灶面投影面积无法获得时,基准灶头数按照餐饮服务单位的餐位数量进行折算,折算方法见表 B。

**表 B 餐饮服务单位基准灶头数折算方法**

单位:个

基准灶头数	1	2	3	4	5	6
餐位数量	≤40	>40, ≤75	>75, ≤150	>150, ≤200	>200, ≤250	>250
注:就餐位>250座的餐饮服务企业每增加40个座位视为增加1个基准灶头数						