

团 体 标 准

T/BJXF 010—2026

集排油烟设施清洗服务规范

Cleaning services specification of fume emission facilities

（征求意见稿）

2026 – XX – XX 发布

2026 – XX – XX 实施

北京消防协会 发 布

目 次

前 言 III

引 言 IV

1 范围 5

2 规范性引用文件 5

3 术语和定义 5

 3.1 5

 3.2 5

 3.3 5

 3.4 5

 3.5 5

4 组织管理 5

 4.1 一般要求 5

 4.2 人员管理 6

 4.3 设备管理 6

 4.4 培训管理 7

 4.5 诚信管理 7

 4.6 信息化管理 7

 4.7 新技术应用 7

5 服务要求 8

6 清洗频次 8

 6.1 集排油烟设施清洗时间和频次应符合相关规定，排油烟管道应每 60 日至少清理 1 次，清理应做好记录。净化设备至少每月清洗、维护或更换滤料 1 次，应充分考虑用户实际需求，适当增加清洗频次。 8

 6.2 集排油烟设施清洗时间频次按照表 3 执行，各地方、物业管理单位或内部安全管理部门以及其它对相关设备设施在安全生产上有特殊要求的，应遵循项目需求或当地的规定执行。 8

7 清洗流程 8

 7.1 集烟罩、挡火滤油算子和运水风轮清洗 8

 7.2 水平排油烟管道清洗 8

 7.3 竖直排油烟管道清洗 9

 7.4 排油烟风机清洗 9

 7.5 油烟净化装置清洗 9

 7.6 防火阀门清洗 10

 7.7 油烟净化一体机清洗 10

 7.8 其他部件清洗 10

8 清洗报告 10

9 安全管理 10

 9.1 一般要求 10

9.2 消防安全管理 11

9.3 操作安全管理 11

10 评价与改进 11

10.1 评价 11

10.2 改进 12

附录 A（资料性）集排油烟设施清洗合同样式 13

附录 B（资料性）集排油烟设施清洗记录验收单样式 17

附录 C（资料性）集排油烟设施清洗报告样式 18

参考文献 25

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。

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。

本文件由北京消防协会提出并归口。

本文件第4章组织管理进行整体优化调整，删除了针对从业组织设置的人员培训、信用等级评价、信息化管理工作、人员培训、设备配置、信息化管理、新技术试点等要求，仅作为企业自主提升服务水平的参考。

本文件起草单位：北京天使霓裳科贸有限公司、北京路路通保洁服务有限公司、北京光尘环保科技有限公司、北京汇诚骏景科技有限公司、北京京海康宁生物科技有限公司、北京德众国良环保科技有限公司、北京顺安洁消防安全技术有限公司、北京碧诺鸿德环保科技有限公司、北京新百发缘科技有限公司、北京天锐杰厨房设备有限公司、北京市创岚环保工程有限责任公司、北京勃顺兴劳务服务有限公司、北京仟佰佳清洗服务有限公司、北京峰涛立洁保洁有限公司、北京华祺洋消防安全有限公司、北京兴垚嘉洁环保科技有限公司、北京豫东信诚环保科技有限责任公司、北京清新俞洁科技有限公司、北京莱福灵商贸有限责任公司、北京天润鹏缘厨房设备有限公司、北京东永祥云环保科技有限公司、北京安美佳保洁服务有限公司、北京佰易和环保工程有限公司、北京乾源国行环保科技有限公司、北京市今日阳光保洁有限公司、北京通聚鑫科贸有限公司、北京京安翔业机械设备有限公司、北京旺峰盛辉清洁服务有限公司、北京云海心诚清洁服务有限责任公司、北京丽丽环保科技有限公司、优利德（北京）环保科技有限公司、北京富铭远洋建筑装饰设计有限公司、中强环宇（河北雄安）科技有限公司、蓝鲸高领（北京）标准化技术服务有限公司、北京华天饮食控股有限公司、眉州东坡餐饮管理（北京）有限公司、北京市紫光园餐饮有限责任公司、北京翔达投资管理有限公司、北京便宜坊烤鸭集团有限公司、北京网信物业管理有限公司、北京城建物业管理有限责任公司、北京华泰龙安物业发展有限公司、北京中天房鑫物业管理有限公司、北京海置第一太平戴维斯物业服务有限公司、天津市消防协会、河北省消防协会、浙江省消防协会、北京市餐饮行业协会、北京烹饪协会、北京物业管理行业协会。京东七鲜连锁商超、北京北控凤凰城市运营管理有限公司

本文件主要起草人：

引 言

20世纪80年代,北京市消防部门立足首都政治中心区位特点,针对餐饮场所油烟管道火灾容易造成社会影响等问题,开展了餐饮场所油烟道清洗工作。2006年6月,北京消防协会将本市排油烟设施清洗企业纳入行业管理范围。2007年4月1日起施行的《北京市餐饮经营单位安全生产规定》,对餐饮经营单位操作间集排油烟设施清洗部位和频次作出了规定。2011年9月1日起施行的《北京市消防条例》规定,食品生产加工、餐饮服务企业和单位食堂,应当按照本市有关规范对集烟罩、排油烟管道等集排油烟设施进行清洗。首次以地方性法规的形式对集排油烟设施清洗工作做出立法安排,并设定了相应法律责任。多年来的实践证明,集排油烟设施清洗工作对于降低餐饮场所火灾风险,消除和减少火灾隐患,防止和控制火灾蔓延扩大,发挥了重要作用。随着经济社会高速发展,社会各界对餐饮场所消防工作的重视程度越来越高,特别是“推动公共安全治理模式向事前预防转型”形势下,高质量发展和高水平安全良性互动,对于集排油烟设施清洗服务质量提出了更高的要求。

我市排油烟设施清洗行业早期执行标准为协会2015年发布T/BJXF 003-2015《排油烟设施清洗技术规程》,作为国内该领域首部行业团体标准,具备广泛示范引领作用,但该文件仅局限于基础清洗工序,仅覆盖单一技术维度。近年来首都经济社会持续发展,各类餐饮、食品加工新业态不断涌现,油烟清洗机器人、一体化净化机组、前端防油涂层等新技术迭代更新,同时消防安全、大气污染防治、公平竞争领域监管政策不断完善,2015版标准已难以适配当前市场经营与多部门监管实际需要。

为补齐原有标准短板,强化行业规范化引领,北京消防协会于2024年9月修订发布T/BJXF 010—2024《集排油烟设施清洗服务规范》,创新搭建“清洗技术规范+行业自律管理”双轨框架,补充人员、设备、信用、信息化等行业治理内容。该标准落地实施近两年来,结合北京市市场监督管理局开展公平竞争专项核查整改工作要求、消防与生态环境主管部门日常监管反馈、京津冀消防安全一体化协同工作部署,协会组织多轮行业调研、企业座谈,面向餐饮、物业、三地消防协会等各类主体广泛征求意见,围绕反垄断合规调整、消防安全条款升级、油污危废管控、智能清洗新技术落地四大核心任务,启动本次标准修订工作。

本文件划分为强制性基础技术要求与自愿性行业提升指引两个部分。其中清洗频次、清洗流程、作业安全、环保处置、质量验收相关要求,属于消防安全、大气污染防治范畴的法定底线要求,所有从事集排油烟设施清洗业务的市场主体均应当遵守,未设置任何基于会员身份、信用状况、资质等级的适用门槛。本文件不设定任何行业准入限制与差异化经营壁垒,所有合规市场主体均可平等适用全部基础技术条款,符合《中华人民共和国反垄断法》《行业协会反垄断指南》中关于公平竞争的相关要求。

本次修订完整保留全流程标准化清洗技术体系,清晰划分两类条款边界:一是清洗频次、清洗工序、现场作业安全、油污危废处置等内容,依据北京市消防、大气污染防治地方性法规制定,属于全市场主体统一遵守的法定安全环保底线;二是信用等级评价、人员培训、设备配置、行业信息化工具使用等内容,仅作为行业提质增效的自愿优化指引,不设立从业准入门槛、不对协会内外企业设置差异化经营条件,符合《中华人民共和国反垄断法》《国务院反垄断委员会关于行业协会的反垄断指南》合规要求。

本文件立足首都安全韧性城市、国际消费中心城市建设保障需求,统一京津冀排油烟设施清洗治理协同尺度,天津、河北及全国各地消防行业社会组织均可自愿采用,在守住餐饮消防安全底线的基础上,引导排油烟设施清洗行业规范、健康、高质量发展。

集排油烟设施清洗服务规范

1 范围

本文件规定了集排油烟设施清洗在组织管理、服务要求、清洗频次、清洗流程、验收标准、清洗报告、安全管理等方面的要求。

本文件适用于集排油烟设施清洗服务组织的活动开展。食品加工、餐饮服务企业和单位食堂等单位的集排油烟设施清洗服务验收和质量把控可参照执行。

注：

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 3787 手持式电动工具的管理、使用、检查和维修安全技术规程

GB 23525 座板式单人吊具悬吊作业安全技术规范

GB 55034 建筑与市政施工现场安全卫生与职业健康通用规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

服务组织 service organization

向用户提供集排油烟设施清洗专业服务的组织。

3.2

服务人员 service staff

在服务组织中专门从事集排油烟设施清洗的工作人员。

3.3

集排油烟设施 Cleaning services specification

包括集烟罩、挡火滤油算子、运水风轮、水平排油烟管道、竖直排油烟管道、排油烟风机、油烟净化装置等及配套设备。

注：油烟净化装置指用于排放餐饮油烟的净化处理装置。目前常见的有静电油烟净化器、光解油烟净化器、油烟净化一体机、运水式净化装置、活性炭净化装置等。

3.4

集中清洗 intensively cleaning

对收集的排放油烟净化处理模块开展的批量化清洗活动。

3.5

油烟 smoke

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的统称。

4 组织管理

4.1 一般要求

服务组织按照相关管理要求开展清洗作业，并符合下列要求：

- a) 应具备法人资格；
- b) 应具备固定的经营场所，可满足办公、仓储的基本条件；
- c) 应具备相应服务人员、设备、技术等，具有健全的管理规章制度；
- d) 应规范用工管理，与服务人员签订合同，完善相关劳动保障手续；
- e) 应结合清洗服务制定专项应急预案；
- f) 应建立投诉响应制度，构建多种沟通渠道，及时、妥善处理清洗相关投诉；
- g) 取得 ISO 9001、ISO 14001 和 ISO 45001 认证；
- h) 开展诚信建设，自愿纳入消防行业协会的信用等级评价体系；
- i) 引入保险参与机制，为服务人员办理意外伤害保险。

4.2 人员管理

服务人员要求：

- a) 应现场设置安全管理专责员，特种作业需持证上岗（如高处作业证、电工证等）；
- b) 应按操作规程进行清洗作业，做好劳动防护，文明作业；
- c) 身体健康，统一着装，佩戴工作证（牌）；
- d) 宜接受岗前专业技能和安全教育培训。

4.3 设备管理

4.3.1 基础设备

服务组织应配备日常办公设备、现场勘查工具和服务人员个人防护用品。

4.3.2 专业清洗设备

服务组织的专业清洗设备应符合下列要求。

表 1 专业清洗设备配备要求

序号	设备名称	单位	配备数量	备注
1	高温、高压清洗机	台	1	压力不小于7 Kpa
2	电子监测设备	台	2	如检测机器人、记录仪等
3	高温清洗桶	台	2	耐温不小于150 ℃
4	头灯、低压照明光源	套	6	36 V及以下
5	小型卷扬机	台	1	大于500 kg
6	电剪刀等无火花管道切割专用工具	台	3	/
7	组合工具	套	3	含电钻等工具，须满足日常拆装清洗对象要求
8	外接电源线轴	盘	2	380 V、220 V各两盘
9	拉铆枪	把	4	/
10	安全绳	条	4	Φ 不小于14mm，长度不少于100 m
11	五点式双挂安全带	条	4	应检验合格且在有效期内
12	安全护具	套	6	包含安全帽、护目镜、防滑靴、橡胶手套、防毒面罩、安全警示牌等，护具应检验合格且在有效期内
13	梯子	部	2	金属人字梯

4.3.3 集中清洗设备

服务组织的集中清洗设备应符合下列要求。

表 2 集中清洗设备配备要求

序号	设备名称	单位	配备数量	备注
1	浸泡设施	组	1	/
2	冲洗设施	组	1	/
3	晾晒或烘干设施	组	1	/
4	水处理设施	套	1	污染物向环境排放时符合当地生态环境管理要求；集中产生废油、油污滤料属于危险废物，应密闭贮存并交由具备资质单位处置留存台账。

4.3.4 设备管理要求

设备管理应符合下列要求：

- 设有专人进行登记、维修，确保各类设备处于良好状态；
- 专业清洗设备在现场作业时由专人操作，保证正常运作；
- 定期对用电设备进行工况检查和漏电测试，确保设备在安全状态下使用；
- 定期对梯子进行安全性能检查，确保梯腿闭合安全完好。安装梯子张开限定绳，并确保限定绳处于有效工作状态；
- 定期对高处作业使用的安全绳和踏板等进行安全性能检查，确保符合使用要求。

4.4 培训管理

培训管理符合下列要求：

- 服务组织应按照行业规范及内部管理制度对其员工开展职业培训；
- 服务人员宜参加岗前专业技能和安全生产培训，以及继续教育培训，做到应培尽培；
- 岗前专业技能和安全生产培训包括理论知识、实操技能和案例分析等内容，范围包括但不限于集排油烟设施清洗技术规程、设备原理及构成、安全保障措施、应急处置流程等；
- 岗前专业技能和安全生产培训采用线上、线下相结合方式，其中，实操技能培训在符合要求的实操场所进行。服务组织可采用新型学徒制，即“师带徒”模式开展实操技能培训；
- 服务人员宜进行培训考核评价，合格者取得相应培训证书，培训证书可公开查询；
- 取得培训证书的服务人员，每三年接受 1 次继续教育培训。

4.5 诚信管理

诚信管理符合下列要求：

- 应诚信经营，积极宣传有关部门针对行业制定的相关规章制度；
- 不得涂改、伪造、倒卖行业资信证书，不得出具虚假、失实的清洗证明材料或报告；
- 遵守消防行业自律公约，签订行业诚信服务承诺书；
- 宜参与消防行业协会开展的信用等级评价建设；

4.6 信息化管理

有条件的服务组织可参与行业信息化管理，实现信用等级服务质量信息归集核查、集排油烟设施清洗过程质量管理与记录控制，定期通过信息化手段报送相关数据信息，信息项包含：

- 基本信息，包含营业执照、资信证书、经营地址、服务人员资格证书、负责人信息及联系方式、清洗项目、设备设施等信息；
- 清洗报告及相关材料等；
- 服务情况评价，定期对服务组织的用户满意度、清洗质量等进行分析评价。

服务组织可自主选用其他台账记录方式，不选用本行业信息化系统、不上传相关数据不会影响正常开展集排油烟清洗经营活动。

4.7 新技术应用

4.7.1 鼓励服务组织开展在线智能化清洗等新产品、新技术的推广和使用。使用智能化集排油烟设施清洗方式开展清洗作业，验收标准需达到本文件第 8 章的要求。

4.7.2 用户采用新型自动清洗、前端油烟拦截、过滤技术和设备，确实减少油烟进入排油烟管道的，

可向行业消防协会申请试点项目，经现场核实达到验收标准的，可适当简化清洗流程。

5 服务要求

服务组织按照相关清洗规程要求开展清洗作业。

- a) 进行现场勘察，与用户做好对接；
- b) 制定集排油烟设施清洗实施方案，确定作业方式方法和作业流程；
- c) 与用户签订服务清洗合同，清洗合同样式参见附录 A；
- d) 进场前，作业现场负责人对作业组全体服务人员进行安全培训和技术交底，内容包括作业方法、操作注意事项、作业工艺、质量标准、验收标准等；
- e) 到达现场，做好准备及防护工作；
- f) 在清洗作业前后，对所清洗的设备设施进行拍照录像留存；
- g) 清洗作业结束后，与用户进行清洗验收，出具清洗记录验收单及清洗报告。清洗记录验收单样式参见附录 B，清洗报告样式参见附录 C；
- h) 开展集中清洗时，应符合当地生态环境保护管理要求，设置满足集中清洗要求的设备设施，合理划分功能区域，做好清洗过程防护，废水、污物的环保处置，避免造成二次污染。

6 清洗频次

- 6.1 集排油烟设施清洗时间和频次应符合相关规定，排油烟管道应每 60 日至少清理 1 次，清理应做好记录。净化设备至少每月清洗、维护或更换滤料 1 次，应充分考虑用户实际需求，适当增加清洗频次。
- 6.2 集排油烟设施清洗时间频次按照表 3 执行，各地方、物业管理单位或内部安全管理部门以及其它对相关设备设施在安全生产上有特殊要求的，应遵循项目需求或当地的规定执行。

表 3 集排油烟设施清洗频次

餐饮单位类型	集烟罩、挡火滤油 算子和运水风轮	排油烟管道	排油烟风机	油烟净化装置
川湘菜及炭火烤肉、烤鸭、烤串等	12次/年	12次/年	12次/年	12次/年
其他餐饮单位、单位食堂、学校食堂等	6次/年	6次/年	6次/年	12次/年

7 清洗流程

7.1 集烟罩、挡火滤油算子和运水风轮清洗

集烟罩、挡火滤油算子、运水风轮应按照下列步骤进行清洗：

- a) 拆卸挡火滤油算子、运水风轮及挡火板等附件，铲掉集烟罩及周围构件和隔油槽内的厚油垢；
- b) 清出隔油槽内的油垢、水等液体污物，装入专用的污物桶内；
- c) 擦拭集烟罩和隔油槽，对集烟罩外表面及隔油槽内进行表面抛光、洁净处理；
- d) 将拆下的挡火滤油算子、运水风轮、挡火板放入高温清洗桶中浸泡、蒸煮；
- e) 将冲洗后的挡火滤油算子、运水风轮、挡火板立放控水，擦拭干净；
- f) 将清洗后的设备恢复原位。

7.2 水平排油烟管道清洗

水平排油烟管道应按照下列步骤进行清洗：

- a) 选择合适位置开设工作口或将集烟罩上的排风口作为工作口，用于服务人员、清洗设备以及运出油垢的进出口；
- b) 服务人员或清洗机器人自工作口进入排油烟管道内，使用专业工具对管道四壁进行油垢剥离和清除工作，将清除掉的油垢运出管道；
- c) 谨慎处理管道接缝处或打密封胶处的油垢带，确保管道密封性完好；
- d) 确认清洗效果达标后，密封好工作口。

7.3 竖直排油烟管道清洗

竖直排油烟管道应按照下列步骤进行清洗：

- 做好施工前安全检查，对高处作业人员使用的设备设施完好程度和安全性进行现场确认；
- 在管道最上端适当位置开设工作口或将油烟净化装置设备口作为工作口，用于服务人员、清洗设备的进出口；
- 服务人员进入管道中，使用专业工具对管道四壁进行油垢剥离和清除工作，直至下到竖管道与楼下横管道连接处，将管道内清理的油垢自竖管道下方备用工作口处取出；
- 安全管理专员应配合服务人员跟进释放 2 根安全绳，确保同步保护；
- 谨慎处理管道接缝处或打密封胶处的油垢带，确保管道密封性完好；
- 确认清洗效果达标后，密封好工作口。

7.4 排油烟风机清洗

7.4.1 常规清洗

排油烟风机的常规清洗应按照下列步骤进行清洗：

- 开机验证风机运行状态，并请用户现场签字确认。清洗作业前确认风机处于断电停止运行状态，并在风机控制电源处悬挂“禁止用电”警示标志；
- 从风机进风端或出风端进入风机展开清洗工作，使用专业工具将机箱内壁以及所有可触及到的厚油垢清除干净；
- 清洗结束，通电运转无异常后，由用户签字确认。

7.4.2 拆卸养护清洗

排油烟风机的拆卸养护清洗应按照下列步骤进行清洗：

- 开机验证风机运行状态，并请用户现场签字确认。清洗作业前确认风机处于断电停止运行状态，并在风机控制电源处悬挂“禁止用电”警示标志；
- 将拆卸下的部件有序摆放，把叶轮等大型机件放入高温清洗桶中浸泡，清除油垢；
- 对风机机箱内部进行清除油垢；
- 检查轴承是否老化或滚珠缺损，如无异常，涂抹高温润滑脂，各部件安装复位；
- 养护清洗结束，通电运转无异常后，由用户签字确认。

7.5 油烟净化装置清洗

7.5.1 静电油烟净化器现场清洗

静电油烟净化器应按照下列步骤进行现场清洗：

- 开机验证净化器运行状态，并请用户现场签字确认。清洗作业前确认净化器处于断电停止运行状态，并在净化器控制电源处悬挂“禁止用电”警示标志；
- 使用绝缘工具触碰净化模块，进行静电放电工作；
- 将净化器净化模块取出后，放入高温清洗桶中浸泡、清除油垢；
- 对净化器机箱内部及净化器挡网油垢进行清除处理；
- 将净化器净化模块沥干后安装复位，并将线路恢复原状；
- 清洗结束，通电运转无异常后，由用户签字确认。

7.5.2 静电油烟净化器集中清洗

静电油烟净化器应按照下列步骤进行集中清洗：

- 按照浸泡、冲洗、沥干工序，根据净化模块型号，分类开展清洗作业；
- 清洗完成后，对净化模块的整体、放电极、极板、绝缘子等进行检查，并测试电场电压或电流，以及高压极与接地极之间绝缘电阻；
- 净化模块清洗合格后，按照厂家、型号划分区域，整齐码放，记录入库及出库数量。

7.5.3 光解净化装置清洗

光解净化装置应按照下列步骤进行清洗：

- a) 开机验证净化器运行状态，并请用户现场签字确认。清洗作业前确认净化器处于断电停止运行状态，并在净化器控制电源处悬挂“禁止用电”警示标志；
- b) 将发光管框上的电源连接阀断开，将发光管框取下，使用专业工具对发光管和发光管框上的油垢进行清除；
- c) 将清洗干净的发光管框安装复位，发光管框上的电源连接阀恢复原状，挡光、挡火滤油篦子安装复位；
- d) 清洗结束，通电运转无异常、检查无漏光现象后，由用户签字确认。

7.6 防火阀门清洗

防火阀门应按照下列步骤进行清洗：

- a) 确认防火阀门种类，当阀门属于电控防烟、防火调节阀时，清洗前应与消防中控室取得联系，采取必要的防范措施，当阀门属于热熔式防火阀时，确认热熔丝是否完好；
- b) 使用专业工具对防火阀边框和阻火挡板上的油垢进行清除；
- c) 将清洗后的防火挡板调至原开合角度或水平角度；
- d) 清洗结束，运转无异常后，由用户签字确认。

7.7 油烟净化一体机清洗

油烟净化一体机应按照下列步骤进行清洗：

- a) 开机验证一体机运行状态，并请用户现场签字确认。清洗作业前确认一体机处于断电停止运行状态，并在一体机控制电源处悬挂“禁止用电”警示标志；
- b) 集烟罩及附件、排油烟管道、净化模块、光解净化装置、排油烟风机等按照本章各部件清洗流程执行；
- c) 活性炭模块进行更换；
- d) 清洗结束后，运转无异常，请用户签字确认。

7.8 其他部件清洗

使用专业设备或工具清洗其它部件，清洗后将各部件复位，确保运转无异常。

8 清洗报告

集排油烟设施清洗完毕后，服务组织应向用户提供清洗报告，并符合下列要求：

- a) 标明清洗时间地点、清洗项目、清洗数量（面积）、验收标准、清洗结果等；
- b) 提供包括清洗记录验收单、各清洗部位和关键部件清洗前后对比照片或录像材料、清洗记录证明等；
- c) 附带服务组织营业执照、行业相关资格证明等文件，便于查验；
- d) 采用纸质或电子版形式，存档保存至少三年。

9 安全管理

9.1 一般要求

服务组织在执行服务的过程中，遵守下列安全管理要求：

- a) 在进场前，应明确服务人员的安全管理责任，并做好记录；
- b) 如用户内部有额外的安全规定，应遵守用户内部的各项安全管理规定；
- c) 清洗作业开始前，应：
 - 1) 在清洗作业区域设置施工警示标志，在配电箱处悬挂“正在作业请勿送电”警示标志。移除清洗作业区域内的障碍物，对不能移除的障碍物进行覆盖或隔离；
 - 2) 进行现场安全检查，确保燃气阀门等相关设备处于关闭状态；
 - 3) 做好厨房自动灭火装置、火灾自动报警系统等的防护工作；

9.2 消防安全管理

服务组织在执行服务作业过程中，应遵守下列消防安全管理规定：

- a) 落实防火安全措施，合理配备消防器材并制定专项应急预案；
- b) 将现场易燃易爆物品按消防安全规定存放或隔离，不随意放置；
- c) 不使用容易产生火花、电弧的工具；
- d) 如需动火，按消防安全管理规定进行，并落实防范措施；
- e) 现场如需使用燃气灶具，需征得用户同意并由其负责启动操作。使用中确保用火不离人，使用完后关好燃气闸阀，确保不漏气。

9.3 操作安全管理

服务组织在执行服务作业过程中，应符合下列操作安全管理要求：

- a) 高温高热作业需采取有效防护措施，重点对眼部、面部加强防护；
- b) 使用手持式电动工具作业时，按 GB/T 3787 的要求执行；
- c) 高处作业时，按 GB 23525 的要求执行；
- d) 临时用、接电作业时，按 GB 55034 的要求执行。

10 评价与改进

10.1 评价

集排油烟设施清洗服务组织活动结束后，按照下列要求进行验收。

10.1.1 集烟罩、挡火滤油算子和运水风轮验收

集烟罩、挡火滤油算子、运水风轮清洗后应按照下列标准进行验收：

- a) 集烟罩表面无油垢和黄色油膜；
- b) 油槽内无遗留油垢；
- c) 排风口四周干净整洁；
- d) 挡火滤油算子、运水风轮内外表面无油垢和黄色油膜，悬挂后不得有外溢液体和油状物；
- e) 其他附件运转正常。

10.1.2 排油烟管道验收

排油烟管道清洗后应按照下列标准进行验收：

- a) 管道表面除管道接缝处以及铆钉密集处外，无黑色老油垢，且看不到液体油状物和油腻感；
- b) 管道内壁表面无明显油污和液体油状物，管道内壁 90%以上呈现原材质颜色；
- c) 管道接缝处或打密封胶处附近允许有 3-5 厘米的油垢带，避免由于清洗工作伤及管道密封性。
- d) 鉴于带消音处理的管道内壁充满消音孔洞的特殊性，此类管道内壁无液体油和黏稠状厚油垢，即视为合格；
- e) 管道出口处无黑色厚油垢。

10.1.3 排油烟风机常规清洗验收

排油烟风机在常规清洗后应按照下列标准进行验收：

- a) 清洗后的风机机箱箱体可触及到的区域无黑色老油垢和液体油垢；
- b) 具备清洗条件的机壳底部表面无积油和油垢；
- c) 风机四周漏油处理干净；
- d) 风机、风叶应处于正常运转状态。

10.1.4 排油烟风机拆卸养护验收

排油烟风机在拆卸养护后应按照下列标准进行验收：

- a) 清洗后的风机机箱箱体无老油和液体油垢，机壳基本恢复原有色泽；

- b) 风机叶轮无油垢，基本恢复设备出厂原色；
- c) 风机运行正常，无异响，无偏心振动。

10.1.5 静电油烟净化器验收

静电油烟净化器在清洗后应按照下列标准进行验收：

- a) 净化器净化模块及箱体没有液体油状物和黑色油垢；
- b) 可拆卸挡油网上无油污，并恢复原有通透性；
- c) 不可拆卸挡油网经处理后基本恢复原有通透性；
- d) 净化器净化模块保持平行，间距一致；
- e) 净化器线路连接正常，工作指示灯正常。

注：净化模块清洗后的性能要求见表4。

表 4 净化模块集中清洗性能要求和测试方法

指标	要求	检测方法
部件完整性	放电极无缺损、无松脱现象，极板无变形且相互平行，各紧固件无松动，绝缘子无裂痕或损坏	目测
洁净度	净化模块整体及各部件干净无水滴、洁净无油污	/
绝缘电阻	高压极与接地极之间的绝缘电阻不小于50 MΩ	见HJ/T 62—2001中5.2.3
电压（恒压电源）	电场电压与相应额定电压相比偏差不大于10%，且符合设备说明书要求	用万用电表连接高压棒测量电场电压
电流（恒流电源）	静电高压电流与额定电流相比偏差不大于10%，且符合设备说明书要求	用电流表连接测量电场电流

10.1.6 光解净化装置验收

光解净化装置在清洗后应按照下列标准进行验收：

- a) UV 灯管框安装状态正常；
- b) UV 灯管发光正常，启动正常；
- c) UV 灯管表面和管框上无油垢，表面清洁；
- d) 挡光、挡火滤油算子安装正确不漏光。

10.1.7 防火阀门验收

防火阀门在清洗后应按照下列标准进行验收：

- a) 阀门表面除四角等技术死角外整体光洁，无油垢；
- b) 阀门挡火板状态正常，无风阻啸叫；
- c) 阀门电动和热熔装置无物理性损坏。

10.1.8 油烟净化一体机验收

油烟净化一体机在清洗后应按照本章各部件验收标准执行。

10.2 改进

集排油烟设施清洗服务活动结果及验收情况，可作为评价食品加工、餐饮服务企业和单位食堂等单位的集排油烟设施清洗服务和质量把控参考依据，帮助相关清洗服务组织进一步改进和清洗服务水平。

附 录 A

(资料性)

集排油烟设施清洗合同样式

A.1 集排油烟设施清洗合同样式

集排油烟设施清洗合同样式见图A.1～图A.3。

集排油烟设施清洗合同

甲 方：_____

地 址：_____

联系人：_____

电 话：_____

乙 方：_____

地 址：_____

联系人：_____

电 话：_____

根据《中华人民共和国民法典》及消防相关法律法规要求，为明确甲乙双方在集排油烟设施清洗过程中的权利、义务和经济责任，经双方协商一致，乙方为甲方提供清洗服务频率 60 天内不少于一次，签订协议如下：

第一条 服务项目名称

1. 服务名称：_____XXX_____集排油烟设施清洗服务 [具体项目]

2. 服务地点：_____ [具体地点]

3. 清洗范围： 此业务包括的清洗内容请划“√”，不包括的划“×”：

☐ 集烟罩 ☐ 水平排油烟管道 ☐ 竖直排油烟管道 ☐ 防火阀门

☐ 油烟净化装置 ☐ 排油烟风机常规 ☐ 排油烟风机拆卸

4. 其它清洗业务，需单独核算。（如_____）

第二条 合同期限

图 A.1 集排油烟设施清洗合同正文（首页）

本合同有效期自_____年_____月_____日起至_____年_____月_____日止。

第三条 合同金额及支付方式

1. 清洗费用：单次清洗费用为人民币_____元整（大写：人民币为_____元整）。
2. 支付方式：双方验收合格后，甲方在收到乙方依法开具的增值税专用发票后_____个工作日内，按合同规定一次性支付乙方单次清洗费。

第四条 双方权利和义务

（一）甲方权利和义务

1. 负责协调所属部门，接引乙方人员安全进入施工现场，明确本次清洗位置及范围，配合乙方清洗服务工作，包含环境交底、审核人员资格等相关文件、重点部位和作业看管、应急协同、档案保存等。
2. 负责提供垃圾袋（大、小两款），保证热水、电路畅通。
3. 负责监督乙方清洗进度及质量，发现问题及时与乙方沟通，必要时可通知乙方现场人员返工。
4. 配合乙方完成清洗服务项目验收，并在清洗记录验收单上盖章或签字确认。
5. 按合同约定及时支付乙方清洗服务费，妥善保管乙方提供的发票。

（二）乙方权利和义务

1. 按照行业规范在本合同约定的清洗范围内开展清洗服务工作。提供专业清理设备，专业技术人员进行专业化的服务，遵守合同条款，在约定的时间内保质按量完成工作。
2. 清洗服务中所需的清洗液、化油剂及清洗设备等，由乙方自行管理。
3. 乙方人员要统一着装，佩戴胸卡，做好清洗过程中的安全措施防护。
4. 乙方人员自觉遵守甲方单位有关管理规定和施工现场管理制度。
5. 乙方负责其人员施工安全，在清洗服务期间，因乙方原因导致的安全生产事故由乙方负责；造成用户财产、设施受损的，乙方应承担相应赔偿责任。
6. 在清洗服务期间，发现设备及线路老化破损情况，乙方有告知义务。
7. 乙方在清洗服务期间，如未达到验收标准规定及合同约定要求的应无偿返工。
8. 清洗作业结束后，乙方应向甲方出具清洗报告及清洗记录验收单。

第五条 双方商定

1. 甲方委派_____为甲方驻现场代表，联系方式为：_____。其有权对项目进度、质量进行监督，并配合乙方现场项目实施一切事务。

图 A.2 集排油烟设施清洗合同正文（第二页）

2. 乙方委派_____为乙方驻现场代表，联系方式为：_____。与甲方委派代表共同履行合同的各项规定，对项目进度、质量进行监督，并配合甲方代表检查，验收工作，办理项目交付验收手续及其他与项目相关事宜。

3. 清洗作业结束且清洗记录验收单双方签字盖章确认后，视为本次清洗服务结束。超过 24 小时要求返工时，甲方应支付相应返工费用。

第六条 违约责任

合同有效期内，合同一方在未书面通知对方的情况下，不得自行转签或自行解除合同。若甲方违约应向乙方支付合同总金额_____的违约金。若乙方违约应向甲方支付合同总金额_____的违约金。

第七条 附则

1. 本合同一式两份，甲乙双方各执一份，具有同等法律效力。
2. 如有未尽事宜，双方协商解决，也可签订补充协议；补充协议与本合同具有同等法律效力。
3. 本合同在订立、执行和解释等过程中发生的任何争议和纠纷，均适用中华人民共和国法律。
4. 本协议在履行过程中发生的争议，由各方友好协商解决，也可申请有关主管部门调解；协商或调解不成的，任何一方可向合同签订地人民法院提起诉讼。

甲方：

乙方：

授权代表（签字）：

授权代表（签字）：

_____年_____月_____日

_____年_____月_____日

图 A.3 集排油烟设施清洗合同正文（第三页）

附录 B
(资料性)

集排油烟设施清洗记录验收单样式

B.1 集排油烟设施清洗记录验收单样式

集排油烟设施清洗记录验收单样式见图B.1。

清洗记录验收单					
用户名称		联系人			
		电 话			
服务单位		负责人		进场时间	
		电 话		出场时间	
		服务人数			
清洗内容	项目名称	数量	单位	特殊情况说明	
	集烟罩		米		
	挡火滤油笊子		块		
	水平排油烟管道		米		
	竖直排油烟管道		米		
	排油烟风机		台		
	油烟净化器		台		
	防火阀门		个		
	其他				
清洗记录确认	设备清洗前 运行状况	灶台:	☐ 正常	☐ 不正常	用户确认签字:
		排油烟风机:	☐ 正常	☐ 不正常	
		油烟净化器:	☐ 正常	☐ 不正常	
		防火阀门:	☐ 正常	☐ 不正常	
	设备清洗后 运行状况	灶台:	☐ 正常	☐ 不正常	用户确认签字:
		排油烟风机:	☐ 正常	☐ 不正常	
		油烟净化器:	☐ 正常	☐ 不正常	
		防火阀门:	☐ 正常	☐ 不正常	
清洗验收	验收结果: ☐ 合格 ☐ 不合格				
	用户单位 (盖章或签字) 负责人签字: 年 月 日		服务单位 (盖章或签字) 负责人签字: 年 月 日		
备注					

图 B.1 集排油烟设施清洗记录验收单格式

附 录 C
(资料性)
集排油烟设施清洗报告样式

C.1 集排油烟设施清洗报告样式

集排油烟设施清洗报告样式见图C.1～图C.7。

XXX（项目名称）

《集排油烟设施清洗报告》

清洗时间：____年____月____日

温馨提示：下次清洗时间在 XXX 年 XX 月 XX 日前

服务单位：XXXX 有限公司

图 C.1 集排油烟设施清洗报告封面格式

目 录

- 声明.....X
- 清洗报告.....X
- 清洗照片采集.....X
- 清洗记录证明.....X
- 相关材料.....X
 - ◆ 服务单位营业执照.....X
 - ◆ 其他证书.....X

图 C.2 集排油烟设施清洗报告目录格式

声 明

- 1、未经本服务单位同意，不得复制本报告，任何形式的转让、盗用、篡改均无效。
- 2、本报告未经审核、批准、未加盖本服务单位公章均为无效。
- 3、如对本清洗结果有异议，请于清洗完成之日起 24 小时内向本服务单位提出书面申请，逾期不予受理。
- 4、本服务单位保证清洗的真实性、准确性以及保密性，并对用户单位的商业秘密履行保密义务。
- 5、清洗验收合格后且在法定清洗周期内，因用户操作不当、油锅起火、线路老化等引发油烟管道火灾，本服务单位不承担相应法律责任。
- 6、本报告解释权归本服务单位所有。

图 C.3 集排油烟设施清洗报告声明页

清洗报告

一、用户单位信息

名 称：

地 址：

二、服务单位信息

名 称：

地 址：

负 责 人：

清洗日期： 年 月 日

三、清洗项目

本次清洗内容： _____

四、清洗说明

根据《北京市餐饮经营单位安全生产规定》第 2 条、第 25 条以及第 35 条第三款之规定，本单位对委托单位_____排烟系统进行清洗。

五、清洗依据

《北京市消防条例》《北京市餐饮经营单位安全生产规定》（北京市政府令第 177 号）、北京消防协会团体标准《集排油烟设施清洗服务规范》（T/BJXF 010-2026）

六、验收标准

北京消防协会团体标准《集排油烟设施清洗服务规范》（T/BJXF 010-2026）

七、清洗结果

本次清洗项目符合消防行业规范要求，清洗质量合格。

服务单位：XXX 有限公司 （盖章）

年 月 日

图 C.4 集排油烟设施清洗报告正文格式

清洗照片采集		
清洗部位	清洗前照片	清洗后照片
集烟罩	水印照片	水印照片
水平排油烟 管道	水印照片	水印照片
竖直排油烟 管道	水印照片	水印照片
排油烟风机	水印照片	水印照片
油烟净化 装置	水印照片	水印照片
防火阀门	水印照片	水印照片

图 C. 5 集排油烟设施清洗报告清洗采集照片粘贴页格式

集排油烟设施清洗记录证明

清洗时间: _____年_____月_____日

清洗部位: _____ (单位) _____ (楼) _____ (层)

(位置) _____ (餐馆/食堂)

清洗结果: _____ (是/否符合要求)

清洗单位 (盖章): _____ (公司)

× × × × 年 × × 月 × ×

(说明: 此页应张贴在清洗现场明显位置)

图 C. 6 集排油烟设施清洗记录证明样式

相关材料

- 1、服务单位营业执照
- 2、其他证书

图 C.7 集排油烟设施清洗报告格式

参 考 文 献

- [1] GB/T 40248-2021 人员密集场所消防安全管理
 - [2] GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准
 - [3] HJ/T 62-2001 饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范
 - [4] DB11/ 1488-2018 餐饮业大气污染物排放标准
 - [5] DB32/T 3424-2018 餐饮排油烟设施清洗技术及检验规范
 - [6] DB41/T 1633-2018 排油烟设施清洗服务规范
 - [7] 北京市消防条例
 - [8] 北京市餐饮经营单位安全生产规定（北京市政府令第177号）
 - [9] 高层民用建筑消防安全管理规定（应急管理部令第5号）
-