

舟山市人民政府办公室文件

舟政办发〔2021〕4号

舟山市人民政府办公室关于印发 舟山市餐饮服务业油烟管理办法（试行）的通知

各县（区）人民政府，各功能区管委会，市政府直属各单位：

《舟山市餐饮服务业油烟管理办法（试行）》已经市政府同意，现印发给你们，请认真贯彻执行。

舟山市人民政府办公室

2021年1月20日

（此件公开发布）

舟山市餐饮服务业油烟管理办法（试行）

第一条 为加强餐饮服务业油烟污染防治，引导和促进餐饮服务业有序发展，根据《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》《浙江省大气污染防治条例》等法律法规，结合本市实际，制定本办法。

第二条 本市城市建成区内的餐饮服务业油烟污染防治及相关活动适用本办法。

法律法规对经济开发区、风景名胜区等地另有规定的，从其规定。

第三条 生态环境部门负责加强餐饮服务业油烟污染防治的日常监管，对未采取措施（未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施的除外）、超标排放油烟等行为行使行政处罚职能。编制会产生明显油烟的餐饮项目清单并公开。

城市管理部门负责加强对餐饮服务业油烟污染防治的日常巡查，对在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼内与居住层相邻商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目，以及未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施的行为行使行政处罚职能。

市场监督管理部门负责餐饮服务食品安全监管，依法查处食品安全违法行为；在受理餐饮服务行政许可时书面告知申请人依法选址。

自然资源和规划部门负责在新建、改建、扩建商业项目规划设计方案审查阶段，征求生态环境部门意见，落实排油烟设施建设要求；在城市规划过程中，对商业服务设施进行布局引导、合理设置。

住房和城乡建设部门负责为房地产开发企业在商住综合楼内配套建设餐饮服务专用烟道提供指导，规范未配套建设餐饮服务专用烟道商铺的买卖合同；负责新建、改建、扩建餐饮服务项目专用烟道认定和指导。

自然资源和规划部门、住房和城乡建设部门应将居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、商住综合楼区域的信息与生态环境部门、城市管理部门共享。

乡镇人民政府（街道办事处）按照网格化环境监管要求，负责本辖区内餐饮服务业油烟污染防治的宣传和投诉调处工作。

第四条 各管理部门应加强协同，建立餐饮服务业油烟污染防治相关的审批、监管协作联动机制。

第五条 鼓励餐饮服务行业协会充分发挥行业自律、引导、服务作用，宣传和推广科学的油烟污染防治方法。

第六条 住房和城乡建设、生态环境、城市管理、民政等部门应会商编制不得用于产生油烟的餐饮服务项目的建筑物负面清单，并向社会公开。

第七条 新建、改建、扩建餐饮服务项目，应符合饮食业环境保护技术规范。商住综合楼内的商业楼层应设置专用烟道等排油烟设施。

第八条 产生油烟的餐饮服务项目，应按照国家餐饮业油烟污染物排放标准，经过油烟净化设施处理排放油烟。

餐饮服务业经营者应及时清洗维护油烟净化设施、烟道，保持正常使用。

第九条 餐饮服务业经营者应配合检查，如实反映情况，提供与检查内容有关的资料，不得隐瞒；不得拒绝或者阻挠执法人员依法检查。

第十条 各县（区）人民政府、功能区管委会可根据本办法，制定当地餐饮服务业油烟管理办法。

第十一条 本办法自 2021 年 2 月 20 日起施行。

附件：舟山市餐饮服务业经营场所相关要求

附件

舟山市餐饮服务业经营场所相关要求

一、餐饮服务业经营场所应符合《中华人民共和国消防法》《建筑设计防火规范》（GB50016）、《人员密集场所消防安全管理》（GA654）等相关法律法规。

1.不得设置在文物古建筑和博物馆、图书馆建筑内，不得毗连重要仓库或者危险物品仓库。

2.不得设置在违章建筑内。

3.餐饮服务业经营场所所在的建筑物，其消防通道、与周边建筑之间的防火间距均应满足国家标准《建筑设计防火规范》（GB50016）中的相关规定。

4.附建在旅馆、商业、办公等公共建筑中的餐饮服务业经营场所，确保其人员安全疏散有条件满足国家标准《建筑设计防火规范》（GB50016）中的相关规定。

5.总建筑面积大于 10 万平方米的集购物、旅店、展览、餐饮、文娱、交通枢纽等两种或两种以上功能于一体的超大城市综合体中，餐饮经营场所确保食品加工区的明火部位有靠外墙设置的条件。

二、餐饮服务业经营场所应符合《中华人民共和国大气污染防治法》等相关法律法规。

1.禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼以

及商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目。

其中商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内指的是商住综合楼内上下共用楼板的商业楼层和居住楼层的关系或商住综合楼内左右共用墙体的商业开间和居住开间。

2.商住综合楼专用烟道设立要求:

(1) 烟道应用非燃烧体材料制作,且应独立设置,不得共用。烟道的断面、形状,尺寸和内壁应有利于进风、排风、排烟(气)通畅,防止产生阻滞、涡流、窜烟,漏气和倒灌等现象。自然排放的烟道宜伸出屋面,伸出高度应有利于烟气扩散,同时应避开门窗和进风口。详见《民用建筑设计统一标准》(GB50352)。

(2) 厨房排油烟风道不应与防火排烟风道共用。

三、餐饮服务业经营场所应符合《中华人民共和国食品安全法》《食品经营许可证管理办法》《餐饮服务食品安全操作规范》等相关法律法规。

1.不得设在易受到污染的区域,距离粪坑、污水池、暴露垃圾场(站)、旱厕等污染源25m以上,并位于粉尘、有害气体、放射性物质和其他扩散性污染源的影响范围外。

2.禁止在餐饮服务业经营场所内设立圈养、宰杀活禽活畜类动物区域。

四、城市建成区餐饮业单位的油烟排放管理执行《饮食业油烟排放标准(试行)》(GB18483),餐饮业产生特殊气味时,参

照《恶臭污染物排放标准》（GB14554）臭气浓度指标执行。

五、其他法律法规有规定的从其规定，法律法规或技术标准有调整的从其规定。

抄送：市委各部门，市人大常委会、市政协办公室，舟山警备区，市法院，
市检察院，部、省属在舟单位，驻舟部队。

舟山市人民政府办公室

2021年1月20日印发
