

广州市餐饮场所污染防治管理要求指引 (试行稿)

为落实国家和省深化简政放权放管结合优化服务改革部署和严禁环保“一刀切”要求，全面提升广州市餐饮场所污染防治水平，促进油烟、污水等污染物达标排放，餐厨垃圾分类收集处理，解决餐饮行业污染扰民问题，制定本指引。

一、适用范围

本指引适用于广州市辖区内的餐饮场所污染防治管理活动。

二、选址要求

(一) 禁止在居民住宅楼、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的商业楼层内以及饮用水源保护区一级、二级保护区内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮场所。以下餐饮场所除外：

1. 不设厨房和中央空调的兑制冷热饮品、凉茶、零售烧卤熟肉食品、食品复热的餐饮场所。
2. 不设炒炉和无煎、炒、炸、烧烤、焗等产生油烟和废气制作工序的甜品、炖品、西式糕点、中式包点等餐饮场所。

(二) 已设立餐饮场所的商住综合楼和用于餐饮服务的建筑物未配套设立专用烟道的，应当加装专用烟道；无法加装专用烟道或者采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放的，由区人民政府确定的监督管理部门责令餐饮场所限期搬迁。

三、环保手续要求

(一) 餐饮场所按照相关规定通过网上填报环境影响登记表等形式向生态环境部门进行备案。

根据《建设项目环境影响登记表备案管理办法》规定，餐饮场所项目建成并投入生产运营前，登录环境影响登记表网上备案系统(网址：<http://14.215.49.48:30001/REG/>)，在网上备案系统注册真实信息，在线填报并提交建设项目环境影响登记表。填报环境影响登记表的建设项目应当符合法律法规、政策、标准等要求。

(二) 根据相关法律法规的规定，餐饮业未纳入排污许可管理范围，无需办理排污许可证。

四、污染防治要求

餐饮场所按规定落实配套环保治理设施相关要求，并定

期维护和清洁，确保污染防治设施正常运行，污染物达标排放。

(一) 污水治理要求

餐饮场所应对经营过程中产生的污水集中收集，并对含油污水经隔油、隔渣等进行预处理。向城镇排水设施排放污水的，应当向城镇排水主管部门办理相关排水许可手续。

1. 餐饮场所所在公共污水管网覆盖区域，应当将符合国家和地方标准的污水排入公共污水管网；餐饮场所所在公共污水管网未覆盖区域，应当自建污水处理设施或者自建排水管网接驳公共排水设施。需要与公共排水设施接驳的，应当符合排水规划以及设计标准并向排水行政主管部门办理接驳手续。排入公共污水管网，其污水污染物浓度不得超过《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T 31962-2015)的排放限值B级标准；

2. 餐饮场所直接将污水排入江河湖泊等水体的，其污水污染物浓度不得超过《水污染物排放限值》(DB44/26-2001)排放限值一级标准。

3. 餐饮场所周边建有农村生活污水处理设施的，在设施有处理余量条件下，可将餐饮污水和生活污水接入设施处理，且接入前需经过隔油、隔渣等预处理，要求污染物浓度符合《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T 31962-2015)的水质控制项目限值C级规定。

大中型企业、机关事业单位员工食堂，其含油污水应当经隔油、隔渣等预处理，征得水务行政部门同意后，排入公共污水管网。

(二) 油烟治理要求

排放油烟的餐饮场所需安装油烟净化设施并保持正常使用，或者采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放。油烟净化设施的去除效率按《饮食业油烟排放标准》限值控制，并设置规范化采样口，油烟排放浓度控制在2.0毫克/立方米以内，其排放口的高度和位置不影响周围居民生活环境。产生特殊气味的餐饮场所还应当安装异味处理设施(异味参照《恶臭污染物排放标准》臭气浓度指标执行)。

严禁封堵、改变专用烟道和向城市地下排水管道排放油烟。

大型餐饮业主应当安装油烟在线监控设施；位于环境敏感区域的中型餐饮业主要求安装油烟在线监控设施；鼓励所有中小型餐饮业主安装油烟在线监控设施。安装费用和日常

运营费用由餐饮业户负责承担，并与区人民政府确定的监督管理部门联网。

(三) 餐饮垃圾管理要求

餐饮场所需配置相应数量、符合标准的专用餐饮垃圾收集容器，并按生活垃圾处理规定进行隔油、隔渣处理，餐饮垃圾和废弃食用油脂单独分类并密闭存放。餐饮场所对餐饮垃圾的处理做到日产日清，采取定时定点的收集方式收集，并做好种类、数量登记，并按照规定缴纳生活垃圾处理费。

餐饮场所落实餐厨垃圾源头减量分类工作责任，设置文明就餐提醒。餐饮垃圾和废弃食用油脂必须交给特许经营企业收运处理，安装餐厨垃圾就地处理设备自行处置的除外。

餐饮垃圾和废弃食用油脂不得直接排入公共水域、厕所、市政管道或者混入其他生活垃圾，严禁餐饮垃圾粉碎后直接排入公共排水管网，禁止餐饮垃圾喂生猪、将未经无害化处理的餐厨垃圾提供给养殖场(户)饲养其他畜禽。

(四) 噪声管理要求

餐饮场所按照《广州市声环境功能区划》要求控制环境噪声输出，科学合理安装排风机、鼓风机、冷却塔、空调器等产生环境噪声的设备，采取隔音降噪措施，定期保养维护，使边界噪声不超过本地区所对应的《工业企业厂界环境噪声排放标准》排放限值要求。

餐饮场所经营过程中要控制噪声和采取其他有效措施降低噪声，不得对周围生活环境造成噪声污染，不得在商业经营活动中使用高音喇叭或采用其他发出高噪声的方法招揽顾客，就餐场所噪声应不超过《社会生活环境噪声排放标准》排放限值要求。

(五) 设备清洁维护管理要求

建有油烟、污水集中处理设施的餐饮场所集聚经营业主、大中型餐饮业主，应委托专业单位清洗维护污染防治设施；其他餐饮业户参照技术指引要求，自行或者委托专业单位定期清洗维护污染防治设施。

餐饮场所应当如实做好清洗、维护和自检情况的台账记录，台账记录材料保存时限不少于1年。

(六) 其他要求

有条件的餐饮场所可对产生的污水、废气、噪声污染防治情况每年自行组织一次监测，其监测标准参照前述污染防治管理要求执行。

附则

一、名词解释

1. 餐饮场所是指与食品加工经营直接或间接相关的场所，包括食品加工处理和就餐场所。餐饮业户是指通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品、就餐场所及设施的单位和个体工商户。其中，大型餐饮业户是指就餐场所餐位数在250人以上(不含250人)以上的餐饮业户；中型餐饮业户是指就餐场所餐位数在75人(不含75人)至250人(含250人)之间的餐饮业户；小型餐饮业户是指就餐场所餐位数在75人(含75人)以下的餐饮业户。

2. 本指引所称在线监控设施，是指在污染源现场安装的用于实时监控污染防治设施运行情况的仪器、仪表等设施，应将风机开关状态、净化器开关状态、风机电流值、净化器电流值等要素与区人民政府确定的监督管理部门实现数据联网传输。

二、餐饮油烟允许排放浓度和油烟净化设施的去除效率限值

规模	小型餐饮场所	中型餐饮场所	大型餐饮场所
最高允许排放浓度(毫克/立方米)	2.0		
净化设施最低去除效率(%)	60	75	85

三、主要水污染物相关排放标准(节选部分标准指标)

序号	污染物项目	单位	《水污染物排放限值》(DB44/26-2001) 第二类污染物最高允许排放浓度(第二时段)	《水污染物排放限值》(DB44/26-2001) 第二类污染物最高允许排放浓度(第二时段)	《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T 31962-2015) (排入二级处理污水厂)	《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T 31962-2015) (排入二级处理污水厂)
			一级	二级	B级	C级
1	pH		6-9	6-9	6.5-9.5	6.5-9.5
2	悬浮物(SS)	mg/L	60	100	400	250
3	化学需氧量(COD)	mg/L	90	110	500	300
4	五日生化需氧量(BOD5)	mg/L	20	30	350	150
5	石油类	mg/L	5.0	8.0	15	10
6	动植物油	mg/L	10	15	100	100
7	阴离子表面活性剂(LAS)	mg/L	5.0	10	20	10
8	氨氮	mg/L	10	15	45	25
9	总氮	mg/L	---	---	70	45
10	总磷	mg/L	---	---	8	5

常见的餐饮场所污水、油烟处理设施

一、餐饮废水预处理设施(适用于所有餐饮单位废水的预处理)



隔油隔渣池(示例) 高效油水分离器(示例)

二、餐饮废水生化处理设施(适用于不具备接驳市政污水管网或农村生活污水处理设施的餐饮单位)



一体化生化污水处理设备(示例)

三、餐饮油烟处理设施(适用于所有产生油烟的餐饮单位)



高效油烟净化器(示例)

广州市餐饮场所 污染防治管理要求指引

广州市生态环境局南沙区分局

