

# 团 体 标 准

T/BJSCYHYXH 002-2020

---

餐饮企业设备维保综合技术规范

Comprehensive technical specification for equipment  
maintenance of catering enterprises

2020-5-29 发布

2020-5-29 实施

---

北京市餐饮行业协会 发 布

## 目录

1.目的及意义	4
2.适用范围	4
2.1 燃气设备	4
2.2 电器设备	4
2.3 制冷设备	4
3.规范性引用文件	4
4.定义和术语	4
5.维保综合技术规范	9
5.1 设备维保技术规范	9
5.2 维保管控系统技术规范	9
5.3 维保备件技术规范	9

# 前 言

设备维修一直是作为餐饮企业设备销售服务的附属部分出现,即使是在超大型的企业也是一样,各种类型的餐饮企业设备维修从来没有过行业规范,最多只有一个企业内部技术规范。企业内部执行的叫制度,只有创造了通用型的行业规范,有更多的企业采用,才能形成设备维修行业。只有维修成为了行业,才会有真正的发展。

为了规范餐饮企业设备的维保管理,北京市餐饮行业协会组织相关餐饮企业、维保企业、设备企业、技术专家一起制定了《餐饮企业设备维保管综合技术规范》草稿,规划了餐饮企业的设备巡检、保养和维修、质检的过程和要求,并根据专家审议意见,对规则进行了必要修改后形成报批。

本技术规范按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本技术规范由北京市餐饮行业协会提出并归口。

本技术规范主要起草单位:北京市餐饮行业协会、北京百家修商贸有限公司、北京青联领英咨询服务有限公司。

本规范主要起草人员:汤庆顺、贺保贵、安少宁、付涛、曹崛、陆哲曜、李岩。

## 1. 目的及意义

餐饮企业设备定期进行维修和维护，是提高设备安全经济、稳定运行的重要举措。特制定推行统一的餐饮企业设备维保技术规范，助力餐饮企业设备维保行业快速发展。本技术规范坚持“安全第一、预防为主”的方针，贯彻“应修必修、修必修好”的原则，严格遵守并推行“安全、优质、高效”完成餐饮企业设备维保的工作任务。

## 2. 适用范围

本技术规范适用于餐饮企业设备维修的全过程。包括设备管理、人员管理、技术管理、系统管理和备件管理等诸多方面。

本技术规范所涵盖的设备应按照设备的核心功能不同区分为燃气设备、电器设备和制冷设备。具体设备举例如下：

### 2.1 燃气设备

炊用大锅灶、中餐炒菜灶、蒸箱、烤炉、低汤灶、煲仔炉、煮面炉、蒸发器、蒸包机、肠粉炉、烤箱、扒炉、热水器

### 2.2 电器设备

电磁煲仔炉、电炸炉、电烤炉（箱）、电饼铛、电煮面炉、万能蒸烤箱、电蒸箱、电暖汤池、电热水器、开水器、消毒柜、暖碟机、电蒸发器、电蒸包机、电肠粉炉、电醒发箱、电醒发烤箱、电扒炉、电煎炉、咖啡机、热巧机、汽水机、米饭保温车、煮饭机、保温柜、水浴保温锅、微波炉、炒面台、电磁灶、洗碗机、面包机、电饭锅、电磁炉、炒灶、大锅灶、平凹灶、电磁低汤灶、辐热炉、台式灶、嵌入式灶、台式铁板烧、蒸饭车、自动煲饭机、米饭机、切片机、和面机、压面机、绞肉机、压饼机、搅拌机，豆浆机

### 2.3 制冷设备

冰柜、展柜、保鲜柜、商用冰箱、工作站冰箱、低温柜、制冰机

## 3. 规范性引用文件

### 4. 4. 定义和术语

下列行业术语和定义适用于本技术规范：

#### 4.1 餐饮企业

餐饮企业是指通过即时烹饪、加工、商业销售和服务性劳动等手段，向消费者提供食品、消费场所的食品生产经营企业。

#### 4.2 餐饮企业经营场所

餐饮企业经营场所是指符合《餐饮服务许可审查规范》规定的设置、布局、分隔和面积的餐饮企业营业场所；

#### 4.3 餐饮企业维保服务机构

对餐饮企业提供维修服务的企业、组织等，包括且不限于维保服务经营者、厂家售后部门或者餐饮企业维保部门。

##### 4.3.1 维保服务经营者基本要求

4.3.1.1 资质：应进行工商登记注册，符合税务、卫生、消防等相关开业和从业条件；依法经营。

4.3.1.2 责任：提供上门服务，应对上门服务人员进行身份、职业资质备案登记，并对其进行职业道德教育和相应岗位专业培训，使其达到维保服务安全作业技术、专业技能、服务技能和质量监控能力

4.3.1.3 专用设备：燃气、电器、制冷设备的拆装和维修设备、工具、检修用的仪器、劳动保护用具、用品的总和。

4.3.1.4 备用设备：当需要转移设备进行维修时，需要提供餐饮企业相应的备用设备，以保障餐饮企业的经营不受影响。

4.3.1.5 服务时间：包括定期巡回服务时间、上门预约服务时间、餐饮企业叫修服务时间等

4.3.1.6 服务方式：巡回方式、叫修方式（即时和预约两种）

4.3.1.7 上门服务要求：上门后必须合理摆放工具和安全防护用具，安全使用电源，严禁吸烟，焊接时严格遵守动火规章，维修后应对设备进行使用检测并清理干净现场杂物和垃圾；

4.4 维保服务从业人员

4.4.1 资质：全员必须拥有健康证和低压电工证，根据服务设备类型不同分别需要具有制冷证、焊工证和厂商培训证明；

4.4.2 岗位职责：认真学习设备维修知识，明确“以客户为中心”的思想态度，做到“三好四会”，“三好”：学好、查好、修好；“四会”：会使用、会巡检、会保养、会排除故障；根据需要带全工具去现场；维保完成后应主动对餐饮企业进行回访；

4.4.3 行为要求：上门服务应统一着装、工作牌、服务用具，带齐维修工具和配件，使用文明规范服务用语；

4.5 维保服务管理系统

对设备维护、维修的全过程进行信息化管理系统

4.5.1 维修服务合同

提供维修服务，应有合法的服务合同，内容包括服务项目、服务时间、服务价格等内容；

4.5.2 设备资产管理

将餐饮企业的设备信息进行电子化记录，作为设备现状及折旧核算等的重要依据；

4.5.3 维保上门服务

维保管理系统派发巡回维保工单或叫修工单给维保人员，维保人员按照流程规范要求，上门进行维保作业工作。

4.5.4 设备维保档案

设备维保过程中，以设备识别代码作为唯一标识记录设备整个生命周期的电子记录的综合，包括维保企业、设备、时间、故障描述、维保配件和耗材、维修项目以及结算费用信息等。

4.5.5 维保服务评价

餐饮企业通过维保管理系统对维保服务进行评价，评价内容将由维保管理人员进行查看和处理。

4.6 餐饮企业设备（以下简称“设备”）

餐饮企业设备是指餐饮企业对外进行经营服务所使用的各种进行即时烹饪和加工的设备统称。

4.5 设备技术状况

定量或定性表征设备外观和性能参数的总和

4.5.1 设备完好技术状况

设备完全符合即时烹饪和加工所需的技术规定要求的状况

4.5.2 设备技术状况参数

设备外观、工作和控制系统的相关技术参数

#### 4.6 设备配件耗损

##### 4.6.1 正常磨损

日常使用条件下，设备配件磨损程度在设备设计允许或技术文件规定的范围内

##### 4.6.2 异常磨损

日常使用条件下，设备配件磨损程度超出设备设计允许或技术文件规定的范围内

##### 4.6.3 极限磨损

日常使用条件下，因人为处理不当或使用时间和工作量造成磨损程度超出设备设计允许范围，无法保持正常工作能力

##### 4.6.4 允许磨损

小于极限磨损，设备配件的磨损程度能够保持工作能力的情况，允许继续使用

#### 4.7 设备维保（以下简称“维保”）

维保是指为维持设备完好技术状况或工作能力而机型的作业

##### 4.7.1 设备维保规范

设备维保作业的技术要求规定

##### 4.7.2 设备维保手册

日常维保、定期维保和即时维保的具体项目、方法等信息的技术资料

##### 4.7.3 设备维保方法

进行维保作业的工艺和组织管理规则的综合

##### 4.7.4 设备检测、保养制度

进行设备检测和保养的流程及具体的规则综合

##### 4.7.5 设备维保周期

进行统计维保作业的间隔周期

##### 4.7.6 设备维保类别

日常维保、周期维保、季节性维保

#### 4.8 设备维修

恢复设备完好技术状况（或工作能力）和寿命而进行的作业

##### 4.8.1 设备维修规范

设备维修作业的技术要求的规定

##### 4.8.2 设备维修电子信息手册

汇集设备故障诊断、配件拆解、配件选备、性能检测等数据、图解和操作方法的技术资料

##### 4.8.3 设备维修类别：

设备改造、配件更换、配件修理、设备调校

##### 4.8.4 设备故障：

设备部分或完全丧失工作能力的现象

###### 4.8.4.1 完全故障

设备完全丧失工作能力的故障

###### 4.8.4.2 局部故障

设备丧失部分工作能力，即降低使用性能的故障

###### 4.8.4.3 严重故障

设备严重损坏，不能现场维修，必须转移到其他场所维修的故障；

###### 4.8.4.4 一般故障

设备损坏，可以现场更换配件在短时间内排除的故障

###### 4.8.4.5 轻微故障

设备损坏，不需要更换配件，可以现场使用随身工具排除的故障

#### 4.8.4.6 设备故障类型：

损坏、老化、松脱、堵塞、渗漏、失调、性能减退和功能失效等

##### (1) 损坏

包括断裂、裂纹、点蚀、烧蚀、变形等故障现象

##### (2) 老化

包括线路、密封条、皮带老化、绝缘皮脱落、极限磨损等故障现象

##### (3) 松脱

包括螺丝、阀门、固件等松动、脱落等故障现象

##### (4) 堵塞与渗漏

包括各种管路堵塞、气阻、漏气、漏油（水）等故障现象

##### (5) 失调

包括传动装置卡顿、压力失调等故障现象

##### (6) 性能衰退

包括燃烧限值超标、异响、密封不严、过热、过冷、火力过大（过小）、开关、定时等功能故障现象

#### 4.9 维修配件：

用来替换设备初装配件的产品

##### 4.9.1 维修配件类型

4.9.1.1 原厂配件：设备供应商或供应商指定的第三方提供，按照初装配件规格和技术规范的配件产品；

4.9.1.2 同质配件：等同于或者高于供应商提供的原厂技术规范要求的配件产品；

4.9.1.3 修复配件：对维修过程中更换下来的配件进行修复，使其恢复（或部分恢复）原厂配件的性能的配件产品。

4.9.1.4 再加工配件：按照原厂配件要求，重新加工以满足设备需求的配件产品。

##### 4.9.2 设备主要配件名称命名：

设备类别	配件名称
燃气设备	点火棒
	脉冲点火器
	电磁阀
	放油阀
	风阀
	浮球阀
	气阀
	减压阀
	炉头
	炉底
	炉板
	蜂窝砖
	火排
	锅圈
	风机开关
高温保护开关	

	温控器
	上水软管
	下水管
	输气管
	摇摆水龙头
	水箱
	加热指示灯
	门把手
	门拉簧
	门轴合页
	密封条
	耐火棉
	鼓风机
	铁铬铝网
电器设备	加热管
	加热盘
	主板
	数字显示板
	火力开关
	接触器
	温控器
	水位开关
	电源开关
	计时器
	压力开关
	保险管
	过载保护器
	上水软管
	泄水阀
	电磁阀
	水阀
	开水龙头
	毛细管
	传动轴
	电动机
刀盘	
离合器	
制冷配件	压缩机
	冷媒
	干燥过滤器
	冷凝器

	启动电容
	铜管
	毛细管
	化霜加热管
	温控器
	温控探头
	上水水泵
	电磁阀
	四通阀
	膨胀阀
	单向阀

## 5. 维保综合技术规范

### 5.1 设备维保技术规范

具体设备技术规范内容详见相关技术规范文件

《餐饮企业燃气设备维保技术规范》

《餐饮企业电器设备维保技术规范》

《餐饮企业制冷设备维保技术规范》

### 5.2 维保管控系统技术规范

具体技术规范内容详见相关技术规范文件

《餐饮企业维保服务管理系统技术规范》

### 5.3 维保备件技术规范

具体技术规范内容详见相关技术规范文件

《餐饮企业设备维保备件技术规范》