

关于发布《餐饮业油烟管道系统清洗规范》的公告

哈尔滨市消防设施安装与检测行业协会发布团体标准《餐饮业油烟管道系统清洗规范》，实施日期为2026年02月05日，现予以公告。

附件：T/HLJXF 005-2026 餐饮业油烟管道系统清洗规范



哈尔滨市消防设施安装与检测行业协会
2026年02月01日

T/HLJXF

哈尔滨市消防设施安装与检测行业协会团体标准

T/HLJXF 005-2026

餐饮业油烟管道系统清洗规范

Specification for cleaning of cooking fume piping system in catering industry

2026-02-01 发布

2026-02-05 实施

哈尔滨市消防设施安装与检测行业协会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	2
4 基本要求	3
5 安全措施	3
6 清洗服务	4
7 污染物控制	8
8 清洗验收	8

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。

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这些专利的责任。

本文件由哈尔滨市消防设施安装与检测行业协会提出。

本文件由哈尔滨市消防设施安装与检测行业协会标准化委员会归口。

本文件参编单位：哈尔滨百胜清洗服务有限公司、黑龙江省龙质检验检测中心有限公司、哈尔滨市重点污染源环境监控监测中心、黑龙江省桓运消防设施检测技术服务有限公司。

本文件主要起草人：卢健、胡家刚、廉璟琨、叶鉴文、许国峰、张宏伟、窦毅、尹佳龙、陈国宝、谭立柱、杨帆、董伟亮、韩胜才、李响、门剑中、沈长浩、张文海、张百林、赵波。

餐饮业油烟管道系统清洗规范

1 范围

本标准规定了餐饮业油烟管道系统清洗的技术要求，质量管理、安全措施、设备管理及验收标准。

本标准适用于专业清洗服务机构开展餐饮业油烟管道系统的清洗服务。

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，标注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不标注日期的引用标准，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本标准。

GB/T 40248-2021 人员密集场所消防安全管理

GB/T 35833 厨房油污清洁剂

3 术语和定义

3.1

餐饮业 the 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。

3.2

专业清洗服务机构 professional cleaning service institutions

依法成立的具备提供有偿清洗保洁服务的能力，能够按照约定对建筑物、构筑物、设施、设备和场所进行清洗保洁服务的机构。

3.3

油烟管道系统 fume piping system

由集烟罩、挡火滤油算子，运水风轮、室内排油烟水平管道(也包含大型购物中心内的公共水平排油烟管道)、排油烟竖管道、排油烟风机、配套的各类排油烟净化装置组成的油烟排放系统以及与甲方约定的其它排油烟设施、设备等。

3.4

物理（机械）清洗 physical (mechanical) cleaning

使用专用清洗设备和清洗工具对油烟管道系统进行的表面清洗。

3.5

化学清洗 chemical cleaning

使用环保型的化学除油剂、溶油剂等对特定设备、部件、区域进行的清洗。

4 基本要求

4.1 根据《人员密集场所消防安全管理》GB/T40248-2021 的规定，宾馆、餐饮场所、医院、

学校的厨房烟道应至少每季度清洗一次。

4.2 清洗作业应配备适用的清洗设备、工具以及安全保障设备，并进行定期检查、维护和保养。

4.3 排油烟设备必须在停机状态方可进行清洗作业。

4.4 清洗作业前应进行现场勘查，对施工现场进行安全性评估，制定施工方案，明确任务分工和安全责任。

4.5 清洗作业过程中应按规范操作，保证安全环保。

4.6 清洗作业人员应经过安全教育及专业培训合格后上岗，并遵守安全规范。

4.7 专业清洗服务机构应有合法的注册登记及经培训合格的餐饮业油烟管道清洗作业人员。

4.8 专业清洗服务机构应为作业人员办理意外伤害保险。

4.9 清洗完毕后，应严格按照清洗验收标准进行质量验收。

5 安全措施

5.1 常规安全管理措施

5.1.1 要加强对施工人员的劳动纪律、职业技能和安全教育，且教育工作贯穿于施工全过程，提高施工人员素质，避免在施工过程中因人为因素发生质量安全事故。

5.1.2 施工负责人在组织施工中应注意均衡施工，合理配备劳动力，严格控制连续加班的疲劳施工，防止施工人员因疲劳发生的质量事故和安全问题。

5.1.3 对施工难度大、技术复杂、精确度高的操作工序，必须选派技术熟练、经验丰富的施工人员来完成，以保证清洗工作顺利进行和清洗质量。

5.1.4 在施工队伍进场前，应对项目部全体人员进行施工方案的技术交底，并就有关施工方法、施工工艺、质量标准、施工验收等规范要求组织学习，明确各自质量管理责任。

5.1.5 建立安全保证体系，签订安全承包责任书，建立健全各项保障措施。

5.1.6 在工作区域内不得动用明火，如清洗工作确实需要，应在甲方监督下做好各项安全防范措施。

5.1.7 确定所有工作人员了解工作现场的安全程序和要求。清洗施工人员必须遵守有关规章制度及治安管理条例，并在甲方人员配合下完成排油烟设施的清洗工作。

5.1.8 对施工现场进行充分的安全检查，查看甲方设备有无漏电、漏气等情况。如发现异常情况应及时向甲方通报，在明确解决方案之前严禁开工。

5.1.9 清洗工作展开后，应提醒甲方停止一切用火的加工工作，以防在加工过程或炭火因燃烧不充分而产生的一氧化碳等有毒、有害气体进入排油烟管道，对管道内作业的清洗人员造成人身伤害。

5.1.10 高空作业人员必须系好安全带，做好安全防范措施。

5.1.11 清除施工区域内任何阻碍清洗工程工作的障碍物。

5.1.12 不在楼梯、走廊、门口等地放置任何工作材料、补给品和工具；如必须放置需设置警告牌。

5.2 消防安全管理措施

5.2.1 易燃易爆材料,如油漆、稀料等材料物品的保存要按照现场布置隔离，不得随意摆放。

5.2.2 严格执行消防法规、条例、有关规定，认真学习消防管理条款，做到工作前布置，工作中检查，工作后验收。

5.2.3 每个施工现场要指定一名消防安全员，将灭火器具放置到醒目位置。

5.2.4 施工负责人要重点检查烟道清洗人员防护器具及设备的使用状态，确保其安全。

5.3 清洗设备安全操作注意事项

5.3.1 检查连接高温高压清洗机和喷嘴之间、管道转换连接处有无空气泄漏现象。

5.3.2 检查现场需冲洗的区域是否有需要进行遮盖而未进行保护性遮盖的器件。

5.3.3 严禁使用切割机等产生明火的工具切割排油烟管道和有油垢机件。

5.3.4 排油烟竖向管道清洗的卷扬设备和安全绳应加固完好，防止出现松动和脱落现象。

6 清洗服务

6.1 一般要求

6.1.1 清洗作业前，应按现场情况制定工作方案，并按清洗操作规程进行操作。

6.1.2 清洗作业前检查记录油烟管道系统的运行状况，应对油烟管道系统及各相关部件、部位状态拍照留存。

6.1.3 风机清洗、净化器清洗时，应对风机形态及油垢积聚情况进行拍照确认。

6.1.4 清洗作业后，应对清洗部位现状进行拍照留存，作为清洗验收报告的依据。

6.1.5 油烟管道系统的拆解工作应按设备生产厂家说明书或规程进行。

6.2 施工准备

6.2.1 检查现场中的有关设备运行完好情况，确保各设备及燃气阀门处于关闭状态。

6.2.2 检查、清除施工区域内任何阻碍清洗工作的障碍物。

6.2.3 核实被清洗的设备是否与火灾报警系统连接，如果确认与报警系统连接，则施工单位应及时与消防中控单位联系，做好相关防范工作，避免出现因误报警所引发的损失。

6.2.4 对施工区域范围内的电源、闸盒、开关、罩灯、鼓风机、机器等用电设备进行防水、防漏电保护，可采用胶带等把相关设备进行密封防水处理。

6.2.5 使用影像设备对排油烟管道内的油污情况进行清洗前拍照、检测录像，并标记拍照、录像管道的厨房编号。

6.3 集烟罩清洗

6.3.1 拆卸挡火滤油算子或拆下运水风轮及挡火板。

6.3.2 用铲刀将集烟罩及周围构件和隔油槽内的厚油垢铲掉。

6.3.3 使用高压喷水装置将溶油剂喷洒在集烟罩表面，待油垢溶化或软化后，使用专业工具对集烟罩表面进行清洗。

6.3.4 将油槽内的油垢、水等液体污物清出隔油槽。

6.3.5 使用专业工具将集烟罩表面和隔油槽擦拭干净。

6.3.6 使用工业抛光机对集烟罩外表面及隔油槽内进行表面抛光、洁净处理。

6.3.7 使用专业工具将集烟罩下方的煤气管道和墙壁清洗干净。

6.3.8 将灶台表面污物清理干净。

6.3.9 使用专业工具将灶台和锅圈清洗干净。

6.3.10 使用清水将灶台水盆冲洗干净。

6.3.11 使用干净的毛巾将灶台表面和侧面擦拭干净。

6.3.12 将拆卸下的灶台设备安装回位。

6.4 挡火滤油算子、运水风轮清洗

6.4.1 先将拆下的挡火滤油算子或运水风轮、挡火板等放入容器中进行高温除油作业。

6.4.2 将除油后的挡火滤油算子或运水风轮、挡火板进行清水冲洗，将冲洗后的挡火滤油算子或运水风轮、挡火板等控干水分，并擦拭干净。

6.4.3 将拆卸清洗完毕的设备装回原位，对清洗后的设备进行拍照留存。

6.5 横向排油烟管道清洗

6.5.1 根据横向排油烟管道实际情况，确定清洗方法、所需工具及设备。

6.5.2 横向排烟管道材质为镀锌铁皮时，不宜使用碱性除油剂。

6.5.3 选择合适位置作为清洗人员或清洗设备进出及清洗掉的油垢运出的工作口。通常情况下选择集烟罩上的排风口作为工作口；如无合适工作口则需使用电剪刀等工具在排油烟管道上另开清洗工作口。

6.5.4 清洗人员或清洗设备自工作口进入排油烟管道内，将符合环保要求的溶油剂喷洒在管道壁上。

6.5.5 待油垢溶化或软化后，清洗人员使用专业工具对管道四壁进行油垢剥离和清除工作。

6.5.6 使用专用的集油盒或设备将清除掉的油垢运出管道。

6.5.7 确认清洗效果达标后封好工作口，清洗工作结束。

6.5.8 对于横向管道，如当天未清洗完成，应在工作结束前，将其工作口密封完好。

6.6 竖向排油烟管道清洗

6.6.1 根据竖向排油烟管道实际情况，确定清洗的方法、所需工具及设备。

6.6.2 在管道最上端选择适当位置作为清洗设备的主进出工作口，并在管道下端弯头处附近开备用工作口；如非必要尽量不开新的工作口。

6.6.3 将小型卷扬机固定安全牢靠之处。

6.6.4 做好施工前安全检查，清洗人员对使用的安全护板、护具、工具、光源、呼吸器等器具完好程度和安全性进行现场确认。

6.6.5 将卷扬机钢丝绳和尼龙主绳（安全绳）与清洗人员的保险带连接锁好。

6.6.6 清洗人员从工作口进入管道中，使用专业机械将熔油剂喷洒在管道壁上。

6.6.7 待油垢溶化或软化后，清洗人员使用专业工具对管道四壁进行油垢剥离和清除工作，直至下到竖向管道与楼下横向管道连接处。楼顶安全员应配合清洗人员跟进释放卷扬机钢绳，确保同步保护。

6.6.8 清洗人员将管道内清理的油垢自竖向管道下方备用工作口处取出，或用卷扬机将集油桶绞送到楼顶上工作口后取出。

6.6.9 使用影像设备进行排油烟管道清洗后的二次拍照、录像。

6.6.10 在清洗验收合格后，应将工作口密封完好。

6.6.11 对于竖向管道，如当天未清洗完成，应在工作结束前，将其工作口密封完好。

6.6.12 对于管径小于 50 cm×60 cm 等不具备彻底清洗条件的排油烟竖向管道，宜采用阻断式清洗方法，即采用每隔 3m 交叉开口的方式。清洗人员在开口处的管道内清理出一条长 80cm 的防火安全隔离带，阻断火头。

6.7 排油烟风机清洗

6.7.1 进入风机展开清洗工作。

6.7.2 将溶油剂喷洒在风机机箱和叶轮上。

6.7.3 经 5 min~10 min 后, 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。

6.7.4 清洗机箱时应做好油垢和清洗产生的垃圾污物的收集。

6.7.5 对风机叶轮宜采用化学清洗方法。

6.7.6 清洗完毕后, 对清洗后的风机形态及洁净度进行拍照留存, 然后进行开机状态测试, 测试无异常后应由委托单位验收确认。

6.8 静电净化装置清洗

6.8.1 打开净化器门, 使用绝缘工具触碰净化器片, 进行静电放电工作; 确认净化器片的数量、安装顺序以及电路连接方式。

6.8.2 将净化器极片取出后, 对净化器机箱内和高压极片形态及内部油垢积聚情况做清洗前拍摄记录。

6.8.3 将净化器极片放入高温熏煮桶中 3-8 分钟后进行油垢去除。

6.8.4 使用专业工具对净化器机箱内部油垢进行清除冲洗, 做好油垢及冲洗废液的收集。

6.8.5 清洗净化器极片时应检查净化器极片上是否有螺丝、拉铆钉和高压瓷片脱落现象, 并检查净化器极片是否有扭曲和排列不规则问题, 如有上述情况应及时修复。

6.8.6 将高温除油后的净化器片冲洗干净。

6.8.7 对可拆卸的净化器挡网应经过高温除油, 待冲洗干净后重新装回原处; 对不可拆卸的挡网, 应使用专业工具进行单面除油。

6.8.8 应对清洗干净的机箱和净化器片拍照留存。

6.8.9 将净化器片安装归位, 内部连线恢复原状。在操作安装净化器极片时应保持平行、行间距一致。

6.8.10 关好净化器门, 进行通电测试, 确认工作灯亮起, 并请委托单位验收确认。

7 污染物控制

7.1 厨房油污清洁剂应符合 GB/T 35833 的要求, 宜选用绿色环保产品。

7.2 清洗产生的污水污物不应直接倒入下水道, 应收集后集中进行环保处置。

7.3 清洗剂应妥善存放, 防止保管不当污染环境。

7.4 施工过程中应采取有效措施降低噪声污染，避免扰民。

8 清洗验收

8.1 油烟管道系统清洗质量应满足表 1 要求。

表 1 油烟管道系统清洗后验收要求

序号	项目	验收标准
1	集烟罩	1) 集烟罩清洗后 98%以上可以见到烟罩原有的内壁铁皮色，不残留块状顽固油污； 2) 油槽内无遗留油垢； 3) 排风口四周干净整洁； 4) 灶台无清洗工作后遗留污物； 5) 无清洗工作造成灶膛、灶面设施损坏或影响使用的情况； 6) 集烟罩下方墙面、燃气管道、地面等不应遗存清洗污渍。
2	挡火滤油算子、 运水风轮	1) 挡火滤油算子、运水风轮内外表面无油垢和黄色油膜； 2) 悬挂后不应有外溢液体和油状物； 3) 运水风轮旋转正常。
3	排油烟管道	1) 烟道清洗后 95%以上可以见到烟道原有的金属色泽，管道表面除管道接缝处以及铆钉密集处外无黑色老油垢，无液体油状物和油腻感； 2) 使用修复铲平推 15cm，铲面无明显油污和液体油状物； 3) 清理完毕后，管道连接处如有漏油应进行必要的堵漏处理； 4) 管道接缝处或打密封胶处附近允许有 3cm~5cm 的油垢带，避免由于清洗工作伤及管道密封性； 5) 带消音处理的管道内壁无液体油和黏稠状厚油垢即视为合格； 6) 楼顶管道出口处无黑色厚油垢。
4	排油烟风机	1) 烟罩清洗后 98%以上可以见到烟罩原有的内壁铁皮色，清洗后的风机机箱四壁可触及到的区域没有黑色老油垢和液体油垢； 2) 具备清洗条件的机壳底部表面无积油和油垢； 3) 风机四周漏油处理干净。
5	静电净化装置	1) 达到表面 95%以上能够见到底漆，箱底底部无沉淀的油污，净化器片及四壁无液体油状物和黑色油垢； 2) 可拆卸挡油网上无油腻，网面发亮，并恢复原有通透性； 3) 不可拆卸挡油网经处理后应基本恢复原有通透性； 4) 净化器线路连接正常，净化器极片保持平行、行间距一致，工作指示灯正常。

8.2 验收报告

8.2.1 油烟管道系统清洗完毕后，专业清洗服务机构应向委托单位提供清洗验收报告。

8.2.2 清洗验收报告应标明清洗时间、地点、施工人数、清洗部位、清洗面积和油垢量。

8.2.3 清洗验收报告内应附带专业清洗服务机构营业执照及相关证件。

8.2.4 清洗验收报告应提供清洗部位和关键部件清洗前后对比照片或视频资料。

8.2.5 清洗验收报告一式两份，专业清洗服务机构与委托单位各保留一份，存档备查。

附录 A
(规范性)

清洗验收报告

发包单位			
项目名称			
项目地址			
施工单位		项目负责人	
开工时间		验收时间	
工程内容	包括清洗部位、清洗面积和油垢量等内容		
清洗部位前后对比照片	清洗部位照片较多,可做附件,并注明清洗部位		
施工单位自检意见	项目负责人(签字盖章): 日期:		
发包单位验收意见	项目负责人(签字盖章): 日期		