

团体标准
《厨房排烟系统清洗服务规范》
(征求意见稿)

编 制 说 明

标准编制组

2025 年 7 月

目 录

一、工作简况.....	1
（一）任务来源.....	1
（二）立项目的和意义.....	1
（三）起草单位.....	2
（四）主要工作过程.....	2
1. 标准预研阶段.....	2
2. 标准立项阶段.....	2
3. 调研和初稿阶段.....	2
二、标准化对象简要情况及制修订标准的原则.....	3
（一）标准化对象简要情况.....	3
（二）制定原则.....	3
三、主要技术内容.....	4
（一）标准名称和适用范围.....	4
（二）技术要求.....	4
1. 基本要求.....	4
2. 设备、工具、物料.....	4
3. 安全生产要求.....	4
4. 服务.....	4
5. 质量控制与验收.....	5
6. 文件、记录与标识.....	5
四、采用国际标准和国外先进标准的程度及理由，以及与国际、国外同类标准水平对比情况，或与测试的国外样品的有关数据对比情况.....	5
五、与现行法律、法规、强制性国家标准及相关标准协调配套情况.....	5
六、重大分歧意见的处理经过和依据.....	6
七、贯彻标准的要求及建议.....	6
八、废止或代替现行相关标准的建议.....	6
九、其他应予说明的事项.....	6

一、工作简况

（一）任务来源

根据 2025 年 6 月 6 日广东省粤港澳大湾区战略性新兴产业发展促进会发布的《关于<厨房排烟系统清洗服务规范>等三项团体标准立项的通知》，由延边州万能工二十四小时在线科技有限公司牵头申报的团体标准《厨房排烟系统清洗服务规范》获批立项。

（二）立项目的和意义

我国餐饮行业火灾统计表明，除燃气泄漏外，排烟系统长期未清洗或清洗不彻底已成为火灾的主要诱因之一。油垢在管道内持续堆积，厚度一旦超过临界值，遇到高温或明火便可能在短时间内引发轰燃并沿管道迅速蔓延，瞬间将厨房、吊顶、屋面设备层乃至整栋建筑卷入火海。高温烟气突破防火阀后，可引燃邻近区域的电线电缆、保温材料和可燃装饰，形成多点同时燃烧的复杂火场。由于餐饮场所普遍存在人流量大、疏散通道狭窄、可燃物集中等特点，火情往往在数分钟内失控，并伴随大量有毒烟气，给人员逃生和消防救援带来极大困难，造成财产损失、营业中断、品牌信誉受损等连锁反应。

虽然我国厨房排烟系统清洗服务行业市场规模快速扩张，但因行业存在“夫妻店”或临时班组情况，无保险、无培训、无专业设备，而清洗作业同时涉及高低压电工、电焊与热切割、高空维护拆除、高空架设、高压清洗等多个工种协同作业，技术门槛高、风险点多。现场管理极易出现“三不管”真空：临时人员不熟悉跨工种衔接，往往把断电挂牌、气体检测、等关键环节简化甚至省略；简陋工具无法达到管道深处，只能把烟罩表面擦得锃亮，却留下竖井和水平管段的油垢炸弹；没有安全绳、防火布等基本防护，一旦高处坠落或火星溅落，事故责任又因无合同、无保险而相互

推诿。

因此，编制厨房排烟系统清洗服务规范对促进我国厨房排烟系统清洗服务实现合规化、专业化，具有重大意义。通过统一的技术条款，把分散在消防、安全、环保等领域的法规要求整合成一套可复制、可检查的作业模板，让“游击队”失去低价低质的生存空间。同时通过相关服务流程条款，让消防、安全、环保等领域的法规要求整合成一套可复制、可检查的作业模板。

（三）起草单位

本标准由延边州万能工二十四小时在线科技有限公司牵头编制。

（四）主要工作过程

1. 标准预研阶段

2025年5月7日，延边州万能工二十四小时在线科技有限公司召开标准立项讨论会。会议决定以延边州万能工二十四小时在线科技有限公司积累多年厨房排烟系统清洗服务经验为基础，检索对比国内外厨房排烟系统清洗服务相关标准，组建标准编制组，开始进行预研工作。

2. 标准立项阶段

经过前期的讨论和资料检索，基本确定拟立项标准的编制目的、意义、框架和主要内容等。

2025年5月15日，延边州万能工二十四小时在线科技有限公司向广东省粤港澳大湾区战略性新兴产业发展促进会提交了《团体标准制修订立项申请书》。2025年6月6日，广东省粤港澳大湾区战略性新兴产业发展促进会发布《关于<厨房排烟系统清洗服务规范>等三项团体标准立项的通知》，正式批准《厨房排烟系统清洗服务规范》立项。

3. 调研和初稿阶段

标准立项后，编制组进行了新一轮的标准查新，并根据立项任务书的计划，着手起草初稿，并于 2025 年 7 月 16 日完成标准草案。

草案完成后，编制组召开标准编制研讨会，与会人员对标准草案进行深入讨论，会后编制组对标准草案进行了修改和完善，2025 年 7 月 18 日，形成《厨房排烟系统清洗服务规范》（征求意见稿）和编制说明。

二、标准化对象简要情况及制修订标准的原则

（一）标准化对象简要情况

厨房排烟系统清洗服务覆盖烟罩及附件、排烟管道、风机、油烟净化器至排放口等全部部件的清洗，服务类型包括日常保洁清洗、周期性深度清洗及专项治理清洗，作业方式涵盖人工登高、高压热水、化学清洗、机器人清洗及其组合工艺。

（二）制定原则

1. 适用性原则。制定本标准的出发点是统一厨房排烟系统清洗的服务规范，使其既能覆盖大型商业综合体、星级酒店、连锁餐饮等高频、重油污场景，又能兼顾中小型餐馆、企事业单位食堂等不同规模、不同业态的实际需求，力求做到标准的合理性与适用性。

2. 一致性原则。标准应符合现行法律法规、政策、规范性文件的规定，并与现行厨房排烟系统清洗服务规范相关标准协调一致。

3. 规范性原则。标准在结构和编写规则上符合 GB/T1.1《标准化工作导则 第 1 部分：标准化文件的结构和起草规则》，保证编写结构合理，起草规范。

4. 安全、可靠性原则。在风险控制设计中，对高空作业、动火作业、电气隔离等关键危险源设定安全操作边界；在质量控制与验收中，规定了油污残留量等验收内容。

三、主要技术内容

(一) 标准名称和适用范围

本标准名称为“厨房排烟系统清洗服务规范”，规定了厨房排烟系统清洗服务的基本要求、安全生产要求、服务、质量控制与验收、文件、记录与标识，适用于餐饮服务、单位食堂、食品加工场所等厨房排烟系统的清洗服务活动。

(二) 技术要求

1. 基本要求

相比 DB32/T 3424-2018《餐饮排油烟设施清洗技术及检验规范》总体要求，细化服务机构、服务人员、人员培训要求。

2. 设备、工具、物料

对清洗设备、安全防护装备、作业工具的配备要求提出规定。配备灭火器与 GB 4351《手提式灭火器》、GB 8109《推车式灭火器》协调一致。

3. 安全生产要求

细化安全技术交底要求，强化安全员监督检查，完善安全生产要求。用电安全与 JGJ/T 46《建筑与市政工程施工现场临时用电安全技术标准》协调一致，高处作业与 GB/T 3608《高处作业分级》、JGJ 80《建筑施工高处作业安全技术规范》协调一致。

4. 服务

相比 DB32/T 3424-2018《餐饮排油烟设施清洗技术及检验规范》，细化服务流程。

用电安全与 JGJ/T 46《建筑与市政工程施工现场临时用电安全技术标准》协调一致。

5. 质量控制与验收

相比 DB32/T 3424-2018《餐饮排油烟设施清洗技术及检验规范》，细化验收方法。

6. 文件、记录与标识

(1) 归档文件清单

服务机构应对每次服务建立档案，应至少包括：服务合同、现场勘查记录、清洗方案、安全技术交底记录、应急预案、验收报告。

(2) 服务报告要求

提交给客户的服务报告中应包含清洗前、中、后的对比照片或视频，以及关键作业环节的记录。

(3) 清洗标识

服务完成后，应在排烟系统的显著位置粘贴清洗标识，标明本次清洗日期、服务单位名称及联系方式、下次建议清洗日期。

四、采用国际标准和国外先进标准的程度及理由，以及与国际、国外同类标准水平对比情况,或与测试的国外样品的有关数据对比情况

无。

五、与现行法律、法规、强制性国家标准及相关标准协调配套情况

标准符合《中华人民共和国标准化法》、《中华人民共和国标准化法实施条例》等现行法律、法规的规定。

标准与 GB 13495.1-2015《消防安全标志 第1部分:标志》、GB 51210《建筑施工脚手架安全技术统一标准》、GB 55023《施工脚手架通用规范》

等相关标准协调一致。

六、重大分歧意见的处理经过和依据

无。

七、贯彻标准的要求及建议

本标准是以我国厨房排烟系统清洗现状为基础，结合国内、外厨房排烟系统清洗服务规范编制而成。标准全面覆盖了厨房排烟系统清洗服务的基本要求、服务流程，建议相关服务机构及使用单位针对本标准制定切实可行的贯彻措施，做好宣传培训工作。本标准发布后，各企业应积极宣传和贯彻，采用新标准提供服务，保证服务的安全性、可靠性，满足国内、外市场及用户的需要。

八、废止或代替现行相关标准的建议

无。

九、其他应予说明的事项

无。