酒店、餐饮店排放的油烟怎么清洗 普新保洁来教您

产品名称	酒店、餐饮店排放的油烟怎么清洗 普新保洁来教您
公司名称	上海普新保洁服务有限公司
价格	60.00/台
规格参数	
公司地址	青浦区徐泾镇徐灵路200弄
联系电话	021-54706901 15902194963

产品详情

厨房油烟污染一直是让人头疼的污染问题。对各类酒店、餐饮店的油烟废气如何进行监控？今天，杭州网记者跟踪采访杭州市环保、城管、消防等部门工作人员的联合执法，对这些厨房油烟的“归宿”做了一番探究。

软件平台在监控 时时刻刻看“脸色”

杭州有一套油烟在线智能监控系统，不但可以定性地反映餐饮企业油烟净化器油烟排放情况，而且可以清楚地监控到风机和净化器开启时间、运行等实时情况。

今天，记者在上城区环保分局看到了这套系统的运行，它简洁明了地反映出上城区103家酒店餐饮单位，共105台厨房油烟净化器的实时工作情况，以便环保部门对监控单位做出相关反馈。

在软件平台中，当点击清洁度查询项目时，105台净化器的清洁程度就变得一目了然了。绿色微笑的脸，表示清洁，说明设备一切正常；黄色的脸，表示较脏，已经处于临界状态，这个时候环保局通常会电话告知该单位及时处理；红色悲伤的脸，表示太脏，环保局一般会到现场进行检查，帮助企业找出问题，恢复净化设备的正常工作。

除去油烟的空气才会被排放到大气中

为了进一步了解监控系统的运行机制，上城区环保分局、消防大队和城管执法局的工作人员从软件平台上选取了两个单位，带着我们走访了这两个处于系统监控之下的单位，亲身感受油烟净化监控的整个过程。

杭州维景酒店是一家餐饮加住宿的企业。据该酒店工程部经理向东介绍，维景引进了目前最为先进的水浴式油烟净化处理设备——运水烟罩。

环保监管科副主任刘承展介绍，循环水进入运水烟罩以后，通过喷头，利用水雾和喷淋的方式，对进入的油烟起到净化分离的作用，使风管内残留少量油烟，大部分油粒子随着水流，通过溢流管排出，烟被排烟风机抽走排放。

运水烟罩的左则连接着油烟在线监测仪，右侧则是排烟风管道。油烟在线监测仪，主要用于检测该净化器的工作情况，并及时将检测到的数据信息传输到软件平台上。

根据向东介绍，他们从2011年开始使用油烟净化控制平台。这一平台为他们提供了实时准确的信息，帮助他们及时发现运水烟罩出现的问题，为他们的管理工作提供了便利。同时他们也严格按照油烟净化管理的要求，做好各项工作，平均一个季度对设备进行4次排油烟系统清洗，对设备进行维护和管理，保证油烟达标排放。

当然，在上城区环保局的油烟净化设备上，这家酒店的清洁度显示出绿色微笑的脸，说明该企业的油烟净化做得相当到位。

管道内的油污极易引发火灾

第二家走访的单位是一家位于仁和路的纯餐饮类的企业，油烟净化设备清洁度显示的是红色悲伤的脸，说明他们的油烟净化设备存在明显问题，净化工作存在漏洞。

顺着狭窄而黑暗的楼梯走上餐厅的厨房，引入记者眼帘的是一排巨大的排烟风管道。在排烟管道的另一侧，记者看见了传说中的静电式油烟净化器。

据介绍，油烟经过油烟净化器，在高压等离子电场的作用下，所产生的巨大磁场会将微小的油颗粒与气

体分离，微小油颗粒被吸附和收集，流入到储油箱内，烟尘内的有害气体，被电场产生的臭氧净化后，干净的气体才得以排放。

上城区消防大队大队长邵敏骏介绍，根据检查，该餐厅的排烟管道存在消防安全隐患。比如，管道内的油污没有及时清理，烹饪过程中管道反复加热会产生油蒸汽，油蒸汽一旦遇到火源就会引起大火。由于以上原因，消防部门要求定期各单位油烟管道清洗，一般为3个月一次。

最后，上城区环保分局给该餐厅开出了现场监察意见书，要求其尽快清理油污，对运行异常的油烟净化器进行维修。环保部门工作人员表示，届时将会对其再次进行突击监察，若问题仍存在，则由区城管执法做出相应处罚决定。