

团 体 标 准

T/GIEHA 013—2019

商用厨房油烟管道系统清洗规范

Cleaning specification for fume pipeline system in commercial kitchen

2019-07-09 发布

2019-08-01 实施

前 言

本标准按照 GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由广东省室内环境卫生行业协会提出。

本标准由广东省室内环境卫生行业协会归口。

本标准起草单位：广东绿美环保科技有限公司、广东雪猫环境科技有限公司、广州绿色时代信息科技有限公司、广东宏泰节能环保工程有限公司、广州汇峰环保科技有限公司、工科生态科技(广东)有限公司、广州爱辰防护用品有限公司、广东洁伴环保科技有限公司。

本标准主要起草人：苍昕、周展斐、郭鑫、徐海峰、周志辉、陈沁泽、李嘉鑫、欧阳怡磊、周优。

商用厨房油烟管道系统清洗规范

1 范围

本标准适用于从事商用厨房油烟管道系统清洗机构和企业。
 本标准清洗对象为食品加工、餐饮服务企业和单位食堂的油烟管道设施。
 本标准规定了商用厨房油烟管道系统清洗的工艺要求、质量管理、安全措施、设备管理及验收标准。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件,仅注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件,其最新版本(包括所有的修改单)适用于本文件。

GB 18483 饮食业油烟排放标准(试行)
 JGJ 46 施工现场临时用电安全技术规范
 SB/T 10594 集中空调通风系统清洗行业技术管理规范

3 术语和定义

3.1

商用厨房油烟管道系统 fume pipeline system in commercial kitchen

本规范所指的排油烟设施包含集烟罩、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以及与甲方约定的其他排油烟设施、设备等。

3.2

物理(机械)清洗 physical cleaning

使用专用清洗设备和清洗工具对排油烟设施进行的表面清洗。

3.3

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 清洗工艺要求

4.1 清洗前准备

- 4.1.1 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。
- 4.1.2 清除施工区域内任何阻碍清洗工程工作的障碍物。
- 4.1.3 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。
- 4.1.4 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。