《餐饮业生态环境管理技术规范》

编制说明

《餐饮业生态环境管理技术规范》编制组

2026 年 5 月

目　录

一、编制背景 1
二、任务来源 11
三、编制过程 11
四、标准制修订原则和技术路线 12
五、主要内容 14
六、重大分歧意见 24
七、与相关法律法规和国家标准的关系 24
八、实施推广建议 24
九、起草单位和起草人员信息及分工 24

一、编制背景

1.1 项目背景

《中共中央关于制定国民经济和社会发展第十五个五年规划的建议》明确提出要“**促进服务业优质高效发展**”和“**大力提振消费**”。其中，针对服务业发展，《建议》强调实施服务业扩能提质行动，扩大优质经营主体，促进生活性服务业高品质、多样化、便利化发展，并推进服务业数智化，加强服务标准和质量品牌建设；在提振消费方面，则要求深入实施提振消费专项行动，扩大优质消费品和服务供给，强化品牌引领、标准升级及新技术应用。

随着我省近年来经济的快速发展，人民生活水平日益提高，餐饮业如今已成为市场化程度高、持续增幅大、受社会关注度广、对国民经济其他行业贡献率大的消费领域内第一大行业，也是内循环的主要动力源。根据国民经济和社会发展统计公报和江苏省餐饮行业协会统计，我省餐饮收入约 5000 亿元，约占全国的 10%，排名全国第二，仅次于广东省。据市场监管局统计，我省取证餐饮企业约 55 万家，绝大部分为限额以下企业。在丰富人民物质文化生活的同时，餐饮业油烟、异味、噪声等环境污染问题也变得十分突出，成为了群众投诉焦点。

我省无相关地方标准，目前执行的标准为《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554—2010）（以下简称《行业标准》），发布时间较早，其中未对投诉最多的“异味”进行明确，缺乏对油烟捕集和油烟净化设施运行维护管理的要求，对排水隔油、噪声控制值和餐厨垃圾的要求不够细致，缺少节能降碳和生态理念的引领，难以有效支撑和指导目前我省餐饮业环境治理工作。因此，有必要编制《餐饮业生态环境管理技术规范》，为全省餐饮业提供清晰、具体、全面的生态环境管理指引，系统化推进餐饮业绿色变革，为建设“美丽江苏”贡献行业力量。

1.2 江苏省餐饮业概况

1.2.1 餐饮业发展趋势及概况

根据《国民经济行业分类》（GB/T 4754—2017）中餐饮业的定义，餐饮业为通过即时加工制作、商业销售和服务性劳动等，向消费者提供食品、消费场所及设施的服务。包括正餐服务、快餐服务、饮料及冷饮服务、餐饮配送及外卖送

餐服务以及其他餐饮业等。

根据《江苏省统计年鉴》，近年来江苏省餐饮业总体规模呈现波动增长态势，2015年至2023年江苏餐饮业与社会消费品零售总额情况见表1-1，2015年至2023年江苏餐饮业零售额变化趋势见图1-1。2015年至2018年，餐饮业零售总额从2336.46亿元攀升至3393.66亿元，餐饮业规模快速扩张，与之相关的能源消耗、水资源使用、厨余垃圾产生量以及餐饮油烟等为区域环境带来了持续增长的压力。2019年至2022年，2019年餐饮业零售总额同比下降20.32%，行业经历了深度调整与震荡复苏。这一特殊阶段深刻改变了行业的运营模式，外卖业务爆发式增长，导致了一次性塑料餐盒、餐具和包装袋等废弃物的激增，同时，经营的不确定性也使得许多企业无力投入环境治理设施。2023年，餐饮业展现出强大的复苏韧性，零售总额达到3435.94亿元的历史新高，同比增速高达17.93%，标志着餐饮业活动水平全面恢复，环境负荷也必然同步达到新峰值。因此，我省正处在行业重塑与升级的关键时期，急需将生态环境管理内化为餐饮业发展的基准，助力美丽江苏建设。

表 1-1　2015年至2023年江苏餐饮业与社会消费品零售总额

年份	社会消费品		餐饮业		占社会消费品零售总额的比重
	零售总额（亿元）	年递增	零售总额（亿元）	年递增	
2015	26710.13	/	2336.46	/	8.75%
2016	29612.50	10.87%	2672.97	14.40%	9.03%
2017	32818.24	10.83%	2989.83	11.85%	9.11%
2018	35472.62	8.09%	3393.66	13.51%	9.57%
2019	37672.51	6.20%	2704.03	-20.32%	7.18%
2020	37086.06	-1.56%	2518.05	-6.88%	6.79%
2021	42702.65	15.14%	3013.93	19.69%	7.06%
2022	42752.12	0.12%	2913.47	-3.33%	6.81%
2023	45547.50	6.54%	3435.94	17.93%	7.54%

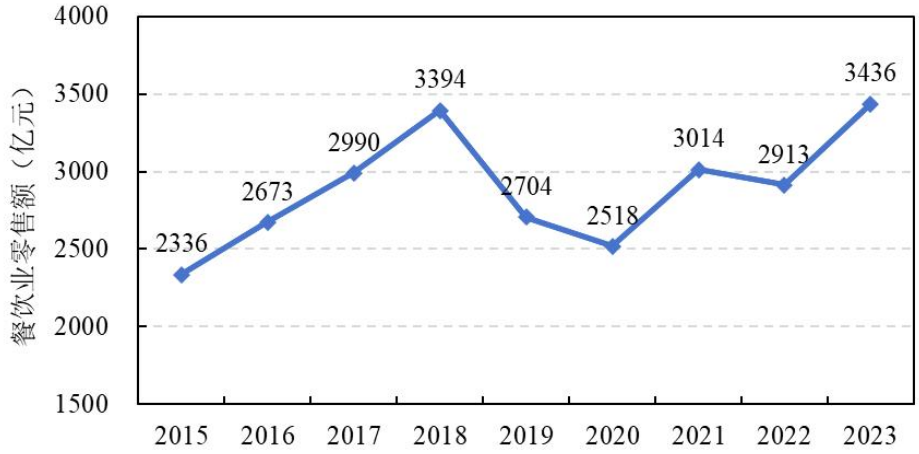


图 1-1 2015 年至 2023 年江苏餐饮业零售额变化趋势

1.2.2 江苏省餐饮业行业特征

根据江苏省市场监督管理局提供数据，全省餐饮业取证的餐饮服务单位达 55 万户，餐饮服务单位主要分布于苏州、南京、无锡、徐州、常州和盐城 6 市，约占全省企业数量的 61.7%。江苏省 13 市餐饮服务单位数量分布情况见图 1-2。

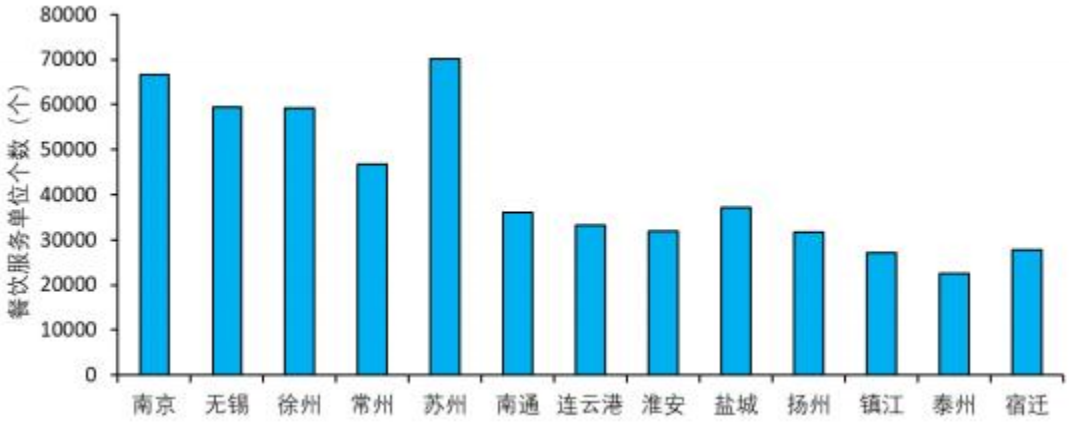


图 1-2 江苏省 13 市餐饮服务单位数量分布

根据《江苏省统计年鉴 2024》，**江苏省限额以上**（年主营业务收入达到 200 万元及以上）餐饮业经营单位共计 7886 个，行业规模较大，业态分布广泛，能源消耗、废弃物排放和油烟治理压力显著。总体来看，行业的绿色转型正处于起步与提升并行的阶段，不同类型企业在生态管理水平、资源利用效率和污染防控能力方面差异明显。

从行业类型结构来看，江苏省餐饮业中，正餐企业 2581 家，快餐企业 2598 家，饮料及冷饮企业 2066 家，餐饮配送及外卖送餐企业 149 家，其它餐饮业

492 家，江苏省餐饮企业类型及数量见图 1-3。**正餐服务（2581 家）和快餐服务企业（2598 家）占据主体，**两类业态厨房规模较大、油烟排放量高，是餐饮业油烟治理和能耗控制的重点领域；部分中小型正餐单位仍存在设备老化、通风系统效率低、油烟净化装置运行维护不到位等问题，快餐服务企业在标准化、机械化方面具备一定优势，但在一次性餐具使用和外卖包装减量方面存在改进空间。**饮料及冷饮服务企业（2066 家）**虽然油烟污染较轻，但在一次性塑料制品使用、冷链设备能耗以及废弃饮品容器回收等方面需重点关注。**餐饮配送及外卖送餐服务企业（149 家）**虽然占比不高，但随着我国互联网与城镇化进程的不断发展，外卖市场逐渐壮大，正餐、快餐等其它类型企业通常兼顾外卖服务，服务过程中产生的一次性餐具材料及回收问题突出，是生态管理规范中重点关注的新兴领域。**其他餐饮业企业** 492 家，多为小规模经营主体，如特色小吃摊点、集体配餐或定制餐饮服务等，普遍缺乏完善的环保设施和制度，是生态监管的薄弱环节。

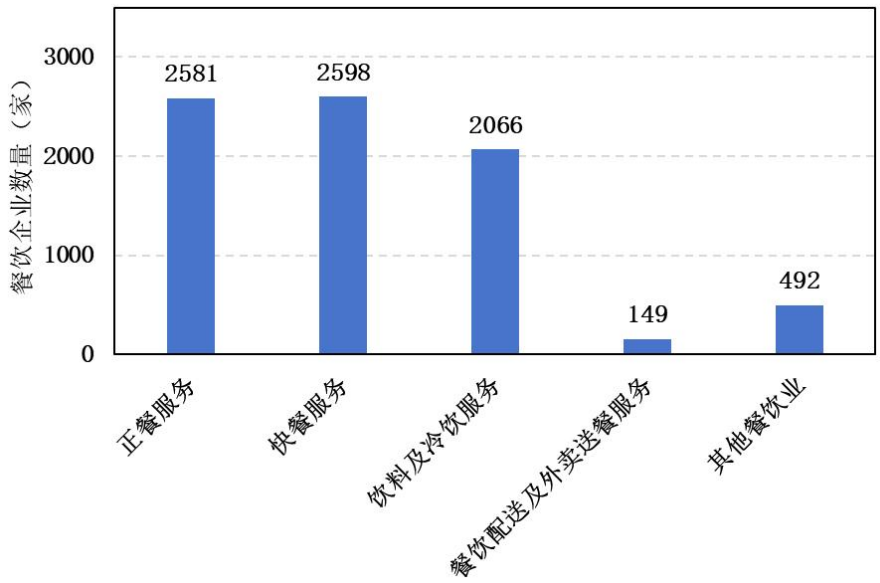


图 1-3 江苏省餐饮企业行业类型及数量

从经营形式结构看，江苏省限额以上餐饮行业的连锁化率达到 72%，其中连锁总店、直营店、加盟店共 5673 家，大型连锁企业在节能设备采购、废弃物分类、供应链绿色采购等方面更具管理能力，具有率先实施餐饮行业生态管理标准的潜力。相对而言，独立门店和其他形式餐饮单位在设施更新、废油收集、节能改造、污水预处理等方面的执行能力较弱，是生态管理体系中需要重点提升的群体。江苏省餐饮业企业经营性质类型及占比见图 1-4。

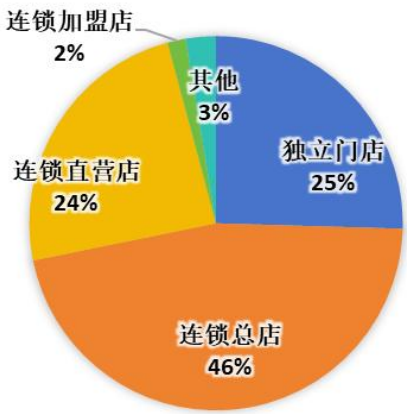


图 1-4 江苏省餐饮业企业经营性质类型及占比

从经营规模来看，江苏省餐饮业以小微型为主，**小微型餐饮服务单位占比超过 70%**。全省特大型及大型、中型、小型、微型餐饮经营者占比分别为 2%、8%、31%、39%，互联网经营的餐饮服务单位占比达到 11%，单位食堂占比 9%。江苏省餐饮服务单位规模类型及占比见图 1-5。

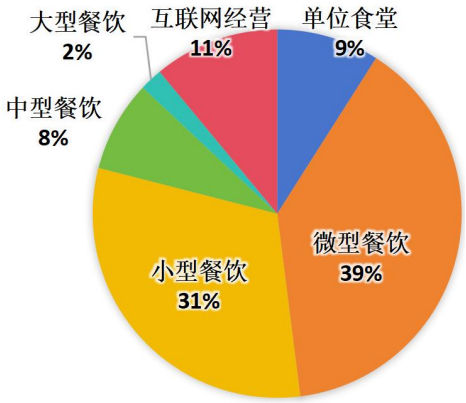


图 1-5 餐饮服务单位规模分布

零售额分布方面，在 13 个地级市中，餐饮业零售总额排名前四的城市分别为苏州、南京、南通以及徐州（图 1-6）。限额以上住宿和餐饮业基本情况数据显示南京、苏州、无锡、常州等苏南城市是我省餐饮零售总额较大的地区。

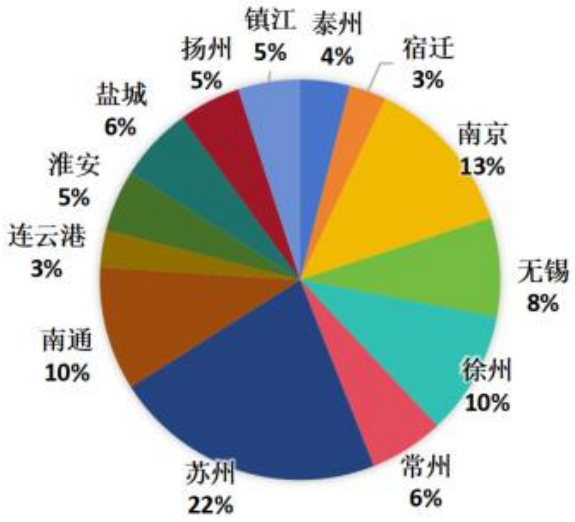


图 1-6 江苏省 13 市住宿和餐饮业零售额占比

1.3 国内外餐饮行业生态环境管理相关标准现状

1.3.1 国内餐饮行业生态环境管理相关标准现状

目前，我国在国家、行业及地方层面已发布了一系列餐饮行业标准规范。根据中国标准服务网、全国标准信息公共服务平台等网站检索结果，我国餐饮行业生态环境管理相关的国家、行业及省级地方标准规范共 26 项，见表 1-2。这些标准主要从污染物排放控制、环境保护技术要求、绿色餐饮经营、绿色餐厅评价等多个维度，为餐饮企业的规范化、绿色化发展提供了重要依据。

表 1-2 国内餐饮行业生态环境相关标准清单

序号	标准号	标准性质	标准名称
1	GB 18483-2001	国家标准	饮食业油烟排放标准
2	HJ 554-2010	行业标准	饮食业环境保护技术规范
3	HJ/T 62-2001	行业标准	饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）
4	DB11/ 1488-2018	北京市地方标准	餐饮业大气污染物排放标准
5	DB12/ 644-2016	天津市地方标准	餐饮业油烟排放标准
6	DB13/ 5808-2023	河北省地方标准	餐饮业大气污染物排放标准
7	DB31/ 844-2014	上海市地方标准	餐饮业油烟排放标准
8	DB37/ 597-2006	山东省地方标准	饮食业油烟排放标准
9	DB41/ 1604-2018	河南省地方标准	餐饮业油烟污染物排放标准
10	DB46/613-2023	海南省地方标准	餐饮业大气污染物排放标准
11	DB50/ 859-2018	重庆市地方标准	餐饮业大气污染物排放标准
12	DB34/T 4139-2022	安徽省地方标准	餐饮业环境保护技术规范
13	DB61/T 1307-2019	陕西省地方标准	餐饮业环境保护工程技术指南

序号	标准号	标准性质	标准名称
14	DB11/T 1260-2015	北京市地方标准	清洁生产评价指标体系 住宿餐饮业
15	DB14/T2441-2022	山西省地方标准	绿色餐饮企业评价规范
16	DB31/T 526-2011	上海市地方标准	餐饮业中餐厨房管理规范
17	DB32/T 3424—2018	江苏省地方标准	餐饮排油烟设施清洗技术及检验规范
18	DB32/T 4951-2024	江苏省地方标准	绿色餐饮企业经营要求
19	DB32/T 3605-2019	江苏省地方标准	餐饮业安全厨房通用规范
20	DB36/T 1487-2021	江西省地方标准	绿色餐饮企业评价规范
21	DB37/T 994-2008	山东省地方标准	餐饮业建筑设计卫生规范
22	DB46/T 516-2020	海南省地方标准	餐饮企业绿色后厨管理规范
23	DB53/T 1002-2020	云南省地方标准	绿色餐饮企业建设及运营指南
24	DB54/T 0295-2023	西藏自治区地方标准	绿色餐饮企业评价规范
25	DB61/T 1878-2024	陕西省地方标准	餐饮业油烟管道系统清洗规范
26	DB50/T 1779-2024	重庆市地方标准	餐饮业废弃食用油脂智能收集管理规范

在大气污染治理方面，现有标准主要集中于油烟、颗粒物和非甲烷总烃的排放限值管理。国家标准 GB 18483-2001《饮食业油烟排放标准》提供了油烟排放限值的基本框架，HJ/T 62-2001《饮食业油烟净化设备技术要求及检测技术规范（试行）》对净化设备的性能与检测方法作出技术性规定，地方标准如北京市 DB11/ 1488-2018《餐饮业大气污染物排放标准》、天津市 DB12/ 644-2016《餐饮业油烟排放标准》、河北省 DB13/ 5808-2023《餐饮业大气污染物排放标准》、上海市 DB31/844-2014《餐饮业油烟排放标准》、山东省 DB37/597-2006《饮食业油烟排放标准》、海南省 DB46/613-2023《餐饮业大气污染物排放标准》、重庆市 DB50/859-2018《餐饮业大气污染物排放标准》，以上八个省和直辖市根据地区大气环境承载力与监管实践对排放限值做出了更细化的要求。其中上海市、山东省、河南省、重庆市餐饮业大气排放标准中明确对特殊气味（异味）进行了排放限值要求。大气污染物排放标准侧重“达标排放和净化效率要求”，但对源头控制、设备选型、运行管理等全过程管理的指导作用相对有限。

在环境保护技术指南方面，行业与地方标准提供了实施层面的技术支持与评价指标。环保行业标准 HJ 554-2010 《饮食业环境保护技术规范》 对餐饮企业环境管理中的设施布置、污染治理措施提出了系统化建议；北京市 DB11/T 1260-2015《清洁生产评价指标体系 住宿餐饮业》将清洁生产评价指标纳入行业评价范畴；安徽 DB34/T 4139-2022 《餐饮业环境保护技术规范》、陕西 DB61/T 1307-2019《餐饮业环境保护工程技术指南》等，在工程选型、运行维护与监督

检查上给出更具体的实施细则。

江苏省目前执行的标准为《饮食业油烟排放标准》（GB 18483-2001）和《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554—2010），发布时间较早，其中涉及的相关管理要求、规范已经难以有效支持和指导目前我省餐饮业环境治理工作。

1.3.2 国外餐饮行业生态环境管理相关标准现状

欧美等发达国家建立了涵盖采购、能源、水资源利用、废弃物管理和社会责任等方面的餐饮行业标准，表 1-3 列出了具有代表性的国外餐饮行业生态环境相关标准。这些标准不仅关注餐饮企业运营过程中的环境绩效提升，还强调供应链的可持续性、社会责任与信息透明化。

表 1-3 国外餐饮行业生态环境相关标准清单

序号	标准号	标准性质	标准名称
1	GS-55	美国绿色徽章组织标准	Restaurants and Food Services（餐厅与食品服务标准）
2	/	英国可持续餐饮协会标准	Food Made Good Standard（优质食品标准）
3	Nordic Swan Ecolabel 104	北欧生态标签组织	Nordic Swan Ecolabel for Food services and conference facilities (without accommodation)（北欧天鹅生态标签-餐饮与会议服务标准，不含住宿）
4	/	世界资源研究所、联合国环境规划署、世界商业可持续发展理事会	Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard（食品损失与浪费计量与报告标准）

《Restaurants and Food Services》标准是由美国的非营利环境认证机构绿色徽章组织（Green Seal）发布的，面向餐厅与食品服务行业的环境可持续性标准。该标准以生命周期管理为核心，涵盖了采购政策、废物管理、能源与水效率、清洁与消毒用品的环保性等方面的要求。在采购方面，要求企业实施负责任的采购政策，优先选择具有环境认证的原材料和供应商；在废物管理方面，标准强调减少一次性用品的使用、推动餐厨废弃物的资源化利用与回收；在运营效率方面，规定应采用节能设备、优化照明与水资源使用；在清洁环节，要求使用低毒性、可生物降解的清洁与消毒产品。通过这些条款，从供应链到运营环节全面提升餐饮业的环境绩效。

《Food Made Good》标准由英国的可持续餐饮协会（Sustainable Restaurant Association）制定，是针对餐饮业的社会与环境可持续性评价与认证体系。标准以采购、社区与环境三大维度为基础，进一步细化为供应链可持续性、菜单与营

养设计、员工福利、社区参与、能源效率、水资源管理与废弃物控制等多个方面。该标准强调证据的可核查性，餐饮企业需提供供应商名单、可持续采购比例、有机产品证书、废弃物去向等证明材料，并以评分模型对餐饮机构进行分级与披露。

《Nordic Swan Ecolabel for Food services and conference facilities》由北欧部长理事会授权的官方生态认证标准。该标准对餐饮、会议服务设定了一整套强制性与得分性条款，避免一次性用品、严格的废弃物管理与分类、能源与水利用效率要求、限制一次性塑料与不可回收材料。作为国家级生态标签体系，北欧天鹅生态标签对认证企业实行周期性合规审查，要求持证者每年提交运营报告，并接受随机现场审核。除环境要求外，该标准还强调社会责任，如对员工培训、顾客告知与环境信息透明披露等规定。

《Food Loss and Waste Accounting and Reporting Standard》由世界资源研究所、联合国环境规划署、世界商业可持续发展理事会等机构共同制定，面向国家、城市、企业、餐饮企业等各类主体，用于食物损失与浪费衡量、核算与报告的全球通用规范。它系统定义了“食物损失与浪费”的范围，明确了不同阶段（如采购、加工、销售、消费）的核算边界，并提供了包括称重、估算和数据建模等多种量化方法。

1.4 制定标准的必要性

制定江苏省《餐饮业生态环境管理技术规范》地方标准，是应对江苏省餐饮业发展现实挑战、弥补现有标准体系短板、响应国家绿色发展战略的迫切需求，主要体现在以下三个方面：

首先，是应对江苏省餐饮业发展现实挑战，解决餐饮业发展与环境负荷压力之间矛盾的必然要求。江苏省餐饮业正处在全面复苏阶段，企业数量已创历史新高，行业总量的扩张必然伴随能源资源消耗、餐饮油烟、废水、餐厨废弃物等环境负荷的同步增加。因此，急需系统性、前瞻性的生态环境管理技术规范作为引导，缓解餐饮业规模扩张导致的环境压力。

其次，是弥补现有标准体系短板，解决“环节单一”和“操作性不足”问题的关键举措。一是尽管国家、行业及本省已出台部分相关标准，但现有标准多侧重于单一环节（如末端油烟治理），缺乏覆盖从源头捕集、过程控制到末端治理的全过程、一体化管理框架。二是现有要求对持续性的运行维护、台账记录、人

员责任等长效管理机制规定不足；三是现有标准“适用性”有待加强，特别是针对我省占比超过70%的小微型餐饮单位，需要更符合经营实际、可操作性强的具体指引。

最后，是响应国家绿色发展战略，引领餐饮业绿色高质量发展的制度保障。国家“十五五”规划建议明确提出了服务业“优质高效发展”、实体经济“智能化、绿色化、融合化”的发展。餐饮业作为重要的实体经济组成部分，其绿色转型势在必行。因此，有必要制定《餐饮业生态环境管理技术规范》，为全省餐饮业提供清晰、具体、全面的生态环境管理指引，系统化服务餐饮业提质增效，为建设“美丽江苏”贡献行业力量。

1.5 制定标准的可行性

（1）行业生态管理基础扎实。编制组中南京市建邺生态环境局相关成员一直从事餐饮业生态环境管理相关工作。建邺生态环境局在餐饮业发展和生态管理方面积极发挥牵头作用，多次组织街道提前介入新开的综合体以及餐饮企业，现场帮助企业进行设备布局优化，同时多次组织街道、相关园区的环保负责人进行专家授课、现场观摩来进行培训，2024年以来共开展30余次的现场座谈会，培训达千人次，同时发放“餐饮管理手册”千余本。一些先进经验分别在中国环境网、省、市电视台，以及自媒体得到宣传，取得良好社会、经济效益，在支持餐饮企业蓬勃发展的同时，积极稳妥的推进餐饮业的环保管理工作。2025年南京市建邺生态环境局牵头在省环保产业协会立项、制定、发布了一项团体标准《生态餐厅建设通则》（T/JEPIA 005—2025）。

（2）标准的适用性和先进性。编制组开展了广泛深入的调研，在全面梳理和研究国家和各省市餐饮业生态环境管理相关标准及其它政策文件的基础上，深入调研了我省南京市建邺区覆盖不同规模与业态的五百家餐饮企业进行实地调研，掌握了企业实际运营状况、污染控制水平与管理痛点，确保标准内容既具先进性，又贴合江苏省情。

本标准由南京市建邺生态环境局牵头，联合了南京市生态环境监测监控中心、江苏省环境科学研究院、南京市建邺区市场监督管理局、南京市建邺区水务局、南京市建邺区城市管理局、江苏省餐饮行业协会等单位，通过座谈会、公开征求意见、专家咨询等多种形式，广泛吸纳各方意见，确保标准编制过程的科学性，

为标准有效实施奠定了坚实的基础。

1.6 效益分析

在环境效益方面，本标准通过全过程的技术与管理规范，将指导餐饮企业系统性地减少污染物排放和资源消耗。具体地，有利于推动油烟达标排放、改善空气质量，规范排水隔油和餐厨废弃物管理，减少噪声污染，提高资源能源利用效率，减少碳排放。

在经济效益方面，从长期来看，企业采用高效的节能设备和优化运行管理，可以直接减少水、电、燃气成本，避免因环保不达标而产生的罚款，降低经营风险。此外，有助于企业树立绿色、健康的品牌形象，增强市场竞争力。

在社会效益方面，餐饮行业提升生态环境管理水平，能有效减少与周边居民的环境纠纷，改善社区居住品质，整体提升江苏省餐饮业的正面形象；有助于培养公众的绿色消费习惯，提升全社会的环保意识。

二、任务来源

2024 年 8 月，江苏省市场监督管理局发布《省市场监管局关于下达 2024 年度江苏省地方标准制修订计划的通知》（苏市监标〔2024〕143 号），标准正式立项，立项名称为《餐饮企业生态环境管理规范》（第 2024094 号），后申请更名为：《餐饮业生态环境管理技术规范》。

本标准制订任务起草单位为：南京市建邺生态环境局、南京市生态环境监测监控中心、江苏省环境科学研究院、南京市生态环境保护科学研究院、南京市建邺区市场监督管理局、南京市建邺区水务局、南京市建邺区城市管理局、江苏省餐饮行业协会。

三、编制过程

3.1 成立编制组

2024 年 8 月标准正式立项后，南京市建邺生态环境局联合南京市生态环境监测监控中心、江苏省环境科学研究院、南京市建邺区市场监督管理局、南京市

建邺区水务局、南京市建邺区城市管理局、江苏省餐饮行业协会，成立《餐饮企业生态环境管理规范》编制组，按照省生态环境厅要求制定具体月度工作计划安排。

3.2 资料收集和行业座谈交流

2024 年 10—12 月，通过资料调研与收集，开展市场监管局、城管局等部门交流，举行专家和街道座谈交流会，基本掌握了国内外餐饮业污染控制情况以及江苏省餐饮业发展现状。

2025 年 1—10 月，通过省餐饮行业协会、省环保产业协会开展调研和座谈，了解行业发展面临的困境和提升的需求。

3.3 编制征求意见稿

充分结合江苏省餐饮业实际情况，组织编制《餐饮企业生态环境管理规范》征求意见稿，主要内容包括前言、范围、规范性引用文件、术语和定义、选址和总平面布置、总体要求、油烟（异味）污染控制、排水隔油、噪声控制、餐厨垃圾控制、节能降碳和资料性附录 A、附录 B、附录 C。

3.4 召开征求意见稿技术审查会

2026 年 2 月，在南京召开了标准征求意见稿技术审查会。根据征求意见稿技术审查会上各专家、江苏省生态环境厅相关业务处室提出的意见和建议，建议标准更名为《餐饮业生态环境管理技术规范》，编制组对标准文本和编制说明进行修改完善，形成公开征求意见稿。

四、标准制修订原则和技术路线

4.1 标准制修订原则

科学性：标准的制定基于当前的环境管理和实践经验，充分考虑了餐饮行业的实际需求和环境条件，确保标准科学严谨、切实可行。

前瞻性：标准着眼于未来餐饮业的发展趋势，倡导绿色、健康、低碳的经营

理念。

全面性：标准覆盖了餐饮业的多个方面，主要强化我省餐饮业科学选址、油烟（异味）污染控制、排水隔油、噪声振动控制、餐厨垃圾管理、运行维护、节能降碳的技术指导，加强油烟净化设施清洗维护、优化运行管理。

4.2 研究思路

1、资料收集法

收集梳理国家、我省餐饮业生态环境管理相关标准、指南及政策，作为编制本标准的支撑性资料。

2、专家评审法

组织行业专家、生态环境管理专家、标准化专家对标准草案、征求意见稿进行内审，提出修改完善意见。由省生态环境厅、省市场监管局组织由政府主管部门、行业协会、企业组成的专家评审组对标准文本内容进行审核，编制组根据评审会议专家组提出的修改意见进行修改完善。

4.3 技术路线

本标准按以下编制技术路线组织编写工作，有关编制技术路线内容详见图4-1。

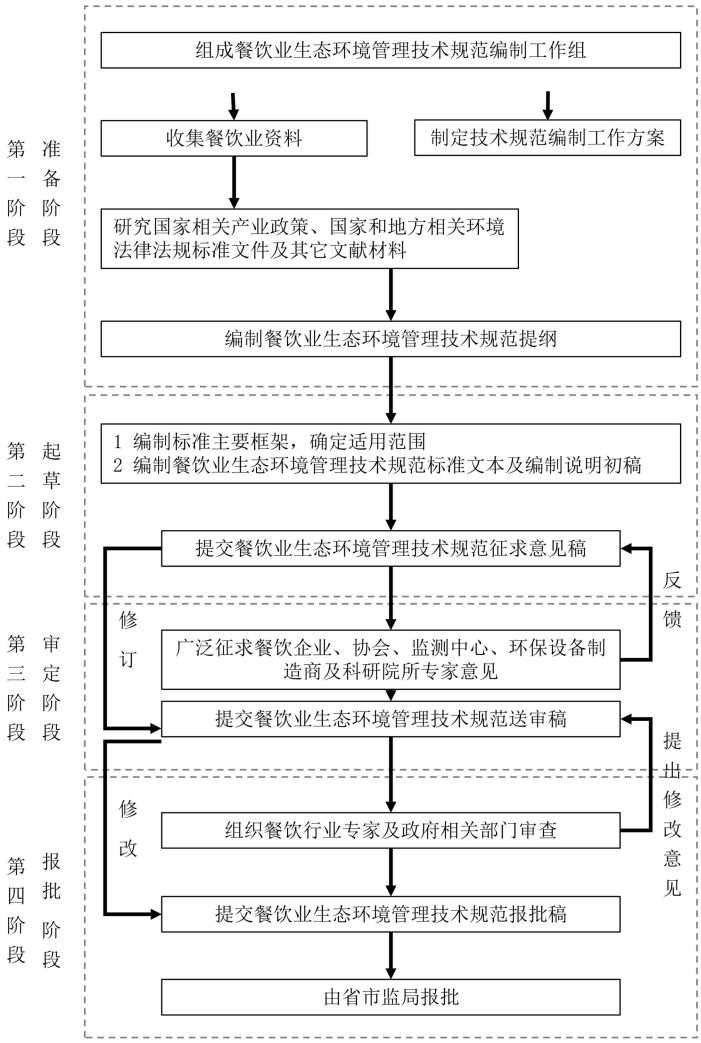


图 4.1 技术路线图

五、主要内容

本标准由前言和十个章节构成。

十个章节分别为：范围、规范性引用文件、术语和定义、总体要求、油烟、异味及 VOCs 污染控制、排水隔油、噪声（振动）控制、餐厨垃圾控制、运行维护、节能降碳和附录（规范性附录 A、资料性附录 B、规范性附录 C）。

5.1 适用范围

本文件规定了餐饮业生态环境管理总体要求、油烟（异味）污染控制、排水隔油、噪声振动控制、餐厨垃圾管理、运行维护、节能降碳等。

本文件适用于餐饮服务单位的污染防治和生态环境管理。

5.2 规范性引用文件

给出了本标准引用的有关文件。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

5.3 术语和定义

除了 GB 18483 已经界定的术语和定义，本标准还规定了下列术语和定义。

（1）“餐饮服务”定义参考了《食品安全国家标准餐饮服务通用卫生规范》（GB 31654—2021）中 2.1 的定义。

（2）“餐饮服务单位”定义为“为社会生活提供餐饮服务的企业事业单位和其他经营者”。

（3）“专用烟道”定义参考了《上海市餐饮服务项目大气污染防治指引》（2025 年）中的附则中的名词解释，专用烟道指“符合规划、住建、消防等要求，仅用于排放油烟的建筑物配套设立或餐饮服务单位外置安装的管道”。

5.4 总体要求

（1）《中华人民共和国生态环境法典》第二百五十条中明确“禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼以及商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目”；《江苏省大气污染防治条例》第六十二条中明确“禁止在下列场所新建、扩建排放油烟的饮食服务项目：（一）居民住宅楼等非商用建筑；（二）未设立配套规划专用烟道的商住综合楼；（三）商住综合楼内与居住层相邻的楼层”。《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）对项目的选址和总平面布置有一些要求。结合以上要求，提出“餐饮服务单位应根据餐饮业态和周围环境敏感目标进行详细选址调查，选址应符合 HJ 554 有关要求。禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼以及商住综合楼内与居住层相邻的商业楼层内新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目”。

（2）GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范、GB 50016 建筑设计防火规范、GB 50736 民用建筑供暖通风与空气调节设计规范、GB 55031 民用建筑通用规范、JGJ 64 饮食建筑设计标准 均对餐饮业有设计要求，要求餐饮服务单位应符合以上标准有关设计要求。

（3）根据《江苏省大气污染防治条例》第六十三条中明确“饮食服务业经营者应当采取下列措施，防止对大气环境造成污染：（一）设置油烟净化装置，定期进行清洗维护，保持正常运行；（二）按照规范设置餐饮业专用烟道；（三）营业面积在五百平方米以上的餐饮企业，应当安装油烟在线监控设施”，参考《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）5.1 条。餐饮服务单位应设有或预留下列设备、设施的专用配套空间：a）送、排风机；b）油烟净化设施；c）隔油设施；d）餐厨垃圾临时存放场地；e）专用烟道。

（4）《江苏省大气污染防治条例》第六十三条中明确“饮食服务业经营者应当采取下列措施，防止对大气环境造成污染：（一）设置油烟净化装置，定期进行清洗维护，保持正常运行；（二）按照规范设置餐饮业专用烟道；（三）营业面积在五百平方米以上的餐饮企业，应当安装油烟在线监控设施”。结合先进地区和先进企业餐饮油烟管理的现状，大型餐饮服务单位、营业面积在五百平方米以上的餐饮服务单位、投诉集中的餐饮服务单位，应当安装油烟在线监控设施。有条件的地区可以建立油烟在线集中监控平台。

5.5 油烟、异味及 VOCs 污染控制

在《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）原有油烟净化、油烟排放的基础上，新增油烟捕集、异味及 VOCs 控制两部分章节，形成餐饮业油烟、异味及 VOCs 全过程管理技术规范。

5.5.1 油烟捕集

（1）参考先进餐饮企业管理经验，餐饮服务单位应在油烟产生区域设置物理隔断和负压排风，采取必要的油烟捕集措施，避免油烟向区域外逸散，防止油烟污染对作业环境和就餐环境造成影响，保障作业人员和用餐人员的健康。

（2）《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）中 5.1.3 条“厨房的炉灶、蒸箱、烤炉（箱）等加工设施上方应设置集气罩，油烟气与热蒸汽的排风管

道宜分别设置”。《餐饮业环境保护技术规范》（DB34/T 4139-2022）中 6.1.1 条“厨房的炉灶、蒸箱、烤炉（箱）等加工设施上方应设置集气罩，油烟气与热蒸汽的排风管道宜分别设置。普通灶头、烤炉宜采用上吸式排烟罩，火锅、自助烧烤宜采用环形侧吸罩或可伸缩上（侧）吸罩，铁板烧和烧烤宜采用条缝式侧吸罩。在炉灶数量多且分布散的区域内，宜采用全室排风设施捕集散逸的油烟”。《餐饮业环境保护工程技术指南》（DB61/T 1307-2019）中 5.1.3 条“餐饮业单位厨房的炉灶、蒸箱、烤炉（箱）等加工设施上方应设置集气罩，油烟气与热蒸汽的排风管道宜分别设置”。上海市《餐饮业油烟污染控制技术规范》（沪环大气〔2025〕154 号）中 5.1 条“餐饮服务单位应为产生油烟或异味的炉灶配置吸（排）烟罩。灶头、烤炉宜采用上吸式排烟罩，火锅、烧烤宜采用环形侧吸罩或可伸缩上（侧）吸罩，铁板烧宜采用条缝式侧吸罩。在炉灶数量多且分布散的区域内，宜采用全室排风设施捕集散逸的油烟”。

结合以上相关标准和我省调研情况，设置为“厨房的炉灶、蒸箱、烤炉（箱）等加工设施上方应设置集气罩，油烟气与热蒸汽的排风管道分别设置。灶头、烤炉采用上吸式排烟罩，火锅、自助烧烤采用环形侧吸罩或可伸缩上（侧）吸罩，铁板烧和烧烤采用条缝式侧吸罩。在炉灶数量多且分布散的区域内，采用全室排风设施捕集散逸的油烟”。

（3）沿用行业标准，油烟集气罩罩口投影面积、离地高度、罩口面风速应符合 HJ 554—2010 中 6.1.2 条款要求。

（4）参考先进企业设计经验和行业标准要求，油烟排风量设计时考虑炉灶发热量、烟罩形状及其尺寸、烟罩安装位置等影响因素。基准灶头数的折算按照 GB 18483 的规定执行。总排风量的估算按照 HJ 554—2010 附录 A 的推荐值。

（5）参考上海市《餐饮业油烟污染控制技术规范》（沪环大气〔2025〕154 号）中相关经验，厨房相对于其他区域应保持负压，补风量应与排风量相匹配，为厨房总排风量的 80%～90%，应符合 GB 50736—2012 中 6.3.5 条款要求。

（6）参考先进餐饮企业控制水平，多台吸（排）烟罩并联运行的系统或考虑商用厨房排烟罩设备分期安装的情况，应选用变频风机，结合排烟罩支管自动启闭装置实现系统变风量运行。

（7）根据设备使用场景，吸（排）烟罩等采用不锈钢等防腐材质。

5.5.2 油烟净化

（1）餐饮服务单位应安装与油烟排放设计风量相匹配的油烟净化设施，额定处理风量不应小于实际风量，且与排风机联动。

（2）根据油烟净化设施技术分类，油烟净化设施可分为一级油烟净化设施、二级油烟净化设施和异味及 VOCs 净化设施。

a) 一级油烟净化设施：一般包括机械过滤器（金属滤网、金属折流板）、旋网过滤器、运水烟罩、吸收式油烟净化烟罩等，主要对大颗粒油烟进行净化处理；

b) 二级油烟净化设施：一般包括静电式油烟净化设备、湿式油烟净化设备等，主要对细颗粒油烟进行净化处理；

c) 异味及 VOCs 净化设施：一般包括紫外光解器、物理吸附、化学催化氧化、低温等离子体、除臭剂喷雾等，主要对异味及 VOCs 进行净化处理。

（3）参考先进油烟净化控制水平，餐饮服务单位应配备一级油烟净化设施，当拥有 3 个及以上基准灶头时，应增加二级油烟净化设施。

（4）烧烤类、爆炒类餐饮服务单位应配备 2 个及以上一级油烟净化设施，并增加二级油烟净化设施。

（5）餐饮服务单位应选用满足 HJ/T 62 规定的油烟净化设施，符合国家、省、行业有关产品质量标准。

（6）放置油烟净化设施的空间应符合 HJ 554—2010 中 6.1.5 条款要求，油烟净化设施应置于油烟排风机之前。

（7）根据建邺区大型商业综合体和餐饮集聚区管理经验，商业综合体、餐饮集聚区根据实际情况合理优化餐饮服务单位布局，推荐采用集中治理模式对油烟集中收集、集中净化、集中清洗运维、集中监控管理。

a) 商业综合体、餐饮集聚区中的餐饮服务单位仅配备一级油烟净化设施，收集后集中采用二级油烟净化设施、异味及 VOCs 净化设施等开展深度净化治理；

b) 商业综合体、餐饮集聚区的经营管理单位集中开展油烟净化设施清洗运维和油污、失效物料等固体废物处理处置，并建立长效运行机制，通过开展净化设施关键运行参数监控，做好净化设施的管理与维护。

5.5.3 异味及 VOCs 控制

（1）“餐饮异味”定义参考了《餐饮业环境保护技术规范》（DB34/T 4139-2022）中 3.5 的定义。

餐饮服务单位在生产经营过程中会挥发出一些刺激嗅觉感官引起人们不愉快感觉及损害生活环境的异味。主要类型包括：

a) 食物本身或烹饪过程中挥发的气味，如：烧烤的烟味、火锅味、牛（羊）肉汤味、爆炒过程中产生的刺鼻“呛”味、具有特殊气味的佐料等；

b) 食材清洗后产生的废弃物挥发的气味：如畜禽、水产品清洗后的下水产生的臭味等；

c) 餐厨垃圾临时存放点散逸出的腐败酸馊气味。

（2）国家标准《饮食业油烟排放标准（试行）》（GB 18483-2001）中 5.5 条“饮食业产生特殊气味时，参照《恶臭污染物排放标准》臭气浓度指标执行”。上海市、山东省、河南省、重庆市餐饮业大气排放标准中明确对特殊气味（异味）进行了排放限值要求。由于我省没有出台餐饮业大气排放标准，目前执行国家标准，因此沿用 GB 18483-2001 的要求，餐饮服务单位产生异味时，应符合 GB 18483—2001 中 5.5 条款要求。

（3）结合目前我省餐饮企业针对异味的处理技术，参考上海、安徽等地区的经验，餐饮服务单位在生产经营过程中产生异味并对周边环境敏感目标造成影响时，应采用异味及 VOCs 净化设施进行净化处理。

5.5.4 排放与监测

（1）油烟排放口的设置应充分考虑避免对附近居民造成影响，设在通风良好、排放物能够不受阻挡地充分扩散的位置，不应排入城市污水或雨水管道。

（2）沿用行业标准，油烟排放口的高度、位置、与周边环境敏感目标距离应符合 HJ 554 有关要求。

（3）执行国家强制性标准，大气污染物限值和监测要求应按 GB 18483 的要求执行。

5.6 排水隔油

根据相关管理规定、行业调研和先进企业管理经验，提出以下排水隔油措施

指导。

5.6.1 排水

（1）餐饮污水不应直接向室外倾倒或排入室外明沟及城市管道。

（2）餐饮服务单位的排水设计应符合 GB 50015 的规定，含油污水应与其他排水分流设计，排水量测算及水质判定参数指标按照 HJ 554 执行，排入下水道的污水应符合 GB/T 31962 的要求。

（3）餐饮服务单位应依法取得排水许可证，排放的含油污水应经隔油设施处理后排放，餐厨垃圾收集容器清洗废水应收集后经隔油过滤处理。

（4）厨房排水系统应满足厨房生产中的最大排水量需求，并做到排放及时，不滞留。

（5）厨房内的排水采用暗沟，排水沟采用弧形设计，排水管道采用坡度设计，确保排水畅通。

（6）厨房排水流向应由清洁程度要求高的区域流向清洁程度要求低的区域，且应有防止逆流的设计。

（7）厨房清洁操作区盖板应做好密封，防止废弃物进入及浊气逸出，采用耐腐蚀材料制作排水沟盖板。

（8）排水管道与外界相通的出口应有适当措施，以防止有害生物侵入。

5.6.2 隔油

（1）餐饮污水处理可选用隔油池或隔油器。隔油池的设计应符合 HJ 554 的要求，隔油器的设计应符合 CJ/T 295 的要求。

（2）隔油设施所需空间应根据隔油工艺、含油污水排放量等因素综合确定，隔出的油脂应便于清运和管理。

（3）隔油设施不应设在厨房、餐饮制作间及其他有卫生要求的空间内，并应定期清洗、维护，做好记录。

（4）隔油池应设置密封活动盖板，减少臭气溢出。

5.7 噪声（振动）控制

（1）沿用《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）中 8.1 条，餐饮服

务单位排放的噪声应符合 GB 22337 的要求，振动应符合 GB 10070 的要求。

（2）参考《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）中 8.2 条并结合餐饮店平面布局，餐饮服务单位应预留相应的空间作为设备机房，并做好防震隔声，应选用低噪声设备。

（3）参考《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）中 8.2 和 8.3 条，餐饮服务单位应有效防治噪声污染，使用空调器、冷却塔、水泵、风机、专用气泵、油烟净化设施等设备时，应当优化布局，采用隔声、隔振、减振、安装消声器和隔音罩等措施，防止、减轻噪声污染。

（4）风机进出风口应安装软连接，出风口安装减振、消声、隔热防护设备，避免引起噪声污染。若风机周围有居民住宅楼，应对风机整体进行隔音、消声处理。

（5）沿用行业标准，专用机房与外界连接的墙、楼板、屋面，其空气隔声指数、门和窗的隔声指数应符合 HJ 554 的要求。

5.8 餐厨垃圾管理

（1）根据《中华人民共和国反食品浪费法》中餐厨垃圾减量化的要求，餐饮服务单位应积极开展餐厨垃圾源头减量，推动“光盘行动”。引导用餐人员按需适量点餐、取餐、餐后打包，在醒目位置张贴或者摆放反食品浪费标识；改进供餐方式，按照标准规范制作食品，合理确定数量、分量，提供小份餐等不同规格选择；对有浪费行为的，应当及时予以提醒。

（2）《江苏省餐厨废弃物管理办法》第十八条中明确“不得将餐厨废弃物排入雨水管道、污水管道、河道、湖泊、水库、沟渠和公共厕所”，第二十一条“（一）按照环境卫生作业标准和规范，在规定的时间内及时收集、运输餐厨废弃物。每天到餐厨废弃物产生单位清运餐厨废弃物不得少于一次”，设置餐厨废弃物的产生、收集、运输、处置应符合《江苏省城市市容和环境卫生管理条例》《江苏省餐厨废弃物管理办法》的要求。

（3）餐厨垃圾不应随意倾倒、堆放，不得排入雨水管道、污水排水管道、河道、公共厕所和生活垃圾收集设施中，应做到日产日清，定点收集。

（4）参考《饮食业环境保护技术规范》（HJ 554-2010）中 9.2 条，餐厨垃圾应放置在有盖容器内密闭收集，容器选用防腐材料制成的脚踏式开启设备。

（5）沿用行业标准，餐厨垃圾的临时存放场地不应设在有卫生要求的空间，面积不宜小于 1 m^2，短边长度不宜小于 0.6 m，便于清运和管理。

（6）餐厨垃圾的临时存放场地出口宜设在次要街道，并便于清理和转运。

（7）餐饮服务单位产生的其他固体废物应实行分类存放，分类存放容器的容量和数量应符合 CJJ 27 的规定。

5.9 运行维护

根据行业调研和先进企业管理经验，提出以下运行维护规范要求。

（1） 餐饮服务单位应建立环境保护管理制度，专人或委托第三方运营管理、维护保养油烟净化设施，宜根据餐饮业态配备油烟净化设施运行、维护保养数字化服务台账。

（2） 餐饮服务单位油烟净化设施应安排人员负责运行控制，宜配备具有运行状态监控、报警、记录和查询功能的系统或装置，保持油烟净化设施正常运行：

a) 选用符合标准的油烟净化设施；

b) 油烟净化设施应与风机联动、同步运行；

c) 油烟净化设施实际运行参数满足设备操作规范要求，如实际处理风量不低于设备标称风量的 80%、运行功率与额定功率偏差不超过±15%；

d) 油烟净化设施满足 9.5 定期维护保养要求。

（3）餐饮服务单位应建立油烟净化设施管理台账并至少保留 1 年备查，台账内容包括但不限于：油烟净化设施购买证明材料、说明书、合格证、清洗合同、清洗记录等，并进行必要的维护保养及巡检工作，日常巡检台账格式参见附录 B.1。

（4）餐饮服务单位应建立油烟净化设施清洗过程的规章制度和清洗工程档案，并纳入管理台账且至少保留 1 年备查。档案内容包括但不限于：

a) 操作流程及验收标准；

b) 清洗过程中应使用照相机对油烟净化设施内的油污情况进行清洗前拍照、检测录像，并整理成册；

c) 设施维护保养台账（台账格式参见附录 B.2）、从业企业营业执照、质量管理体系证书等相关材料。

（5）油烟净化设施应定期进行维护保养，最低保养频率参见附录 C。

（6）油烟净化设施宜委托第三方专业机构清洗维护，对于清洗、维护油烟净化设施过程中产生的废弃物，应交由有资质的专业公司收集和处理，并记录废弃物回收处置去向及相关情况。

（7）油烟净化设施应定期安排人员巡查，油烟净化设施应密封完好，无破损、无泄漏，排气筒无肉眼可见油烟，无明显异味。

（8）隔油设施收集的油脂应交由有资质的公司回收处置。

（9）隔油设施应安排人员负责运行维护，建立隔油设施清洗过程的规章制度和清洗工程档案，并纳入管理台账且至少保留 1 年备查，台账样式参见附录 B.3。

（10）餐饮服务单位应对产生噪声和振动的设备进行日常维护，发现异常应立即修复。

（11）餐饮服务单位应建立餐厨垃圾管理台账并至少保留 1 年备查，台账样式参见附录 B.4。核定餐厨垃圾桶数量及每日清运时间、清运量；留存清运台账及清运企业的资质证书，并进行必要的维护保养及巡检工作。

（12）餐饮服务单位应每日检查餐厨垃圾收集容器，符合下列要求：

a) 定位设置规范，摆放整齐；

b) 无残缺、破损，封闭性好；

c) 定时清洗，每日至少 1 次，保持干净；

d) 如在蚊蝇易滋生季节，应主动防御。

5.10 节能降碳

（1）餐饮服务单位应使用电、天然气等清洁能源。

（2）餐饮服务单位采用环保材料进行装修，优化空间布局，实现能源消耗最小化。

（3）餐饮服务单位设备能效、水效应符合国家有关规定，使用节能灶、节能排风机、节能灯、节水型用水器具等。

（4）餐饮服务单位应使用可循环使用的餐具、容器等，不使用一次性塑料吸管、塑料餐具、塑料购物袋等制品。外卖外带、剩菜打包应使用可循环利用、可降解材质的盒（袋），不应过度包装。

（5）餐饮服务单位宜采取全链条低碳运营模式，从食材采购、加工到服务，全链条降碳。有条件的可建设部署智能能耗监测管理系统。

（6）餐饮服务单位宜定期开展员工环保培训，强化生态理念宣贯。

六、重大分歧意见

本标准无重大分歧意见。

七、与相关法律法规和国家标准的关系

本标准不违反法律法规及强制性标准，与现行国家标准、行业标准不存在内容冲突。

八、实施推广建议

本文件的提出单位是江苏省生态环境厅，具体归口管理是江苏省生态环境管理标准化技术委员会。根据相关规定，本文件由各级生态环境保护主管部门负责监督与实施。为确保本文件的顺利实施，切实提高餐饮业生态环境管理水平，建议：

（1）加大宣贯培训。本标准发布实施后，建议全省各级生态环境主管部门加大宣贯力度，组织餐饮协会、餐饮业企业相关人员培训，使管理部门和企业尽快掌握本标准要求，更好指导餐饮业生态环境管理。

（2）促进交流合作。组织餐饮业之间的交流活动，分享实用技术及管理经验，促进企业之间的合作与共赢。

九、起草单位和起草人员信息及分工

本文件起草单位：南京市建邺生态环境局、南京市生态环境监测监控中心、江苏省环境科学研究院、南京市生态环境保护科学研究院、南京市建邺区市场监督管理局、南京市建邺区水务局、南京市建邺区城市管理局、江苏省餐饮行业协会。

本文件主要起草人：屈森虎、王博、庞伟、陈妍妍、谢昕、钱玮燕、张远、窦焘焘、王艳、薛鑫华、尹頔娜、王云、蓝艳、任超、周俊晓、闫肖雅、吴刚、孙瑞、刘晨晔、高爽、邢丽莉、崔婷婷、刘恋、葛旭东。

起草人员主要分工如下。

姓名	单位名称	职务/职称	项目分工
屈森虎	南京市建邺生态环境局	正高级工程师	主持工作
王博	南京市生态环境监测监控中心	副主任	技术验证
庞伟	南京市建邺生态环境局	工程师	标准撰写
陈妍妍	南京市生态环境监测监控中心	高级工程师	技术指导
谢昕	建邺区水务局	高级工程师	技术指导
钱玮燕	南京市建邺生态环境局	高级工程师	参与调研研究
张远	江苏省环境科学研究院	工程师	标准撰写
窦焘焘	南京市生态环境保护科学研究院	高级工程师	技术指导
王艳	南京市生态环境保护科学研究院	高级工程师	技术指导
薛鑫华	南京市建邺生态环境局	工程师	参与调研研究
尹頔娜	南京市建邺生态环境局	工程师	参与调研研究
王云	南京市建邺生态环境局	工程师	参与调研研究
蓝艳	南京市建邺生态环境局	工程师	参与调研研究
任超	南京市建邺生态环境局	工程师	参与调研研究
周俊晓	南京市建邺生态环境局	工程师	参与调研研究
闫肖雅	南京市生态环境监测监控中心	工程师	技术指导
吴刚	南京市生态环境监测监控中心	工程师	技术指导
孙瑞	江苏省环境科学研究院	助理工程师	参与调研研究
刘晨晔	江苏省环境科学研究院	工程师	参与调研研究
高爽	江苏省环境科学研究院	所长/正高级工程师	参与调研研究
邢丽莉	南京市建邺区市场监督管理局	科长	技术指导
刘恋	南京市建邺区市场监督管理局	科长	技术指导
崔婷婷	建邺区水务局	工程师	技术指导
葛旭东	江苏省餐饮行业协会	秘书长	技术验证