

上海市餐饮服务项目 大气污染防治指引



上海市生态环境局
2025年06月

上海市餐饮服务项目 大气污染防治指引



上海市生态环境局

前言

为进一步加强餐饮服务项目大气污染防治工作，规范餐饮场所的经营行为，减少餐饮大气污染物排放，解决人民群众身边问题，依据相关法律法规和政策文件，结合本市实际情况，编制《上海市餐饮场所大气污染防治指引》。本指引梳理了餐饮服务项目选址、油烟净化设施安装、餐饮油烟排放、油烟净化设施运维管理等相关要求，旨在为上海市餐饮场所的经营者、管理者以及相关监管部门提供明确、具体、可操作的指导和规范，引导餐饮场所采取有效的污染防治措施，减少大气污染物的产生和排放，实现餐饮业发展与环境保护的良性互动。

上海市生态环境局
2025年06月



目录

选址要求	P01-03
油烟净化设施安装要求	P04-09
油烟排放要求	P10-15
油烟净化设施运维管理要求	P16-21

编制依据

- (一) 《中华人民共和国大气污染防治法》
- (二) 《上海市大气污染防治条例》
- (三) 《上海市餐饮业大气污染防治办法》
- (四) 《餐饮业油烟排放标准》（DB31/844）
- (五) 《饮食建筑设计标准》（JGJ64）
- (六) 《饮食业环境保护技术规范》（HJ554）
- (七) 《固定污染源排气中颗粒物测定与气态污染物采样方法》（GB/T16157）
- (八) 《民用建筑设计术语标准》（GB/T50504）
- (九) 《餐饮单位清洁设计技术标准》（DG/TJ08-110）
- (十) 《餐饮业油烟污染控制技术规范（试行）》（沪环保防〔2018〕369号）
- (十一) 《餐饮油烟净化设备运行状态在线监控技术规范（试行）》（沪环大气〔2024〕189号）

01

选址要求

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

开办餐饮经营服务无需办理环境影响评价审批手续和排污许可证，但需注意以下选址要求：

禁止在下列场所新建、改建、扩建产生油烟、异味、废气的餐饮服务项目：



特别提示

a. 专用烟道：指符合生态环境、规划资源、绿化市容、消防等要求，仅用于排放油烟的建筑物配套设立的烟道和餐饮服务经营者安装的外置烟道。

b. 不产生油烟、异味、废气的项目包括：（1）不设厨房和中央空调的兑制冷热饮品、凉茶、零售烧卤熟肉制品、食品复热的餐饮服务项目；（2）不设炒炉和无煎、炒、炸、烧烤、焗等产生油烟、异味、废气制作工序的甜品、炖品、西式糕点、中式包点等餐饮服务项目。

关于居民住宅楼、商住综合楼性质的认定，建议餐饮场所投资者主动要求产权人或出租人出示不动产权证书，或向不动产登记机构查询相关不动产登记查册信息，优先以证书或查册信息载明的不动产性质和规划用途作为是否符合选址要求的判断依据。在商住综合楼进行选址的，还应向产权人、出租人或物业管理方等核实商住综合楼是否有配套设立的专用烟道，谨慎规避选址不当投资风险。

【相关规定及技术标准】

一.《中华人民共和国大气污染防治法》

第八十一条第二款禁止在居民住宅楼、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。

第一百一十八条第二款违反本法规定，在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、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的，由县级以上地方人民政府确定的监督管理部门责令改正；拒不改正的，予以关闭，并处一万元以上十万元以下的罚款。

二.《上海市大气污染防治条例》

第六十二条在本市城镇范围的居民住宅楼内，不得新建饮食服务经营场所。规划配套建设的饮食服务经营场所，应当在建筑结构上设计专用烟道等污染防治措施，保证油烟排放口设置高度及与周围居民住宅楼等建筑物距离控制符合环保要求。

三.《上海市餐饮业大气污染防治办法》

第六条（源头管理）餐饮服务项目的选址应当符合国家和本市有关规划、物业和环境保护等方面的管理要求。

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。

第十六条（属地管理）本市将餐饮服务项目不当选址、餐饮油烟污染纳入城市网格化管理范围。

乡镇人民政府、街道办事处应当加强日常巡查，依法开展有关行政执法工作；区生态环境部门应当提供专业技术培训和指导。

第十九条 （对违反有关禁止性规定的处理）

违反本办法第六条第二款规定，在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、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的，由市或者区生态环境部门依照《中华人民共和国大气污染防治法》有关规定处理。

四.《民用建筑设计术语标准》（GB/T50504—2009）

3.1.6商住楼(commercial residential building)下部商业用房与上部住宅组成的建筑。

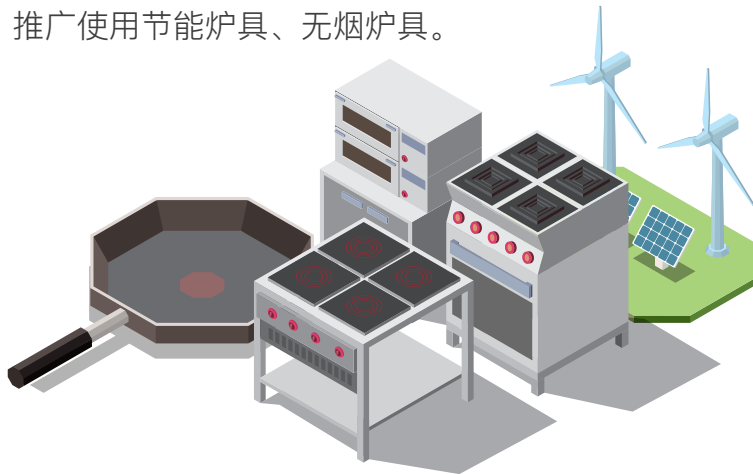


油烟净化设施安装要求

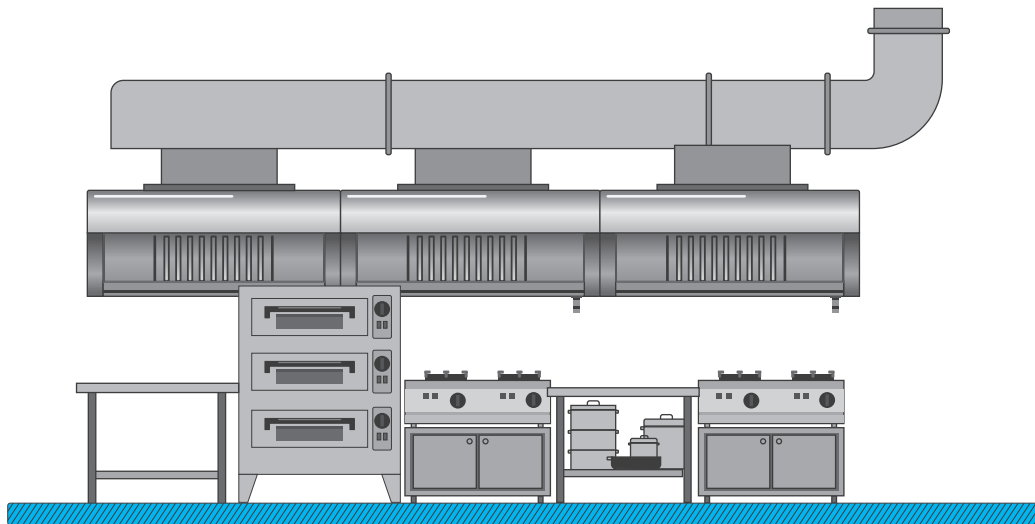
02

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

- 一 餐饮服务经营者应当按照规定，使用或者改用电、天然气等清洁能源，推广使用节能炉具、无烟炉具。



- 二 吸（排）烟罩排风量设计计算时宜考虑炉灶发热量、炉灶尺寸、烟罩形状、烟罩尺寸和烟罩安装位置等影响因素。餐饮油烟净化设施的额定处理风量不应小于实际处理风量。具体要求参照《餐饮业油烟污染控制技术规范》（沪环保防〔2018〕369号）。



02

油烟净化设施安装要求

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

设备名称：静电油烟净化器

型号：XX型-XXXX

制造商：XX有限公司

额定处理风量：XXX (m³/h)

外形尺寸：XXX*XXX*XXX(mm)

净化效率：>90%

功率：XX kw

重量：XX kg

额定电压：XX v

额定电流：XX mA

国家环境保护产品认证编号：CCAEP1-EPxxx

静电油烟净化设备
二级净化设施湿式油烟净化设备
二级净化设施物理/化学吸附设备
异味净化设施紫外光解器（末端）
异味净化设施机械过滤器
一级净化设施吸收式烟罩
一级净化设施旋网过滤器
一级净化设施紫外光解器（烟罩内）
一级净化设施

三 产生餐饮油烟的餐饮服务企业应按规定设置集气罩、排风管道和排风机，并安装使用与经营规模、烹制工艺相匹配的经环境保护产品认证的油烟净化设施。新建企业应安装使用在认证检验中餐饮油烟去除效率 $\geq 90\%$ 的设备。产生异味的餐饮场所应当安装异味处理设施并保持正常使用。

- 四** 餐饮油烟排放口应设置永久性测试孔、采样平台以及排污口标志。采样位置应优先选择在垂直管段。采样位置应设置在距弯头、变径管下游方向不小于 3 倍风管直径，或距上述部件上游方向不小于 1.5 倍风管直径处，对矩形风管，其当量直径 $D=2 \times A \times B / (A+B)$ ，式中 A、B 为风管边长。



【相关规定及技术标准】

一.《中华人民共和国大气污染防治法》

第八十一条第一款排放油烟的餐饮服务业经营者应当安装油烟净化设施并保持正常使用，或者采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放，并防止对附近居民的正常生活环境造成污染。

第一百一十八条第一款违反本法规定，排放油烟的餐饮服务业经营者未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施或者未采取其他油烟净化措施，超过排放标准排放油烟的，由县级以上地方人民政府确定的监督管理部门责令改正，处五千元以上五万元以下的罚款；拒不改正的，责令停业整治。

二.《上海市大气污染防治条例》

第六十二条饮食服务业的经营者应当按照市生态环境部门的规定安装和使用油烟净化和异味处理设施以及在线监控设施，并保持正常运行，排放的油烟、烟尘等污染物不得超过规定的标准。

在前款规定范围内新建的饮食服务经营场所，应当使用清洁能源。已建的饮食服务经营场所应当按照市人民政府规定的限期改用清洁能源。

第九十九条违反本条例第六十二条第一款、第二款规定，饮食服务业的经营者未按照规定安装油烟净化和异味处理设施或在线监控设施、未保持设施正常运行或者未定期对油烟净化或异味处理设施进行清洗维护并保存记录的，由市或者区生态环境部门责令改正，处五千元以上五万元以下罚款；拒不改正的，责令停业整治。

三.《上海市餐饮业大气污染防治办法》

第十条（油烟排放口设置要求）新建、改建、扩建餐饮服务项目，油烟排放口的高度、朝向、与环境敏感建筑的距离，应当符合国家和本市有关标准、技术规范的要求。

餐饮服务项目油烟排放口采样点的设置应当符合国家和本市有关标准的要求。

第十一条（设施安装要求）产生油烟、异味的餐饮服务项目，餐饮服务经营者应当按照本市餐饮业油烟污染控制技术规范的要求，安装与其经营规模、烹饪工艺相匹配的油烟净化设施、异味处理设施。

第十四条（清洁能源使用）餐饮服务经营者应当按照规定，使用或者改用电、天然气等清洁能源。

第二十条（对违反采样点设置和烟道管理要求的处理）违反本办法第十条第二款、第十二条第一款规定，油烟排放口采样点的设置不符合要求，或者封堵烟道、改变烟道用途的，由市或者区生态环境部门责令改正；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款。

四.《餐饮业油烟排放标准》（DB31/844—2014）

4. 餐饮油烟排放控制要求

4.2 产生餐饮油烟的餐饮服务企业应按规范设置集气罩、排风管道和排风机，并安装使用经环境保护产品认证的油烟净化设备。新建企业应安装使用在认证检验中餐饮食油烟去除效率 $\geq 90\%$ 的设备，否则视同超标。

4.3 餐饮油烟净化设施应与排风机联动，其额定处理风量不应小于实际处理风量。

5 餐饮油烟监测要求

5.1 餐饮油烟排放口应设置永久性测试孔、采样平台以及排污口标志。

5.2 采样位置应优先选择在垂直管段。采样位置应设置在距弯头、变径管下游方向不小于 3 倍风管直径，或距上述部件上游方向不小于 1.5 倍风管直径处，对矩形

风管，其当量直径 $D=2 \times A \times B / (A+B)$ ，式中 A、B 为风管边长。

5.3 当风管截面积小于 0.5 m^2 时，采样点取动压中位值处；超过上述截面积时，则按 GB/T 16157 有关规定进行。

五.《餐饮业油烟污染控制技术规范》（沪环保防〔2018〕369号）

5 油烟捕集要求

5.2 吸（排）烟罩排风量设计计算时宜考虑炉灶发热量、炉灶尺寸、烟罩形状、烟罩尺寸和烟罩安装位置等影响因素。油烟总排风量可按对应的炉灶总额定发热功率估算，对应 $1.67 \times 10^8 \text{ J/h}$ （或 46.39 kW ）发热功率的排风量按 $2000 \text{ m}^3/\text{h}$ 计。

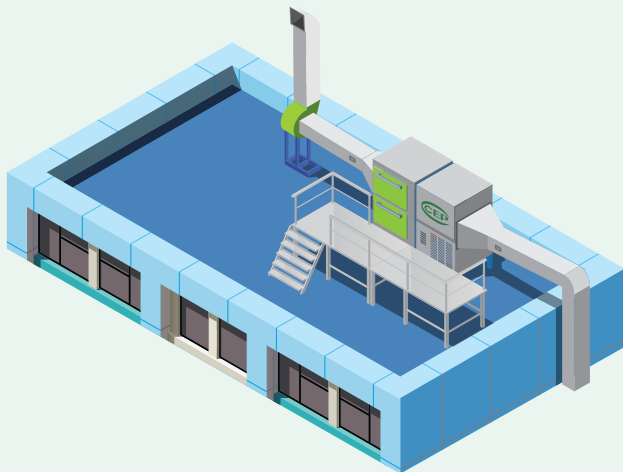
6 油烟净化要求

6.1 餐饮服务企业应安装与油烟设计排风量相匹配的油烟净化设施。

六.《固定污染源排气中颗粒物测定与气态污染物采样方法》（GB/T16157—1996）

4.2.3 采样平台

采样平台为检测人员采样设置，应有足够的工作面积使工作人员安全、方便地操作。平台面积应不少于 1.5 m^2 ，并设有 1.1 m 高的护栏，采样孔距平台面约 $1.2 \sim 1.3 \text{ m}$ 。



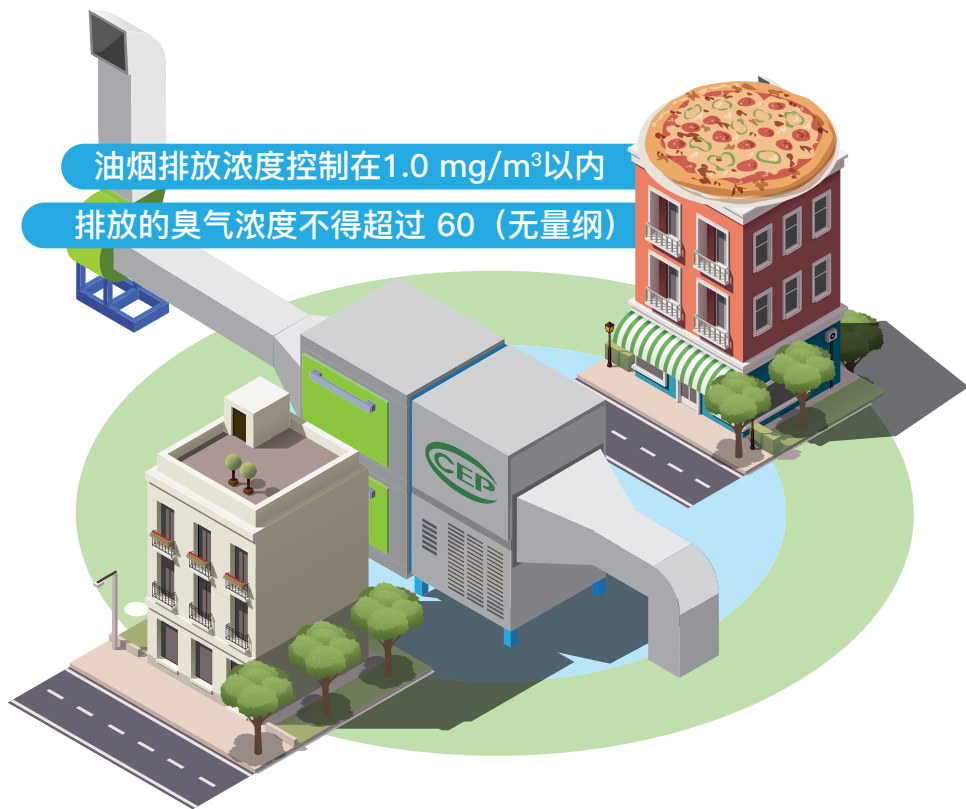
油烟排放要求

03

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

- 一 油烟应当达标排放，防止对附近居民的正常生活环境造成污染。执行《餐饮业油烟排放标准》（DB31/844—2014）。

油烟排放浓度控制在 $1.0\text{mg}/\text{m}^3$ 以内。餐饮服务企业产生特殊气味并对周边环境敏感目标造成影响时，应采取有效的除味措施，排放的臭气浓度不得超过 60（无量纲）。



03

油烟排放要求

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

- 二 商业综合体、美食街等餐饮集聚区，两个及以上餐饮服务项目共用一个烟道及油烟净化设施、异味处理设施的场所，其经营管理单位应当按照规定对共用烟道及油烟净化设施、异味处理设施进行维护和管理，保证排放的油烟不超过国家和本市油烟排放标准。



三 新建商住综合楼、居民住宅楼以及用于餐饮服务的建筑物应当配套设立专用烟道，通过专用烟道排放油烟。严禁封堵、改变专用烟道和向城市地下排水管道排放油烟。

已设立涉油烟、异味、废气餐饮项目的商住综合楼和用于餐饮服务业的建筑物未配套设立专用烟道的，应当加装专用烟道。



03

油烟排放要求

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

- 四 专用烟道油烟排放口的高度及与周围住宅楼等建筑物距离控制应当符合要求。经油烟净化后的油烟排放口与周边环境敏感目标距离不应小于20m；经油烟净化和除异味处理后的油烟排放口与周边环境敏感目标的距离不应小于10m，油烟排放口朝向应当避开环境敏感目标。餐饮服务项目所在建筑物高度小于等于15m时，油烟排放口应高出屋顶；建筑物高度大于15m时，油烟排放口高度应大于15m。

 $\geq 20\text{m}$

经油烟净化后的油烟排放口与周边环境敏感目标距离不应小于20m

 $\geq 10\text{m}$

经油烟净化和除异味处理后的油烟排放口与周边环境敏感目标的距离不应小于10m

建筑物高度小于等于15m时，
油烟排放口应高出屋顶



建筑物高度大于15m时，
油烟排放口高度应大于15m

【相关规定及技术标准】

一.《中华人民共和国大气污染防治法》

第八十一条第一款排放油烟的餐饮服务业经营者应当安装油烟净化设施并保持正常使用，或者采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放，并防止对附近居民的正常生活环境造成污染。

第一百一十八条第一款违反本法规定，排放油烟的餐饮服务业经营者未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施或者未采取其他油烟净化措施，超过排放标准排放油烟的，由县级以上地方人民政府确定的监督管理部门责令改正，处五千元以上五万元以下的罚款；拒不改正的，责令停业整治。

二.《上海市大气污染防治条例》

第六十二条饮食服务业的经营者应当按照市生态环境部门的规定安装和使用油烟净化和异味处理设施以及在线监控设施，并保持正常运行，排放的油烟、烟尘等污染物不得超过规定的标准。

第九十九条违反本条例第六十二条第一款、第二款规定，饮食服务业的经营者未按照规定安装油烟净化和异味处理设施或在线监控设施、未保持设施正常运行或者未定期对油烟净化或异味处理设施进行清洗维护并保存记录的，由市或者区生态环境部门责令改正，处五千元以上五万元以下罚款；拒不改正的，责令停业整治。

三.《上海市餐饮业大气污染防治办法》

第九条（油烟排放要求）餐饮服务经营者排放的油烟，不得超过国家和本市油烟排放标准。餐饮服务经营者不得采用下列方式排放油烟：

- （一）不经过烟道的无规则排放；
- （二）经城市公共雨水或者污水管道排放。

第十条（油烟排放口设置要求）新建、改建、扩建餐饮服务项目，油烟排放口的高度、朝向以及与环境敏感建筑的距离，应当符合国家和本市相关标准、技术规范的要求。

餐饮服务项目油烟排放口采样点的设置应当符合国家和本市有关标准的要求。

第十三条（共用烟道及设施的管理要求）两个及以上餐饮服务项目共用一个烟道及油烟净化设施、异味处理设施的场所，其经营管理单位应当按照规定对共用烟道及油烟净化设施、异味处理设施进行维护和管理，保证排放的油烟不超过国家和本市油烟排放标准。

经营管理单位可以委托物业服务企业履行前款规定的维护管理责任。

第二十条（对违反采样点设置和烟道管理要求的处理）违反本办法第十条第二款、第十二条第一款规定，油烟排放口采样点的设置不符合要求，或者封堵烟道、改变烟道用途的，由市或者区生态环境部门责令改正；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款。

第二十一条（对违反共用烟道及相关设施管理要求的处理）违反本办法第十三条规定，经营管理单位未按照规定对共用烟道及相关设施进行维护和管理，导致排放的油烟超过国家和本市油烟排放标准的，由市或者区生态环境部门责令改正；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款。

四.《饮食业环境保护技术规范》（HJ554—2010）

6.2.2经油烟净化后的油烟排放口与周边环境敏感目标距离不应小于20m；经油烟净化和除异味处理后的油烟排放口与周边环境敏感目标的距离不应小于10m。

6.2.3饮食业单位所在建筑物高度小于等于15m时，油烟排放口应高出屋顶；建筑物高度大于15m时，油烟排放口高度应大于15m。

五.《餐饮业油烟排放标准》（DB31/844—2014）

4. 餐饮油烟排放控制要求

4.1 餐饮油烟浓度排放限值

表1 餐饮服务企业餐饮油烟浓度排放限值

污染物项目	排放限值	污染物排放监控位置
餐饮油烟(mg/m ³)	1.0	排风管或排气筒

4.5餐饮服务企业产生特殊气味并对周边环境敏感目标造成影响时，应采取有效的除味措施，排放的臭气浓度不得超过60（无量纲）。

油烟净化设施运维管理要求

04

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

- 一 餐饮服务经营者或经营管理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。定期对油烟净化设施、异味处理设施进行维护保养，保证净化设施正常运转，并保存维护保养记录。清洗维护记录保存期限不得少于一年。



- 二 餐饮服务经营者或经营管理单位应当加强烟道的维护和管理，确保烟道完整、密闭。



04

油烟净化设施运维管理要求

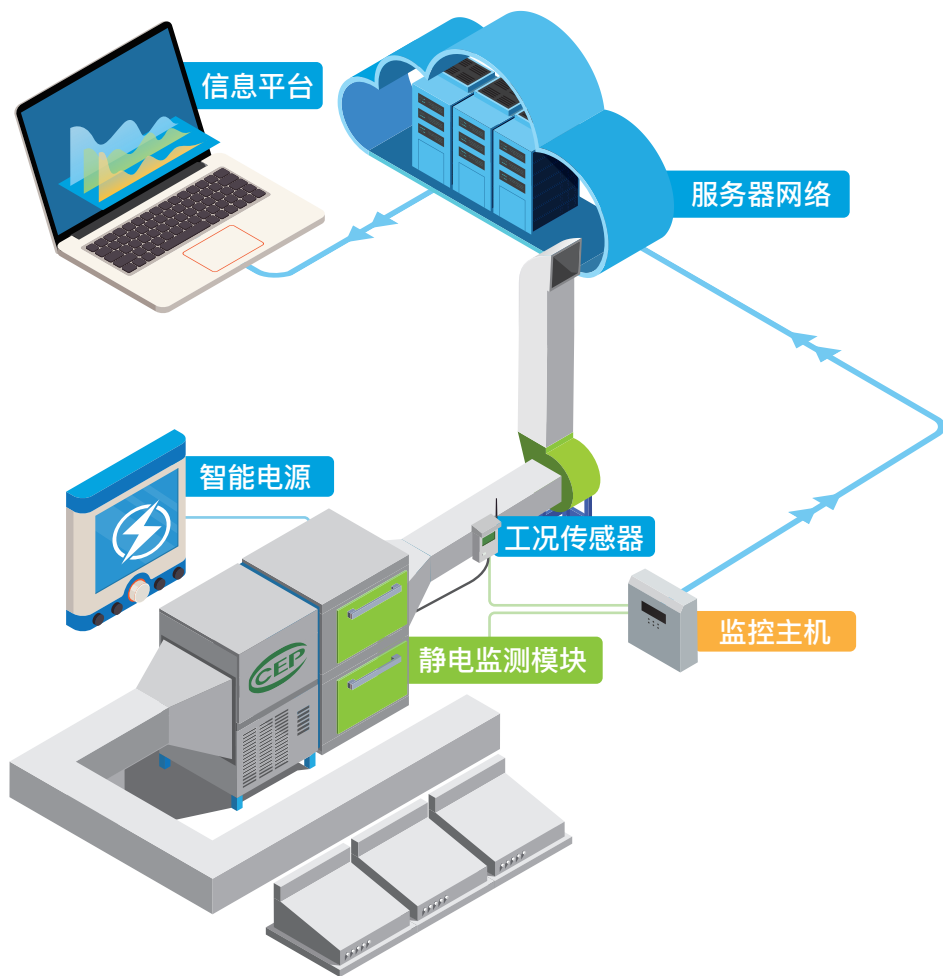
上海市餐饮服务项目大气污染防治指引

- 三 排放油烟的餐饮服务业经营者或经营管理单位应通过“餐饮企业油烟净化设施清洗维护台账记录申报”系统，注册完善企业信息，并按照规定上传清洗维护台账资料。



1. 下载“随申办企业云”手机APP客户端
2. 在“为企业服务”专栏中查找“餐饮企业油烟净化设施清洗维护台账记录申报系统专栏”。
3. 登录方式可以采用一网通办或者营业执照登录方式，通过关联企业授权后操作，或者直接选择便捷通道进行填报。

- 四** 餐饮服务业的经营者应当按照市生态环境部门的规定安装餐饮油烟净化设备运行状态在线监控，保持正常运行，并与相关监督管理部门信息平台联网。油烟在线监控设施相关技术要求参照《餐饮油烟净化设备运行状态在线监控技术规范（试行）》（沪环大气〔2024〕189号）。



【相关规定及技术标准】

一.《中华人民共和国大气污染防治法》

第八十一条第一款排放油烟的餐饮服务业经营者应当安装油烟净化设施并保持正常使用，或者采取其他油烟净化措施，使油烟达标排放，并防止对附近居民的正常生活环境造成污染。

第一百一十八条第一款违反本法规定，排放油烟的餐饮服务业经营者未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施或者未采取其他油烟净化措施，超过排放标准排放油烟的，由县级以上地方人民政府确定的监督管理部门责令改正，处五千元以上五万元以下的罚款；拒不改正的，责令停业整治。

二.《上海市大气污染防治条例》

第六十二条饮食服务业的经营者应当按照市生态环境部门的规定安装和使用油烟净化和异味处理设施以及在线监控设施，并保持正常运行，排放的油烟、烟尘等污染物不得超过规定的标准。

饮食服务业的经营者应当定期对油烟净化和异味处理装置进行清洗维护并保存记录，防止油烟和异味对附近居民的居住环境造成污染。生态环境部门应当对饮食服务经营场所的油烟和异味排放状况进行监督检查。

在前款规定范围内新建的饮食服务经营场所，应当使用清洁能源。已建的饮食服务经营场所应当按照市人民政府规定的限期改用清洁能源。

第九十九条违反本条例第六十二条第一款、第二款规定，饮食服务业的经营者未按照规定安装油烟净化和异味处理设施或在线监控设施、未保持设施正常运行或者未定期对油烟净化或异味处理设施进行清洗维护并保存记录的，由市或者区生态环境部门责令改正，处五千元以上五万元以下罚款；拒不改正的，责令停业整治。

三.《上海市餐饮业大气污染防治办法》

第十二条（烟道及相关设施运行维护要求） 餐饮服务经营者应当加强烟道的维护和管理，确保烟道完整、密闭；不得封堵烟道、改变烟道用途。

餐饮服务经营者应当确保油烟净化设施、异味处理设施及其管道完整、密闭，保持设施正常运行。

餐饮服务经营者应当按照本市餐饮业油烟污染控制技术规范的要求，定期对油烟净化设施和异味处理设施进行清洗维护并做好记录；清洗维护记录保存期限不得少于一年。

第十三条（共用烟道及设施的管理要求） 两个及以上餐饮服务项目共用一个烟道及油烟净化设施、异味处理设施的场所，其经营管理单位应当按照规定对共用烟道及油烟净化设施、异味处理设施进行维护和管理，保证排放的油烟不超过国家和本市油烟排放标准。

经营管理单位可以委托物业服务企业履行前款规定的维护管理责任。

第二十一条（对违反共用烟道及相关设施管理要求的处理） 违反本办法第十三条规定，经营管理单位未按照规定对共用烟道及相关设施进行维护和管理，导致排放的油烟超过国家和本市油烟排放标准的，由市或者区生态环境部门责令改正；拒不改正的，处5000元以上5万元以下罚款。

四.《餐饮业油烟排放标准》（DB31/844—2014）

4. 餐饮油烟排放控制要求

4.3 餐饮油烟净化设施应与排风机联动，其额定处理风量不应小于实际处理风量。

4.4 餐饮油烟净化设施应定期维护保养，记录相应情况并保留台账备查。

五.《餐饮业油烟污染控制技术规范》（沪环保防〔2018〕369号）

7运行控制要求

7.1 餐饮服务企业应制订运行维护保养手册，以及日常巡检操作规程。

7.2 油烟净化设施应由专人负责运行控制。

7.2.1 油烟净化设施应与风机联动、同步运行。

7.2.3 油烟净化设施应每日巡检，排气筒无肉眼可见油烟，无对环境敏感目标造成影响的气味；油烟净化设施和管道应密封完好，无破损、无泄漏。

7.3 油烟净化设施维护保养频率按表2的规定。

表2 餐饮油烟净化装置维护保养频率要求

油烟净化设施	类型	维护保养频率
一级油烟净化设施	机械过滤器	每周清洗一次
	旋网过滤器	每月清洗一次
	运水烟罩/吸收式烟罩	每月清洗一次
	紫外光解器	每月清洁一次， 使用时间达到设计寿命时更换
二级油烟净化设施	静电式油烟净化设备	每月清洗一次
	湿式油烟净化设备	每月清洗更换洗涤液， 夏季每半个月清洗更换洗涤液
除味设施	吸附式除味设施	每月检查，除味失效或使用时间 达到设定值更换除味介质
其他		含有易被油烟沾污的部件时， 每月清洗/清洁
注1：配置自动清洗设备的餐饮企业，可根据实际情况减少清洗频率。		
注2：以上所述频率均发生在餐饮服务企业正常运营期间。		

7.3.1 油烟净化设施产生的油污、失效滤料、失效吸附材料等固体废物应集中处理，避免造成二次污染。

7.3.2 油烟净化设施现场清洗废水应经隔油处理后放；异位集中清洗废水，应按所在地生态环境保护管理要求进行处理。

7.4 油烟净化设施出现故障应立即记录故障情况，并于 48 小时内修复。

上海市餐饮服务项目大气污染防治指引



制作：大城小E