

# 中山市已设立餐饮场所的商住综合楼和 用于餐饮服务的建筑物加装专用烟道 的技术指引

已设立餐饮场所的商住综合楼和用于餐饮服务的建筑物加装专用烟道等设施设备，国家、省、市已有完善的技术标准，为明确加装专用烟道的技术标准，现制定本技术指引。

一、加装专用烟道应符合《饮食建筑设计标准》(JGJ64)之“3 基地和总平面”、“5 建筑设备”等技术要求，具体如下：

## 3 基地和总平面

3.0.1 饮食建筑的设计必须符合当地城市规划以及食品安全、环境保护和消防等管理部门的要求。

3.0.2 饮食建筑的选址应严格执行当地环境保护和食品药品安全管理部门对粉尘、有害气体、有害液体、放射性物质和其他扩散性污染源距离要求的相关规定。与其他有碍公共卫生的开敞式污染源的距離不应小于 25m。

3.0.3 饮食建筑基地的人流出入口和货流出入口应分开设置。顾客出入口和内部后勤人员出入口宜分开设置。

3.0.4 饮食建筑应采取有效措施防止油烟、气味、噪声及废弃物对邻近建筑物或环境造成污染，并应符合现行行业标准《饮食业环境保护技术规范》HJ 554 的相关规定。

## 5 建筑设备

### 5.2 供暖通风与空气调节

#### 5.2.4 厨房区域应设通风系统，其设计应符合下列规定：

1、除厨房专间外的厨房区域加工制作区(间)的空气压力应维持负压，房间负压值宜为 5Pa ~ 10Pa，以防止油烟等污染餐厅及公共区域；

2、热加工区(间)宜采用机械排风，当措施可靠时，也可采用出屋面的排风竖井或设有挡风板的天窗等有效自然通风措施；

3、产生油烟的设备，应设机械排风系统，且应设油烟净化装置，排放的气体应满足国家有关排放标准的要求，排油烟系统不应采用土建风道；

4、产生大量蒸汽的设备，应设机械排风系统，且应有防止结露或凝结水排放的措施；

5、设有风冷式冷藏设备的房间应设通风系统，通风量应满足设备排热的要求；

6、厨房区域加工制作区(间)宜设岗位送风，夏热冬冷和夏热冬暖地区夏季的送风温度不宜高于 26℃，严寒和寒冷地区冬季的送风温度不宜低于 20℃。

二、加装专用烟道的设计、施工和验收应符合国家现行规范标准的要求。如：《饮食建筑设计标准》(JGJ64)、《民用建筑设计统一标准》(GB50352)、《住宅建筑规范》(GB50368)、

《建筑设计防火规范》(GB50016)、《建筑防烟排烟系统技术标准》(GB51251)、《既有住宅建筑功能改造技术规范》(JGJ/T3900)、《钢结构设计标准》(GB50017)、《混凝土结构设计规范》(GB50010)、《建筑防护栏杆技术标准》(JGJ/T470)、《混凝土结构后锚固技术规程》(JGJ145)、《建筑外墙防水工程技术规程》(JGJ/T235)、《建筑物防雷设计规范》(GB50057)、《混凝土结构工程施工规范》(GB50666)、《钢结构焊接规范》(GB50661)、《钢结构工程施工规范》(GB50755)、《建筑物防雷工程施工与质量验收规范》(GB50601)、《混凝土结构工程施工质量验收规范》(GB50204)、《钢结构工程施工质量验收标准》(GB50205)、《建筑工程施工质量验收统一标准》(GB50300)、《建筑物防雷工程施工与质量验收规范》(GB50601)、《通风与空调工程施工规范》(GB50738)、《通风与空调工程施工质量验收规范》(GB50243)等,应根据工程实际情况按照相应国家或行业标准的要求执行。

### 三、其他

(一) 已设立餐饮场所的商住综合楼和用于餐饮服务的建筑物加装专用烟道涉及的建筑活动应符合《中华人民共和国建筑法》、《建设工程质量管理条例》、《建设工程勘察设计管理条例》、《国务院办公厅转发住房城乡建设部关于完善质量保障体系提升建筑工程品质指导意见的通知》、《广东省住房和城乡建设厅关于调整房屋建筑和市政基础设施工程施工许可

证办理限额的通知》、《中山市房屋安全管理规定》等法律法规和部门规章的相关规定。

（二）已设立餐饮场所的商住综合楼和用于餐饮服务的建筑物加装专用烟道涉及环境保护、城市规划、食品安全、防雷安全等，应符合生态环境、自然资源、市场监督、气象管理部门的相关规定，具体咨询相关业务部门。