

餐饮业油烟及噪声污染治理现状及对策

夏新武

连云港市灌南生态环境局

DOI:10.12238/eep.v3i11.1104

[摘要] 随着我国经济实力的不断提升,餐饮行业也在飞速发展,在第三产业繁荣发展的同时,餐饮行业无序发展,餐饮油烟、噪声信访投诉数量逐年上升,不仅对环境造成日益严重的污染,对市民正常工作和生活也产生了一定影响。本文对餐饮业油烟噪声污染的治理现状进行了分析,并提出了具体治理对策,希望可以为我国环保事业作出一份贡献。

[关键词] 餐饮业; 油烟污染; 噪声污染

中图分类号: X829 **文献标识码:** A

1 餐饮业油烟及噪声污染产生原因

1.1 油烟污染

油烟污染是餐饮业产生的主要污染,部分餐厅酒店没有对油烟进行处理就直接排放,餐厅酒店的油烟主要是食用油和食物在高温烹调产生的氧化分解物,其中含有大量的苯并芘、亚硝胺等高致癌物,不仅会对环境产生极大污染,还会对周边居民身体健康产生极大危害。部分餐饮单位如火锅、烧烤等产生的异味,目前常规油烟处理设备无法有效处理,导致排放的油烟浓度极高,对环境和人体的危害极大,即便部分餐厅酒店配备了油烟净化系统,但是餐厅方并没有对油烟净化问题提起重视,进而没有对油烟净化系统进行定期维护,导致大部分油烟净化系统的油烟净化功能低下或丧失,甚至存在闲置油烟净化设施情况,油烟未经过处理合格便直接排放入周边环境。

1.2 噪声污染

餐饮业的噪声污染主要来自于风机、电动机等机械设备,其中,风机是油烟净化设备的主要配件,风机产生的噪声属于共振噪声,包括叶片转动与空气摩擦产生的噪声和周边气流运动产生的噪声,大约70分贝左右,绝大部分餐饮单位未对风机产生的噪声提起重视,也未采取必要的隔音、降噪措施,导致噪声扰

民问题严重,尤其是晚上,风机产生的噪声对周边居民影响较大。另外,电动机噪声也是餐饮业常见噪声污染,主要由电动机运行时与风机共振产生的噪声为主,其分贝与电动机转速及功率有关。

2 餐饮业油烟及噪声污染治理现状

2.1 缺少监管信息

随着近些年来我国经济水平不断提高,如今城市中的餐饮企业越来越多,这些企业位置分散且数量庞大,且每年餐饮单位更新、变化较大,因此很难对这些企业是否配备了油烟净化系统或者是否正确使用净化系统进行监管,也无法及时有效的对餐饮企业排放油烟的浓度进行检测,排放出的油烟净化程度得不到保障,监管单位无法及时发现城市中存在的油烟排放问题。通过对本市餐饮企业油烟排放情况调查可以发现,大多数餐饮商家对油烟净化系统和设备没有充分认知,也没有切实在厨房等重油烟位

2.2 餐饮企业不重视油烟和噪声污染问题

除了监管单位对餐饮企业的信息掌握程度不全面以外,通过对本市餐饮商家的调研可以看出,有近40%的商家不具备完善的环评许可,同时,监管单位也没有对全部餐饮企业的环评许可进行强制监管,也正因如此,很多餐饮商家没有对

油烟排放的危害提高重视,也没有切实安装油烟净化设备,从而致使周边环境受到损害,严重影响商家自身以及周边居民的健康安全。与此同时,大多是餐饮商家对油烟净化系统不够了解,例如不清楚油烟净化周期、对油烟设备消耗和维护不够了解等,甚至有部分商家为了节省投入选择关闭油烟净化系统,因此导致油烟直接排放入周边环境,造成恶劣影响。

2.3 监管方式落后

根据我国法律规定,目前采取的油烟排放浓度监管方法是先进行现场取样,随后进行样本检测,这种方法既需要长时间的检测周期,也需要大量的资金投入,检测步骤比较复杂,同时,现场取样检测的方式对检测条件有很高的要求,无法满足现阶段我国餐饮业油烟排放浓度检查的需求,而且这种监管方法无法实现多点同时监测,也无法在线对餐饮商家油烟排放程度进行实时监测,进而导致监管力度不足。

2.4 政府职能不清晰

经过调查发现,部分市民投诉小区内餐饮商家油烟污染和噪声污染问题后得不到有效解决,具体原因即为政府各部门职能不清晰,首先,市民投诉后物业不予受理,原因是物业无法确认餐饮商家的油烟排放浓度和噪声污染是否违规,而城管对于餐饮商家的监管需要以污染

超标认定作为执法基础, 否则无法进行执法, 而环保部门虽然可以对餐饮商家的污染排放进行检测, 同时配合城管部门进行执法, 但是环保部门是无法干涉餐饮商家的建造和运营的。由此可见, 对于餐饮商家油烟污染和噪声污染的扰民问题长时间得不到解决, 具体原因就是上述部门职能不清晰, 相互推诿责任, 导致市民投诉无门。

3 餐饮业油烟及噪声污染治理对策

3.1 油烟污染治理

3.1.1 解决油烟排放烟道问题

首先餐饮商家必须严格按照城管规定要求, 严禁在店铺外部私设烟道, 避免油烟违规排放问题, 对此, 需要环保部门加大整治力度, 充分发挥其带动作用, 可以采取为餐饮商家出台政策的方式帮助其治理油烟污染。其次, 餐饮商家店铺中的烟道需要经过统一设计, 科学安排烟道位置, 确认油烟排放口径, 这方面工作需要由各居民区物业组织, 以此来保证烟道后期可以得到有效维护。最后, 为避免餐饮商家安装烟道过程中再次产生污染现象, 例如建材污染或噪声污染等, 对此需要对风机位置进行合理规划, 另外也要选择合适的排烟管道壁材料, 环保部门也要定期对餐饮商家进行检查, 加强对其的监督和指导, 从而防范污染问题的发生。除此之外, 住建部门还要在小区建设前, 确认门市预留餐饮油烟排放管道, 同时规范适合餐饮商家的区域, 若未设置烟道, 则禁止私自开设餐饮单位, 在此期间, 还需要通过网络图进行明确公示, 保障小区内未设置烟道区域杜绝餐饮单位, 从而从源头预防餐饮油烟污染。

3.1.2 标准化的油烟净化工作

对于餐饮业油烟排放不合规问题来说, 最深度的解决办法就是对油烟进行净化, 餐饮行业的油烟净化技术非常多样且复杂, 具有很多效果理想的净化设备, 例如机械净化、活性炭吸附、过滤净化、化学燃烧净化等等, 餐饮商家可以根据自身规模和净化需求选择合适的油烟净化设备, 随着时代的发展, 我国科学技术水平不断提高, 对油烟净化技术和设备也进行了充分研究, 在如今的市场环境中, 最为中小型餐饮商家所接受的油烟净化设备是高压静电净化系统, 这种油烟污染治理方式效果理想且操作简便, 但是, 高压静电净化系统存在一个缺陷, 即后期维护和清洗问题比较难以解决, 对此还需要研发和生产企业持续研究, 对这一问题进行突破和解决, 从而保障净化设备可以长期良好运行, 其后续清洗和养护也能得到一定保障。除此之外, 为了提升对餐饮商家油烟排放问题的监管力度, 必须针对不同规模以及不同类型的餐饮商家进行分析, 针对其污染源采取不同处理措施, 选取最适宜的高压静电净化系统规格, 从而保障净化质量和效率, 提高对餐饮商家油烟排放问题的监管效果, 为实现餐饮油烟问题的长效监管, 必须由生态管理、城管等部门开展专项行动并联合执法, 要求餐饮单位对油烟净化设备的清洗和维护工作充分记录, 对于规模较大的餐饮单位还需要配备完善的油烟排放联网监控设备, 实现对其的充分监管, 尤其针对火锅、烧烤等特殊餐饮单位更要加大监管力度。

3.1.3 全社会参与油烟污染治理

在针对餐饮油烟排放污染的治理工作中, 除了需要各大监管执法部门的大力投入以外, 还需要借助社会各界的力

量, 需要全社会参与到餐饮油烟污染的治理中, 从而提高治理效率。环保部门和城管部门对餐饮商家的油烟净化系统是否正确使用并有效运行, 只能采取定时检查和调查设备的清洗记录来判断, 因此颇受人力投入和资金投入的限制, 所以为了避免餐饮商家有造假情况发生, 可以采取受污染受害者组成团体, 例如业主委员会, 由其对区域内餐饮商家进行监督, 一旦发现违规排放行为及时举报, 以此来提高执法部门的监管力度, 提升监管效果。

3.2 噪声污染治理

鼓风机是餐饮商家主要的噪声产生来源, 对于一些小型餐饮商家来说, 鼓风机是最常用的油烟排放设备, 而且小型餐饮商家多在小区内部, 与居民日常生活息息相关, 因此, 必须对其噪声污染问题进行治理。效果比较理想的噪声污染解决方案是采用密封隔音罩进行隔离, 可以有效避免噪声传播, 同时, 还可以在设备进气位置安装消音器, 可以充分隔离噪声。

4 结束语

综上所述, 在城市污染中以餐饮业油烟和噪声污染为主, 是影响市民正常生活的主要污染源, 为改善人们生活环境, 必须各监管部门加大执法力度, 全社会共同努力, 改善城市环境。

[参考文献]

- [1] 崔冬冬, 薛海涛, 于振波. 浅析餐饮油烟污染的危害及治理对策[J]. 科技视界, 2019, (32): 30-31.
- [2] 陆烨. 餐饮油烟对大气污染的影响与应对[J]. 资源节约与环保, 2019, (7): 2.
- [3] 孙启琴. 餐饮业大气污染物治理现状及对策[J]. 环境与发展, 2019, 31(5): 28.