

单位食堂油烟净化器与灶台清洗工作方案

一、工作目的

为保障单位食堂的环境卫生，确保油烟净化设备高效运行，防止火灾隐患，提升厨房空气质量，保障员工健康，特制定本清洗工作方案。通过定期、规范的清洗维护，延长油烟净化器和灶台设备的使用寿命，确保符合国家环保及食品安全相关标准。

二、适用范围

本方案适用于单位食堂内所有油烟净化设备、排烟系统及灶台区域的清洗与维护工作。

三、清洗内容

1. 油烟净化器清洗

- 拆卸电场模块、过滤网、集油板等核心部件；
- 使用专用清洗剂浸泡、刷洗，去除油污、积碳；
- 高压水枪冲洗，确保无残留油渍；
- 晾干后重新安装，检查运行状态；
- 检查高压电源、绝缘部件是否正常。

2. 灶台及周边区域清洗

- 清理灶台表面油污、食物残渣；
- 拆卸灶具部件（如炉架、火盖、燃烧器）进行浸泡清洗；
- 清洗灶台下方集油槽、挡火板；
- 擦拭墙面、瓷砖、排烟罩等易积油区域；
- 消毒处理，防止细菌滋生。

3. 集油盘与排水系统清理

- 清空并清洗集油盘；
- 检查排水口是否堵塞，清理油污；
- 使用生物酶或除油剂分解残留油脂。

四、清洗周期

项目	清洗频率	备注

油烟净化器	每季度 1 次	高峰期可增加至每月 1 次
灶台集烟罩	每季度 1 次	高峰期可增加至每月 1 次

五、人员安排与职责

1. 清洗团队

- 由专业清洗公司或食堂指定保洁人员负责；
- 操作人员需经过培训，掌握设备结构与安全操作规程。

2. 监督人员

- 食堂管理员或安全负责人负责监督清洗质量；
- 建立清洗记录台账，签字确认。

六、安全注意事项

1. 清洗前必须切断电源，确保设备完全断电；
2. 使用清洗剂时佩戴防护手套、护目镜，防止化学伤害；
3. 高空作业需系安全带，使用稳固梯具；
4. 禁止明火作业，防止油污遇火引发火灾；
5. 清洗完成后检查设备安装是否牢固，确认无漏水、漏电风险。

七、清洗工具与材料

- 高压水枪、刷子、刮刀、吸油棉
- 专用油烟清洗剂、除油剂、消毒液
- 防护装备：手套、口罩、护目镜、防水鞋
- 检测工具：万用表（检测电源）、亮度检测仪（检查电场）

八、验收标准

1. 油烟净化器电场无油污附着，运行无异响，净化效率达标；
2. 排烟管道畅通，无明显油垢堆积；
3. 灶台表面光洁无油渍，无食物残渣；
4. 排水系统通畅，无异味；

5. 清洗后现场整洁，无污水残留。

九、记录与档案管理

1. 每次清洗需填写《油烟净化器与灶台清洗记录表》，包括：
 - 清洗时间、人员、部位；
 - 发现问题及处理措施；
 - 验收人签字。
2. 记录保存不少于两年，以备检查。

十、附则

1. 本方案自发布之日起实施；
2. 根据实际使用情况，可适时调整清洗周期与内容；
3. 遇设备改造或更换，应重新评估清洗方案。