

天河区人大常委会关于检查《广州市餐饮场所污染防治规定》实施情况的报告

区人大常委会根据监督工作计划安排，组织执法检查组对《广州市餐饮场所污染防治规定》（以下简称《规定》）实施情况进行检查。现将执法检查情况报告如下：

一、基本情况

执法检查组通过组织自查、问卷调查、法规培训、交流座谈、集中检查、随机抽查等形式进行检查。总的来看，区政府高度重视餐饮场所污染防治工作，扎实推动《规定》在我区落地落实。一是细化工作任务。编制《广州市天河区餐饮场所污染防治工作指引》，明确要求、形成合力。二是深化普法宣传。自 2023 年 8 月 15 日《规定》实施以来，对执法人员培训 4 场，参培人员 189 人，对街道餐饮业户组织培训 21 场，参培人员 980 人。在行政审批中开展开业前宣贯工作，指引餐饮业户落实《规定》各项要求。三是多部门协同联动开展全方位督导。各职能部门按职责督导餐饮业户落实涉油烟、噪声、废水和垃圾等污染防治措施。四是推动大中型餐饮场所油烟在线监控设备安装。推动全区 188 家大中型餐饮场所安装油烟在线监控系统，今年以来推进新增安装数全市第一，累计已安装数全市第二。五是加强行政执法。2023 年至 2024 年 6 月，对餐饮业户发出责改 1363 份，立案查处 919 宗，作出行政处罚 901 宗、罚款 32.51 万元。

二、执法检查发现的问题

(一)有的无专用烟道餐饮场所选址不合规，源头管控缺乏有力抓手。《规定》第十条明确：“禁止在居民住宅楼、未配套设立专用烟道的商住综合楼、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”。一是**历史遗留问题**。类似在天河南街等中心城区的老居民区中有一些“下为店面、上为住宅”的餐饮场所，早期商业用房审批中开发商没有设置烟道，整改难度较大。二是有的**新建楼宇未设置烟道**。新塘街米酷商业办公楼等新建楼宇仍存在未配套安装烟道的情况，若建成后有餐饮项目入驻将产生新的无专用烟道餐饮场所。三是**个别餐饮业户实际经营项目与申报项目不符**。黄村街嗨椒小面等个别餐饮场所在投入运营前自称为不产生油烟的项目，但实际投入运营后亦有油烟产生。四是**源头管控薄弱**。由于当前环保审批不再作为餐饮场所办理工商营业执照或餐饮服务许可证的前置条件，源头管控缺乏有力抓手，在餐饮项目已经拿到证照并产生投入后，再进行事中事后监管的难度较大。

(二)油烟净化设备安装维护有待进一步加强，在线监控工作需加快推进。《规定》第十七条明确：“排放油烟的餐饮场所应当安装与其经营规模、烹制工艺相匹配的油烟净化设施并保持正常使用……大中型餐饮场所还应当安装在线监控监测设备；其他餐饮场所至少每年自行或者委托具备相应资质的监测机构开展一次油烟监测并如实记录”。**油烟净化设施安装方面**，五山街

天一新村商业街的兄弟美味烤肉店等个别餐饮场所安装的油烟净化设施与经营规模不相匹配。**设施维护方面**，龙洞街的悦宴酒家等餐饮场所未及时对油烟净化设施进行清洗维护，导致设施无法正常使用；天河南街的太白餐厅自称按照要求清洗设施但无法向检查组提供记录材料。**在线监控安装应用方面**，截至7月17日，虽已推进188家大中型餐饮场所完成在线监控设备安装，但覆盖率仍需进一步提高。

（三）噪声污染防治措施有待进一步落实落细，巡查执法关注度需提高。《规定》第二十条明确：“餐饮服务经营者应当科学合理安装排风机、鼓风机、冷却塔、空调器等产生噪声的设备，采取隔声降噪减振措施……每年对餐饮场所开展一次噪声监测并如实记录”。天河南街的陕西人家等餐饮场所未对排风机、鼓风机等设备采取有效隔声降噪减振手段；林和街的新疆兄弟烧烤店等餐饮场所叫号、宣传音量大；黄村街奥体优托邦的客语客家菜等餐饮场所未能每年开展一次噪声监测。街道执法人员日常巡查执法中对噪声污染的关注度需进一步提高，专业能力有待加强。

（四）污水预处理设施有待进一步完善，排水监管需持续加强。《规定》第十九条明确：“餐饮场所产生的污水排入公共污水设施的，其含油污水应当经隔油、隔渣、油水分离装置进行预处理”。目前我区个别餐饮场所，如黄村街、车陂街城中村的一些餐饮场所，仍存在未按要求规范设置预处理设施的情况，导致管网堵塞，造成排水不畅，甚至污水冒溢。

（五）《规定》知晓率有待进一步提高，普法宣传需在常态化长效化上下更大功夫。《规定》第八条明确：“各级人民政府及其有关部门……应当加强餐饮场所污染防治宣传，普及相关法律、法规和科学知识”。有的餐饮企业负责人对《规定》不了解、不清楚，有的表示学习认识不够。区政府及有关部门此前开展了成效显著的集中宣传，但针对餐饮业户和从业人员流转率较高的特点，普法宣传需在常态化长效化上下更大功夫。

三、意见建议

（一）推动关口前移，多措并举强化源头治理。一是**推动落实事前告知承诺工作机制**。在办理营业执照时，对餐饮场所选址要求、餐饮企业污染防治法定义务等充分告知，并推动企业在办证环节签订污染防治承诺书。二是**加强场地租赁、装修环节告知**。将餐饮污染防治“一图读懂”等有关材料纳入《出租屋租赁双方权利义务告知书》，压实出租人告知责任，社区居委及网格员在场地装修阶段了解场地用途，对产生油烟的餐饮项目，及时发放《规定》并告知有关要求。三是**在新建商业或商住楼宇的设计环节提前考虑专用烟道设计**。一方面要通过执法整改，减少历史遗留问题。另一方面在新建商业楼宇设计报批阶段，引导建设单位明确规划用途，预留专用烟道，防止增量。四是**探索中西特色美食集聚区建管结合有效路径**。在珠江新城中西特色美食集聚区设计规划和工程实施阶段，探索建设专门的油烟、污水集中处理设施，推动集约化管理，降低油烟、污水处理成本，提高污染防治

效能。

（二）落实防治措施，推动油烟、噪声、水污染防治提质增效。**油烟污染防治方面**，加速推进我区餐饮油烟在线监控工作，力争年底安装联网数量位居全市前列，加强对已安装在线监控设备的餐饮场所负责人进行培训，确保设备作用有效发挥；要督促餐饮企业按要求配备油烟净化设备并做好油烟净化设备清洗维护和台账记录，对未安装油烟净化设备的餐饮场所明确要求、限期整改。**噪声污染防治方面**，加强日常巡查监管，督促餐饮场所对排风机、鼓风机、冷却塔和空调器等可能产生环境噪声污染的设备、设施按要求采取隔声降噪减振措施。**水污染防治方面**，对餐饮场所排水排污管道错混接问题开展集中整治；对“散乱污”案件，特别是屡教不改的，依法严肃查处。

（三）坚持齐抓共管，汇聚餐饮场所污染防治工作合力。一是**健全跨部门协作机制**。区环委办充分发挥作用，健全生态环境、住建、水务、商务、市场监管、城管、公安、规划和消防等部门协同联动机制，对餐饮场所污染防治开展联合执法。二是**加强职能部门与街道联动**。有关部门要加大对街道的监督指导和技术支持，构建上下联动的监管格局，定期开展业务培训，对街道行政检查及处罚案卷开展评查指导，为街道开展执法工作提供技术和设备支持。三是**发挥行业协会、物业公司、房屋租赁中介机构作用**。充分发挥区环保、餐饮等行业协会作用，加强行业自律管理，推动《规定》落细落实，推广餐饮污染防治先进技术和方法，开展污染防治宣传；

督促物业公司、房屋租赁中介机构发挥作用，共同监督餐饮业户落实污染防治责任，形成多方齐抓共管的强大合力。

（四）加强普法执法力度，推动《规定》有效实施。一是常态化开展普法宣传。将普法宣传与日常巡查、证件办理、装修报批等紧密结合起来，切实提高餐饮业户对《规定》的知晓率。二是加大执法力度。定期组织各有关部门和街道开展联合执法，逐条对照《规定》条文，全面从严查处餐饮场所油烟、噪声、水污染方面违法违规行为。