

文件编号	SS-EMS-03-014	版本	B	受控状态	
页数	1/1	生效日期	2005/4/15		
标题	厨房废气治理设备操作管理规定				
<p>1-0 设备的操作</p> <p>1.1 由厨房管理人员操作。</p> <p>1.2 开启系统，每天在使用厨房设备开灶点火前，先开油烟和火烟治理设备滤清器 2~3 分钟，再开炉点火。在水制处于开启状态时，只要直接合上总制开关即可，然后查看设备运行，确保水泵正常运行（无缺水）和排烟离心风机正常工作。</p> <p>1.3 关闭系统，当需要关闭处理系统时，确定厨房设备已停止工作情况下，只要直接关闭总制开关即可。</p> <p>2-0 设备的维护</p> <p>2.1 由工程部 ME 技术人员维护与保养。</p> <p>2.2 由于本设备是以雾状水膜与被处理物接触，从而达到热交换中烟尘和油分子被水冷凝，热量被吸收，微尘被捕获，滤网被水冲洗干净，因此在整个处理过程中如缺乏水源，则难以治理，长期缺水则容易造成喷头和滤网堵塞，风机叶易被腐蚀从而且导致烟气回流现象。</p> <p>2.3 定期（约 6~7 天一次）清理滤网，滤清器设有清洗门，可清洗滤网；定期清洗，可避免滤网堵塞而影响效果。</p> <p>2.4 循环水箱换水时间，确定为 6~7 天更换一次，并且在确定油烟、火烟治理设备停机状态时，才进行换水，即关闭补水阀，放完箱里的污水，接着开补阀的清水洗一洗水箱，然后补充清水，直至补水阀自动关闭为满。</p> <p>2.5 ME 技术员填写“厨房废气治理设备保养记录”，若出现异常情况，应及时处理，并汇报工程部主管或经理。</p> <p>3-0 参考记录</p> <p style="padding-left: 20px;">厨房废气治理设备保养记录</p>					
编制		审核		审批	