

智能检测 远程监控 精准治污

许昌:打造“云监控”,“盯紧”餐饮油烟

常言道:“民以食为天。”在城市的大街小巷,餐饮行业承载着城市的“烟火气”,同时也存在长期困扰居民的油烟问题。2018年,我市开始对餐饮油烟进行专项治理;2020年,我市启动建设全市的餐饮油烟在线监测平台。那么,餐饮油烟在线监测平台建成后,是如何利用智能化手段治理餐饮油烟的?6月25日,记者对此进行了采访。

□ 记者 张铮 通讯员 冠男



执法人员展示便携式油烟快速检测仪。



餐饮油烟在线监测平台数据显示在大屏幕上。图片均由记者张铮摄

24小时在线监测,执法人员有了“千里眼”

餐饮油烟扰民一直是群众反映强烈的城市环境类问题。记者了解到,今年,市城市管理执法支队借助科技手段,积极探索餐饮油烟智慧监管新模式,加强源头治理,取得了显著成果。

一个个餐饮油烟在线监测设备,成了执法人员的“千里眼”。执法人员无需上门检查,就能对餐饮油烟排放情况进行动态远程监管。

当日10时许,记者跟随市城市管理执法支队的执法人员来到许昌市餐饮油烟在线监测中心。

该中心的液晶大屏幕实时显示各个餐饮企业的油烟排放情况。同时,绿色、红色、黄色等不同的颜色标记监测点油烟净化器的运行状况。

“所有餐饮企业的油烟排放情况都能在油烟监测平台上动态显示。绿色表示该企业油烟排放正常。”市城市管理执法支队固体废物与园林绿化执法大队书记马新尚说,红色表示异常状态,说明油烟净化器未正常开启,或者在线油烟监测设备没有正常工

作;黄色表示该企业的某项指标已经超标。平台可以对企业和执法人员进行实时信息推送,由相关企业自行整改的同时,督促执法人员到现场进行精确定位,督促整改。

据了解,为推动环境空气质量持续改善,提升区域餐饮油烟污染治理水平,从2020年8月起,许昌市启动建设餐饮油烟在线监测平台,逐步实现了对餐饮企业排放的油烟浓度、颗粒物浓度、非甲烷总烃浓度及排放风机和油烟净化设备运行状态的实时在线监测,并可以查询、统计不同时间段的油烟监测情况。这就好比给餐饮企业的油烟净化设施安上了电子探头。只要油烟净化设施一使用,感应器就会实时记录油烟排放浓度、净化器运行状态,相关数据将被同步在线采集,后台就能实现实时监测。

“目前,已经有700家餐饮企业安装在线监测设备,实现了各县(市、区)学校、医院、大型企业、机关食堂、大型餐饮服务单位和一些重点餐饮服务单位24小时在线监测。”马新尚说。

线上线下结合,便民不扰民

“您好,油烟在线监测系统提示,您负责的某餐饮门店颗粒物排放超标,请您尽快前往查看。”当日中午,正在市区文峰路各餐饮门店进行日常检查的城管执法人员收到了一条油烟在线监测平台发送的短信。城管执法人员立即赶往该餐饮门店,利用便携式油烟快速检测仪对该门店的油烟排放情况进行再次检查。

“我们每名执法人员的手机上都安装有这个智慧平台的APP。一线执法人员利用手机APP和微信小程序,

可以针对问题进行迅速处置直至整改达标,充分发挥了数字化、智慧化的监管作用,有效提高了餐饮油烟治理的精准性、高效性。”马新尚说,通过给饭店、酒楼等餐饮企业安装油烟在线监测设备,城管执法人员可以实现“云监控”,对餐饮油烟进行智慧管控。

当日正值中午,瑞贝卡大酒店的厨房内一派繁忙的景象,厨师们有的在准备食材,有的在烹饪菜肴,排油烟设备轰鸣作响。为了确保油烟排放达标,该酒店安排专人定期清理油烟净

化设施,并通过手机查看油烟排放数据。

“安装在线监测设备对我们酒店来说是一种督促,因为之前不能很好地看每一天的情况。现在,我们每天都会关注相关数据,有超标的情况,我们会‘第一时间’知道,有利于进行环境整改。”该酒店相关负责人说。

除了餐饮油烟在线监测平台,执法人员在日常工作中还会携带便携式油烟快速检测仪,对餐饮企业的油烟排放情况进行检测。

在市区东大街一家饭店的油烟排

污口,执法人员将便携式油烟快速检测仪的探头放到预留的探口内,该饭店的厨师便开始炒菜。2分钟后,两组数据通过电脑打印了出来,取平均值,一个为0,另一个为0.01。

“根据标准,油烟排放的平均值为0.1就达标了。这两组数据表明,这家饭店的油烟排放是达标的。”马新尚说,他们对沿街饭店进行调查时,对油烟是否污染环境、污染程度如何缺少判断的依据。现在,便携式油烟快速检测仪成为执法人员的“眼睛”,其检测数据有一定的说服力。

推广使用“前端去油,后端除烟”新技术

“治理餐饮油烟应该循序渐进、综合施治,从净化油烟、监控排放等细节入手,积极探索治理油烟的科技、智能手段,才能从源头上解决油烟污染问题。”市城市管理执法支队相关负责人称,他们治理餐饮油烟的工作重心正逐渐从督促商家安装油烟净化设施,向监控油烟净化设施是否正常使用以及油烟净化效果转移。

“自从这些餐饮店安装油烟净化器后,我们的生活环境变好了,窗户也可以放心打开了。”记者针对餐饮油烟问题对市区一些街道进行走访时,不少居民纷纷表示,餐饮油烟的减少离不开全市各部门的努力。

“安装净化器后,我们与附近居民的矛盾也少了。”一名餐饮店负责人介绍,他们积极配合城管执法部门的油烟治理工作,随时接受市民和执法部门的监督。

为了让餐饮油烟扰民问题得到切实解决,今年我市将进一步加大餐饮油烟污染治理力度,持续督促各县(市、区)深入开展油烟在线监控设备安装工

作。执法人员将坚持每天对魏都区、建安区、中心城区、东城区、国家许昌经济技术开发区餐饮门店的油烟净化设施安装、使用情况进行巡查、检测。

“我们已经从4月份开始,组织各县(市、区)对学校、医院等各企、事业单位的食堂进行专项治理,对发现净化设施安装不规范和超标排放等问题,积极督促其整改。”马新尚说,目前,许昌市一中东校区、市二中教育集团、许昌高中均在积极筹备更换新油烟净化设施。

我市城管部门还积极探索餐饮服务油烟污染治理新路径,督促商户在开办餐饮门店前,必须安装合格的油烟净化设施后才能办理门头牌匾相关手续,从源头上防止油烟污染的产生。

另外,我市城管执法人员在推进工作的同时,借鉴外地市成功经验,逐步淘汰传统纯静电式油烟净化设施,推广新型“前端去油,后端除烟”的油烟净化技术。目前,市区已有1356家餐饮企业更换了此类设施。