**附件2**

**北京市生态环境保护督察整改情况公示表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 整改任务 | 任务编号 | 祥龙公司整改方案第十六项 |
| 问题概述 | 餐饮油烟及废弃油脂处置不规范。单位食堂及承租餐饮单位油烟管控不到位，抽查50家食堂及餐饮业租户，近四成不同程度存在油烟直排、净化器不正常运行等问题。厨余废弃油脂处置管理不规范，部分承租餐饮单位未按规定签订厨余废弃油脂运输协议，废弃油脂去向不明；2家公司食堂未按规定设置隔油池。 |
| 责任单位 | 祥龙公司安全环保部；所属各单位 |
| 整改目标 | 全面加强单位食堂及出租餐饮企业的油烟管控，规范厨余废弃油脂处置，确保达标排放。 |
| 整改措施 | （一）对全系统食堂及餐饮业租户进行全面摸排，对油烟直排、净化器不正常运行等问题进行整改，祥龙公司安全环保部将油烟净化装置等设备设施纳入日常检查范围。（责任单位：祥龙公司安全环保部；所属各单位）（二）要求未签订运输协议的餐饮业租户与有资质的运输单位签订协议。（责任单位：祥龙公司安全环保部；所属各单位）（三）对全系统食堂隔油池设置情况进行全面排查，对排查出的问题及时整改，做好后续监督检查工作。（责任单位：祥龙公司安全环保部；所属各单位） |
| 整改主要工作 及成效 | 祥龙公司安全环保部制定了《食堂及餐饮业租户情况统计表》，表中包含是否安装油烟净化装置、油烟净化装置是否正常运行、油烟管道是否定期清洗、是否设置隔油池、是否签订废弃油脂运输协议、是否签订厨余垃圾运输协议等内容，对全系统食堂及餐饮业租户进行了全面摸排，并进行现场检查，对未整改完成的，安全环保部进行督促整改。目前全系统均使用符合要求的油烟净化装置，按要求设置隔油池或油水分离设施，并与有资质的运输单位签订运输协议或合同。 |
| 整改时间 | 2025年9月底，长期坚持 |
| 社会监督联系人 及电话 | 李志楠。66253625 |