番禺餐饮污水 餐厨油烟检测报告办理

产品名称	番禺餐饮污水 餐厨油烟检测报告办理
公司名称	广州国检检测有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	广州市番禺区南村镇新基村新基大道1号金科工 业园2栋1层101房
联系电话	13609641229 13609641229

产品详情

餐饮污水 餐厨油烟检测报告办理

饭店油烟检测,检测项目通常为油烟浓度,饭店油烟检测报告标准为国标GB 18483《饮食业油烟排放标准》。

饭店烹饪油烟介绍:

饭店烹调是室内和室外空气污染物的主要来源之一。烹调油烟是食用油加热后产生的,通常炒菜温度在250°C以上,油中的物质会发生氧化、水解、聚合、裂解等反应,随沸腾的油挥发出来。烹调油烟是组混合性污染物,有200余种成分。据分析,烹调油烟的毒性与原油的品种、加工精制技术、变质程度、加热温度、加热容器的材料和清洁程度、加热所用燃料种类,烹调物种类和质量等因素有关。烹调油烟中含有多种致突变性物质,它们主要来源于油脂中不饱和脂肪酸的高温氧化或聚合反应。

《饮食业油烟排放标准》确定了烟尘排放的具体标准。无论餐厅,酒店或自助餐厅的大小如何,都需要 检测烟尘污染程度,安装烟灰过滤设备,并检查安装后是否到达饮食业油烟排放标准。

依据餐饮业油烟检测的guo家标准提供餐厅、饭店、酒店、食堂等餐饮业的油烟检测服务

生产废水、生活污水-适用于ISO14000和环境评价监测,为排水许可证。

水污染是指水体因某种物质的介入,而导致化学、物理、生物或者放射性等方面特性的改变,从而影响水的有效利用,危害人体健康或破坏生态环境造成水质恶化的现象。

检测项目:

一般排水户:

PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)

重点排水户:

- 1、餐饮类:PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、阴离子表面活性剂LAS、油脂等7项。
- 2、医院类:PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、粪大肠菌群、余氯等7项。
- 3、化工类(含设有实验室的学校、科研院所等单位): PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CO Dcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、汞、砷、铅、镉、铬等10项。
- 4、综合类排水户(如含有医院、餐厅、实验室的单位):PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、粪大肠菌群、余氯、阴离子表面活性剂LAS、油脂、汞、砷、铅、镉、铬等14项。
- 5、泳池水质检测见水质检测服务

许可依据:

《中华人民共和国水污染防治法》

《中华人民共和国水污染防治法实施细则》第10条

《北京市实施<中华人民共和国水污染防治法>办法》第12条第3款