

深圳餐饮店污水检测 油烟浓度测试

产品名称	深圳餐饮店污水检测 油烟浓度测试
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	13926218719

产品详情

食堂油烟指食物烹饪、加工过程中挥发的油脂、有机质及其加热分解或裂解产物，统称为油烟。随着第三产业的兴起,饮食服务业迅速发展,既方便了人民生活,又繁荣了市场，但是城市快速发展的餐饮业外排油烟的污染日趋严重。食堂油烟污染对于周边环境、居民生活、危害人体健康以及企业的稳定经营都会带来影响。

油烟中含有大量油脂热变质所产生的有害物质和致癌物质,是导致肺癌的重要原因。同时,油烟的恶臭对鼻粘膜有刺激作用。且餐饮业大多数处在工业、商业、居民混合区,有的设在居民住宅楼下,无单一功能区可言,加上建筑物间街道纵横,参差起伏,风速偏小,不利于烟气扩散,造成的低空面源污染比工业企业高架点源污染造成的危害更大。对人们的正常生活造成较大的影响。除此之外，食堂油烟污染对于餐饮业企业增加经营成本，企业的健康、持续、稳定、长期发展方面也会有不可小觑的影响。食堂油烟污染是引起众多疾病的诱因之一。

油烟由油气、油滴和油雾组成

其主要来源有三种：由油脂及食物本身所含脂质的热氧化分解；食物中碳水化合物、蛋白质等发生化学反应；上述反应的中间产物或最终产物之间相互作用的二次反应物等。

污染物有颗粒和挥发性气态两种形态，油烟废气中含有75种以上的有机物，脂肪酸、烷烃、烯烃、醛类、酮、醇、酯、芳香族化合物和杂环化合物。当油烟的温度达到300 以上

时，形成大量的自由基和脂质过氧化物，且脂溶性高，容易进入血液循环，对机体具有肺脏毒性、免疫毒性、致癌致突变性，而且在体内诱导形成的自由基是癌症的病理基础之一。同时食物烹调中产生的某些刺激性气味随油烟一起排放到周围的环境中，对人体的呼吸系统、视觉器官和健康造成了极大的影响。

油烟的危害：

油烟中含有300多种有害物质，最主要的肺癌致癌物是DNP，家庭主妇在厨房里准备一餐时所吸入的DNP，是室外新鲜空气中的188倍，在通风系统差、燃烧效能极低的炊具上做饭，对健康造成的损害，等于每天吸两包烟！

油烟检测项目

第一项：油烟，最大排放浓度1mg每立方米；

第二项：颗粒物，最大排放浓度5mg每立方米；

第三项：非甲烷总烃，最大排放浓度为10mg每立方米；

监测依据：

GB 18483-2001 《饮食业油烟排放标准》；

SZDB/Z 254-2017 《饮食业油烟排放标准》（深圳市排放标准）；

GB/T 14654-1993 《空气质量 恶臭的测定》；

HJ/T 38-1999 《固定污染源排气中非甲烷总烃的测定》；

GB/T 16157-1996 《固定污染源排气中颗粒物测定与气态污染物采样方法》；

HJ/T 373-2007 《固定污染源监测质量保证与质量控制技术规范》。