

番禺区饮食行业油烟检测 餐饮店行业油烟污染检测

产品名称	番禺区饮食行业油烟检测 餐饮店行业油烟污染检测
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
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东1号（2号 厂房）1楼自编102房
联系电话	020-66624679 15918506719

产品详情

饮食业油烟污染一直以来是严重困扰城市居民生活的问题。特别是近年来随着经济的快速发展和城市化步伐的加快，第三产业在国民生产总值中的比重越来越大，增长速度越来越快，有关资料显示，除机动车尾气、工业废气外，饮食服务行业对当地空气质量污染已上升到第三位。因此加强饮食业油烟治理和日常运行管理，消除对周围居民的影响，已成为环保工作的一项迫在眉睫的大事。

饮食业油烟的成分和危害性

饮食业油烟由食用油及食品的氧化、裂解水解而形成的，食用油在加热至270—280 时，收集的冷凝物中有上百个化合物。从状态上来看，油烟包括气体、液体、固体三相，其中液固相颗粒物的粒径一般小于10微米，粘着性强，大部分污染物不易溶于水，极性小。油烟对人体产生较大的危害性，刺激人的视觉器官，能引起咽炎。气管炎和支气管炎等呼吸系统疾病，增加人的患病率、死亡率。

饮食业油烟污染产生的主要原因

调查显示，油烟污染主要原因一是部分饮食业没有安装油烟净化设备，不能对油烟进行有效处理和高空排放，对周围环境造成污染。二是餐饮业油烟净化设施维护不到位，形成内部堵塞、排风不畅、导致油烟低空散溢。

一、餐饮单位的规模划分：

饮食业单位的油烟净化设施去除效率限值按规模分为大、中、小三级；饮食业单位的规模按基准灶头数划分，基准灶头数按灶的总发热功率或排气罩灶面投影总面积折算。每个基准灶头对应的发热功率为 $1.67 \times 10^8 \text{J/h}$ ，对应的排气罩灶面投影面积为 1.1m^2 。

二、检测依据：GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准

饮食业单位的油烟允许排放浓度和油烟净化设施去除效率

三：其它规定

1 排放油烟的炊食业单位必须安装油烟净化设施，并保证操作期间按要求运行。油烟无组织排放视同超标。

2 排气筒出口段的长度至少应有4.5倍直径（或当量直径）的平直管段。

3 排气筒出口朝向应避开易受影响的建筑物。油烟排气筒的高度、位置等具体规定由省级环境保护部门制定。

4 排烟系统应做到密封完好，禁止人为稀释排气筒中污染物浓度。

5 饮食业产生特殊气味时，参照《恶臭污染物排放标准》臭气浓度指标执行。