

成都餐饮中餐馆西餐厅火锅店小餐馆油烟检测报告

产品名称	成都餐饮中餐馆西餐厅火锅店小餐馆油烟检测报告
公司名称	四川成环检测技术有限公司
价格	1198.00/点
规格参数	采用标准:GB 223372008 型号:现场采样 CMA检测报:3天出报告
公司地址	四川省成都市锦江区大观里3号1栋1层1003号 (注册地址)
联系电话	17308063050 17711562187

产品详情

由于油烟的排放属于间断地不连续排放，因此其浓度往往时高时低。目前市面上大多数厂家监测油烟浓度时所使用的采样方法都是颗粒物等速采样，如重量法、紫外红外分光光度法等，通过丙酮、石油醚等试剂来测定餐饮油烟。重量法的操作较为简单，且不受油品种的限制，但能检出的最小值偏高。而红外分光光度法的精确度虽高，操作却复杂。

油烟采样位置应优先选择在垂直管段

至于油烟采样的位置，按照《饮食业油烟排放标准》（GB18483-2001）要求，应该优先选择在垂直管段，并尽量避开烟道弯头和断面急剧变化的部位。采样位置应设置在距离弯头、变径管下游方向不小于3倍直径和距上述部件上游方向不小于1.5倍直径处，对于矩形烟道，其当量直径 $D=2AB/(A+B)$ ，式中A、B为边长。

当排气管截面积小于0.5m²时，只检测一个点，取动压中位值处；超过上述截面积时，则按GB/T16157 - 1996有关规定进行。采样时间应在餐饮服务单位正常作业，尤其是炒菜、食品加工或其它产生油烟的操作的高峰期进行。采样次数为连续采样5次，时间每次10分钟。

成都油烟检测机构在五次采样分析结果期间，要将每一个数据与其中的最大值进行比较，如果有数据小于最大值的四分之一，则视该数据为无效值，不能参与平均值的计算。在数据经过取舍后，至少要有三个数据能够参与平均值的计算。若数据之间不符合上述条件，则需重新进行采样。

四川成环检 提供正规油烟检测报告，全四川均可现场采样。

