

苏州餐饮油烟检测 饮食店油烟浓度检测

产品名称	苏州餐饮油烟检测 饮食店油烟浓度检测
公司名称	浙江广分检测技术有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	江苏省昆山市陆家镇星圃路12号智汇新城B区7栋
联系电话	18662248593 18662248593

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。

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。

饮食业油烟监测中应把握的原则

饮食业油烟数量多、分布广，间歇性排放，监测难度大，因此在监测中应把握好以下三个原则：

(1) 突出重点。饮食业油烟对环境的污染主要表现为粘性较强的挥发性油类物质破坏环境卫生、影响视觉卫生，以及烹饪时散发的气态不饱和醛引起的刺激性气味和挥发的油类物质气味对眼和呼吸系统的刺激作用，因此应监测油烟的主要污染因子。

(2) 尽量利用现有仪器。饮食业油烟的监测属于大气污染物的监测范畴，故应尽可能利用现有的大气采样器等常规仪器。

(3) 监测规范化。饮食业油烟的排放具有较大的不规律性，在监测过程中对监测时间、监测频次、采样点位置等按技术规范执行。

检测标准:

国家针对餐饮业的油烟检测制定有国家标准《饮食业油烟排放标准》GB《餐饮业大气污染物排放标准》DB11 1488-2018

饮食业油烟采样方法及分析方法 《饮食业油烟排放标准》（试行）GB 18483-2001