

成都商场餐饮必须要第三方油烟检测报告吗

产品名称	成都商场餐饮必须要第三方油烟检测报告吗
公司名称	四川君邦环境监测有限公司
价格	1198.00/个
规格参数	检测对象:餐饮 饭店 餐馆 检测周期:1-3个工作日 检测区域:四川省
公司地址	成都市成华区龙潭总部经济城成宏路18号B座17层1705-1708室
联系电话	17308063050 17308063050

产品详情

餐饮油烟是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。

在成都开餐饮找哪个机构出油烟检测报告？

因政策原因，相应国家食品卫生管理办法和环境法的号召，成都市天府新区强制要求天府新区天府三街、天府五街的餐饮商家，一律需要做油烟检测报告。

油烟检测项目

D一项：油烟，排放浓度1mg每立方米；

第二项：颗粒物，排放浓度5mg每立方米；

第三项：非甲烷总烃，排放浓度为10mg每立方米

四川成环检第三方是第三方检测机构，可以为您做出检查。同时承接各类噪音、废水、废气检测报告。速度快，费用低。

厨房油烟在很多人看来，无非就是食用油在高温下沸腾蒸发，附带着一些其他乱七八糟的物质，附着在墙壁上、油烟机上、厨房里，久而久之固化成油垢污垢。

然而，我们要深入剖析去看待厨房油烟。当油加热超过200℃时，挥发生成的油烟其主要成分是丙烯醛，它具有强烈的辛辣味，对鼻、眼、咽喉黏膜有较强的刺激，会引起鼻炎、咽喉炎、气管炎等呼吸道疾病；当油烧到“吐火”时，油温超过300℃，这时除了产生丙烯醛外，还会产生凝聚体，导致慢性中毒，容易诱发呼吸和消化系统癌症。

可怕的是，厨房油烟里面，不仅仅只有丙烯醛这个物质。烹调油烟是一组混合性污染物，成分极为复杂，有200~300种之多，油烟污染物有颗粒和挥发性气体两种。丙烯醛只是其中的一种而已，除了丙烯醛之外，还有许多致癌物质，比如色拉油炒猪肉所产生的油烟里，就含有硝基多环芳烃，它是某一类芳香族化合物的统称，重要的是这些化合物主要用于农药、染料、香料、药品、炸药等制造的原料或中间体。换而言之，它同样有严重的致癌能力。