

# 番禺餐饮油烟浓度检测 餐饮污水氨氮检测

产品名称	番禺餐饮油烟浓度检测 餐饮污水氨氮检测
公司名称	广州国检中心（运输鉴定、危险特性分类鉴定）部门
价格	.00/件
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（注册地址）
联系电话	13609641229 13609641229

## 产品详情

### 餐饮油烟浓度检测 餐饮污水氨氮检测

饭店烹饪油烟介绍：饭店烹调是室内和室外空气污染物的主要来源之一。烹调油烟是食用油加热后产生的，通常炒菜温度在250°C以上，油中的物质会发生氧化、水解、聚合、裂解等反应，随沸腾的油挥发出来。烹调油烟是组混合性污染物，有200余种成分。据分析，烹调油烟的毒性与原油的品种、加工精制技术、变质程度、加热温度、加热容器的材料和清洁程度、加热所用燃料种类，烹调物种类和质量等因素有关。烹调油烟中含有多种致突变性物质，它们主要来源于油中不饱和肪的高温氧化或聚合反应。《饮食业油烟排放标准》确定了烟尘排放的具体标准。无论餐厅，酒店或自助餐厅的大小如何，都需要检测烟尘污染程度，安装烟灰过滤设备，并检查安装后是否到达饮食业油烟排放标准。生产废水、生活污水-适用于ISO14000和环境评价监测，为排水许可证。水污染是指水体因某种物质的介入，而导致化学、物理、生物或者放射性等方面特性的改变，从而影响水的有效利用，危害人体健康或破坏生态环境造成水质恶化的现象。检测项目：一般排水户：PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)重点排水户：1、餐饮类：PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、阴离子表面活性剂LAS、油等7项。2、医院类：PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、粪大肠菌群、余氯等7项。3、化工类(含设有实验室的学校、科研院所等单位)：PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、汞、砷、铅、镉、铬等10项。4、综合类排水户(如含有医院、餐厅、实验室的单位)：PH值、悬浮物(SS)、化学需氧量(CODcr)、氨氮(NB4+-N)、总磷(TP)、粪大肠菌群、余氯、阴离子表面活性剂LAS、油、汞、砷、铅、镉、铬等14项。