

餐厅油烟检测 广州油烟排放测试

产品名称	餐厅油烟检测 广州油烟排放测试
公司名称	广东省广分质检检测有限公司
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1号金科工业园2栋1层101检测中心
联系电话	020-66624679 13719148859

产品详情

餐厅油烟检测 广州油烟排放测试

食堂油烟指食物烹饪、加工过程中挥发的油脂、有机质及其加热分解或裂解产物，统称为油烟。

随着第三产业的兴起,饮食服务业迅速发展,既方便了人民生活,又繁荣了市场,但是城市快速发展的餐饮业外排油烟的污染日趋严重。食堂油烟污染对于周边环境、居民生活、危害人体健康以及企业的稳定经营都会带来影响。油烟中含有大量油脂热变质所产生的有害物质和致癌物质,是导致肺癌的重要原因。同时,油烟的恶臭对鼻粘膜有刺激作用。

餐饮业大多数处在工业、商业、居民混合区,有的设在居民住宅楼下,无单一功能区可言,加上建筑物间街道纵横,参差起伏,风速偏小,不利于烟气扩散,造成的低空面源污染比工业企业高架点源污染造成的危害更大。对人们的正常生活造成较大的影响。

国家针对餐饮业油烟检测要求制定了国家强制标准GB 18483-2001

饮食业油烟排放标准,标准适用范围如下:

- 1.标准规定了饮食业单位油烟的高允许排放浓度和油烟净化设施的最低去除效率。
- 2.标准适用于城市建成区。
- 3.标准适用于现有饮食业单位的油烟排放管理,以及新设立饮食业单位的设计、环境影响评价、环境保护设施竣工验收及其经营期间的油烟排放管理;排放油烟的食品加工单位和非经营性单位内部职工食堂,参照标准执行。

食堂油烟排放检测项目

食堂油烟排放检测项目主要为油烟浓度，用等速采样法抽取油烟排气筒内的气体，将油烟吸附在油烟雾采集头内。将收集了油烟的采集滤芯置于带盖的聚四氟乙烯套筒中，回实验室后用silvhuatan作溶剂进行超声清洗，移入比色管中定容，用红外分光光度法测定油烟的含量。