

# 佛山餐饮业油烟检测机构

产品名称	佛山餐饮业油烟检测机构
公司名称	广州国检检测有限公司技术服务
价格	.00/个
规格参数	餐饮油烟检测:熔喷布检测 KN95口罩:KN95口罩检测 洗车店污水:热风棉检测
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
联系电话	020-66624679 15918506719

## 产品详情

餐饮业油烟是大气中挥发性有机物(VOCs)和PM10的主要来源之一。近年来随着环保治理的加强,中央、省市不断强化餐饮经营商全覆盖安装油烟净化器工作,但在监管上仍存在一些问题和漏洞。

(1)主动环保意识差:多数中小型餐饮业主认为持有工商、食药等部门的证件即可合法经营,忽视了环评审批,导致厨房油烟净化设施安装无规范要求;

(2)安装效果差异大:因油烟净化设施功率大小直接影响购置安装成本和油烟净化效果悬殊太大,餐饮业主为逃避环保污染防治责任出现安装的油烟净化设施功率“小马拉大车”现象比比皆是,安装了但净化效果不好的油烟扰民投诉问题也时有发生;

(3)商家自律监管难:在检查过程中,餐饮业主虽安装了油烟净化设,但自觉维护使用、定期清洗效果不明显。出现安而不用,坏而不修,用而不洗,净化效果差的现象屡见不鲜。

(4)监察难度大:餐饮企业数量巨大,靠人力监管无法实现全覆盖;部分净化设备安装在天花板内、高楼平台等,导致监管人员心有余力不足;有些监测项目需要专业检测公司、专业设备多次采样、较长时间的分析鉴定,执法成本高、难度大。

为了弥补现存餐饮行业在烟油监测上的漏洞,同时便利监管部门的监察,安科瑞油烟监测云平台应运而生。油烟监测模块通过2G/4G与云端平台进行通信和数据交互,系统能够对企业餐饮设备的开机状态、运行状态进行监控;实现开机率监测,净化效率监测,设施停运告警,待清洗告警,异常告警等功能;对采集数据进行统计分析、排名等统计功能;较之传统的静电监测方案,更具安全性和实效性。

## 2、参考文献标准及相关法律法规

### 参考标准

GB18483-2001 《饮食业油烟排放标准(试行)》

HJ/T212-2017 《污染源在线自动监控(监测)系统数据传输标准》

HJ477-2009 《污染源在线自动监控(监测)数据采集传输仪技术要求》

CCAEP1-RG-Y-020 《环保产品认证实施规则饮食业油烟浓度在线监控系统》

DB 11/1488-2018 《餐饮业大气污染物排放标准》

## 相关法律

《大气污染防治法》第一百一十八条规定，违反本法规定，排放油烟的餐饮服务业经营者未安装油烟净化设施、不正常使用油烟净化设施或者未采取其他油烟净化措施，超过排放标准排放油烟的，由县级以上地方人民政府确定的监督管理部门责令改正，处五千元以上五万元以下的罚款;拒不改正的，责令停业整治。

## 相关工作推进动态

各地生态环境部门以及相关管理部门陆续推进餐饮油烟在线监管平台建设，开展餐饮业油烟监测和治理工作。

## 3、应用场所

全国各大餐饮行业，具体包括如下：

1. 各大大型旅游饭店、餐厅
2. 大众聚餐市场
3. 民营私企大中型规模餐厅
4. 企业餐厅食堂