

佛山餐饮油烟检测 油烟排放指标检测

产品名称	佛山餐饮油烟检测 油烟排放指标检测
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	餐饮污水检测:餐饮油烟检测 污水检测:洗车污水检测
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

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。

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、省市区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) 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。

(3) 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；

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（GB18483-2001）。