

# 餐饮油烟排放检测 油烟浓度指标检测

产品名称	餐饮油烟排放检测 油烟浓度指标检测
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
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

餐饮油烟排放指标检测

餐椅污水检测

根据《餐饮7a686964616fe58685e5aeb931333431363061业卫生规范》关于油烟的规定如下：

屋顶与天花板

1) 烹饪场所天花板离地面宜在2.5m以上，小于2.5m的应采用机械排风系统，有效排出蒸汽、油烟、烟雾等。

通风排烟

1) 烹饪场所应采用机械排风。产生油烟的设备上方应加设附有机排风及油烟过滤的排气装置，过滤器

应便于清洗和更换。

2) 产生大量蒸汽的设备上方应加设机械排风排气装置外，还宜分隔成小间，防止结露并做好凝结水的引泄。

3) 排气口应装有易清洗、耐腐蚀并符合4.3.10要求的可防止有害动物侵入的网罩。

## 餐饮具与设备

### 1、一般要求

餐饮服务提供者使用的接触食品的设备、工具、容器、包装材料等应符合食品安全标准和其他法律法规要求。

### 2、材质

1) 所有用于食品处理区及可能接触食品的设备与工具，应由无毒、无臭味或异味、耐腐蚀、不易发霉的，符合卫生标准的材料制造。不与食品接触的设备与工具的构造，也应易于保持清洁。

2) 食品接触面原则上不得使用木质材料（工艺要求必须使用除外），必须使用木质材料时，应保证不会对食品产生污染。

### 3、设计

1) 接触食品的设备、工具和容器应易于清洗消毒、便于检查，避免因润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染。

2) 食品设备、工具和容器与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。

3) 设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。

4) 用于原料、半成品、成品的工具和容器，应分开并有明显的区分标识；原料加工中切配肉、水产品 and 植物性食品的工具和容器，应分开并有明显的区分标识。