

餐饮污水是指由餐饮业排放的未经处理的污水，主要来源于食品的准备、餐具洗涤、食物残余的渗沥液等。餐饮污水的主要污染物为食物纤维、淀粉、脂肪、动植物油类，各种佐料、洗涤剂和蛋白质等有机物，同时由于就餐人员的复杂性，还存在病原菌污染的问题。为了保护水质，排放的餐饮污水的水质需达到相关标准的规定要求。

污水监测办证检测项目

一般排水户：pH 值、悬浮物、化学需氧量（COD）、氨氮、总磷；

医院类重点排水户：pH 值、悬浮物、化学需氧量（COD）、氨氮、总磷、余氯、粪大肠菌群（医院、兽医院及医疗机构含病原体污水）/（传染病、结核病医院污水）；

餐饮类重点排水户：pH 值、悬浮物、化学需氧量（COD）、氨氮、总磷、阴离子表面活性剂、动植物油；

化工类重点排水户（含设有实验室的学校、科研院所等单位）：pH 值、悬浮物、化学需氧量（COD）、氨氮、总磷、汞、砷、铅、镉、总铬、六价铬；

综合类排水户（如含有医院、餐厅、实验室的单位）：pH 值、悬浮物、化学需氧量（COD）、氨氮、总磷、阴离子表面活性剂（餐饮类）、动植物油（餐饮类）、汞（化工类）、砷（化工类）、铅（化工类）、镉（化工类）、总铬（化工类）、六价铬（化工类）、余氯（医院类）、粪大肠菌群（医院、兽医院及医疗机构含病原体污水）/（污水）。

饮食业油污水检测内容：

餐饮检测时不仅要进行油烟检测，还要对噪声进行检测，油污水排放也要进行检测，这三项都是必测的项目

所有的餐饮，小吃店，酒店，食堂，小吃店，面包店，蛋糕店都需要有排污证，对产生的油烟、污水和噪声都需要进行检测，达到环保的要求才能进行开业，是根据污染源的属性，对其主要污染物所作出的规定，在饮食业环境保护技术规范(HJ554-2010)/中规定了饮食业含油污水水质作为检测项目，在饮食业环境保护技术规范中规定了饮食业含油污水水质检测内容。