

建设单位	广东妙多食品科技有限公司				
项目名称	广东妙多食品科技有限公司食品创新研发及生产一期、二期项目 职业病危害控制效果评价报告				
项目地址	阳西县卓越路1号				
项目性质	现有企业 ☐ 新建 ☒ 改建 ☐ 扩建 ☐ 技术改造 ☐ 技术引进 ☐				
项目联系人	李先生				
公示信息类别	职业病危害预评价 ☐ 职业病防护设施设计 ☐ 控制效果评价与职业病防护设施验收 ☒ 职业病危害现状评价 ☐				
项目简介	本项目总投资 16000 万元人民币，项目用地面积 57678.32 平方米，建筑面积 71972.03 平方米，新建 3 座生产车间（现投入生产有 A 栋、C 栋，B 栋已建成未正式投产），2 座仓库，1 座研发办公楼，1 座宿舍楼及其余辅助用室。项目主要生产线有液态调味料生产线、半固态调味料生产线、发酵面包糠生产线、膨化面包糠生产线，年产面包糠 2000 吨，沙拉酱和番茄酱 8000 吨；项目定员 90 人，生产定员 56 人，全年工作 300 天。				
现场调查人员	冯淑贞、谢增春	调查时间	2024.5.11	陪同人	李先生
检测人员	张志钦、冯淑贞、杨才艺、钟咏琪	检测时间	2024 年 5 月 16-18 日	陪同人	李先生
建设项目存在的主要职业病危害因素及检测结果： 该项目存在的主要职业病危害因素有：其他粉尘、丁酮、环己烷、乙醚、三氯甲烷、氢氧化钠、盐酸、异丙醇、甲醛、电焊烟尘、锰及其化合物、氮氧化合物、电焊弧光、噪声、高温、工频电磁场。 根据工作场所检测结果，A 栋 1F 打包工、C 栋 3F 筛分工、C 栋 2F 筛分工、C 栋 1F 上料工的噪声接触水平不符合职业接触限值要求，其余岗位员工在正常生产过程中接触的化学因素、物理因素的浓度/强度均符合职业接触限值要求。					
评价结论与建议： 结论：本项目试运行期间职业病防护满足国家和地方对职业病防治方面的法律、法规、标准的要求。在正常生产过程中，采取了控制效果评价报告所提对策措施和建议的情况下，符合国家和地方对职业病防治方面法律、法规、标准的要求。因此，该项目能够满足防护设施验收的条件。 建议：1) 针对 A 栋 1F 打包间内的冷风机安装单独的吸声隔音罩。 2) 在生产工艺允许的条件下，针对 C 栋 1F 上料间的上料岗位与粉碎机分开布置，避免高噪声的粉碎机影响非噪声岗位的上料岗位。 3) 加强化学品管理，在工艺允许的情况下，今后生产优先采用无毒（害）或低毒（害）的原材料，避免使用高毒、剧毒、致癌（G1）、致敏或经皮吸收的原辅料，消除或减少有机溶剂产生的职业病危害因素。 4) 日常生产期间加强降噪、降温等职业病防护设施的维修保养，防止因防护设施故障或老化导致防护效果降低，严禁在防护设施没有正常运作的情况下进行生产作业。 5) 为今后及时组织员工开展上岗前、在岗期间、离岗后的职业健康检查，严格按照要求组织接害人员开展检查，针对复查人员、职业禁忌证、疑似职业病患者应严格按照要求处理，应安排复查人员复查，将职业禁忌证调离原岗位，疑似职业病患者应提前职业病诊断；等等。					
技术审查专家组评审意见： 1) 补充完善实验室职业病防护设施调查与分析的相关内容；2) 完核准明确本次评价验收					

范围；3) 补充臭氧来源工艺描述内容；4) 专家提出的其他意见。

专家组同意修改后通过《控制效果评价报告》，修改后的《控制效果评价报告》须经专家组长确认。