



职业病危害评价项目网上信息公开表

项目名称	江苏和府餐饮管理有限公司面条及其配料生产扩建项目（一期）职业病危害控制效果评价报告		
项目性质	<input type="checkbox"/> 新建 <input type="checkbox"/> 改建扩建 <input checked="" type="checkbox"/> 技术改造 <input type="checkbox"/> 技术引进 <input type="checkbox"/> 已建		
项目地理位置	江苏省南通市如皋经济技术开发区鹿门社区 5 组		
行业类别	“食品制造业”中“速冻食品制造”（C1432）	投资金额	2000 万元
占地面积	11716m ²	岗位定员	439 人
评价单位	江苏泰洁检测技术股份有限公司		
报告编号	泰洁职评（2021）0192 号		
评价类别	<input type="checkbox"/> 预评价 <input checked="" type="checkbox"/> 控效评价 <input type="checkbox"/> 现状评价		
项目概况	<p>江苏和府餐饮管理有限公司（以下简称：建设单位）成立于 2012 年 8 月 6 日，位于如皋市城北街道鹿门社区 5 组，注册资本 1526.5002 万元，法定代表人李亚彬，占地面积为 11716 平方米。建设单位主要从事经营餐饮管理服务，餐饮投资管理服务，厨房设备及用品、洗涤用品、日用百货销售；会务礼仪服务；调味品、粮食加工品生产加工、销售等。</p> <p>为适应市场需求，提高产品的核心竞争力，江苏和府餐饮管理有限公司 2017 年投资 5000 万元，利用原有厂房和租用南通如泰食品有限公司一栋厂房（2 层建筑，占地约 580 平米）进行生产活动，建设支撑全国冷链配送的中央工厂，投资总金额约 2000 万元，购置鲜湿面机组、锯骨机、洗菜机、滚揉机、切菜机、砍排机、电磁炒锅、蒸煮锅等八十多套生产设备，现已形成年产面条 8000 吨，酱料、菜肴 1500 吨、骨头汤 2000 吨、点心 100 吨的生产能力。</p>		



	<p>由于市场发展要求，建设单位决定扩大市场规模，拟投资 2000 万元，利用现有厂房，新增利率压力锅、利率节能蒸汽锅，利率节能蒸汽搅拌锅、乐鹰蒸箱、欧美佳和面机、Loma 金检机、新洪辉切片机等设备 50 台（套）设备建设“面条及其配料生产扩建项目”，项目建设后形成全厂年生产面条 11000 吨，生切食品 15000 吨，酱料、菜肴 24000 吨，酱料 41000 吨，内包装产品 7300 吨，点心 100 吨的产能。该项目于 2021 年 6 月经如皋市经济技术开发区行政审批局备案（备案号：皋开行审备[2021]59 号）。建设单位计划将该项目分两期建设，本次验收范围为面条及其配料生产扩建项目（一期）（以下简称：建设项目），具体包括：生切食品 7500 吨/年，酱料、菜肴 12000 吨/年，酱料 20500 吨/年，内包装产品 3650 吨/年。</p> <p>建设项目在可行性研究阶段委托江苏泰洁检测技术股份有限公司（以下简称“本机构”）进行职业病危害预评价，并在施工前委托中北设计工程咨询有限公司进行职业病防护设施设计，目前建设项目处于试运行阶段。</p> <p>根据《中华人民共和国职业病防治法》、《建设项目职业病防护设施“三同时”监督管理办法》、《工作场所职业卫生管理规定》等法律、法规、规章中规定：建设项目在竣工验收前或者试运行期间，建设单位应当进行职业病危害控制效果评价。其职业病防护设施验收合格后，方可投入正式生产和使用。本机构受建设单位委托，对建设项目进行职业病危害控效评价，并编制本评价报告。</p>		
主要职业病危害因素	用人单位的主要职业病危害因素为：高温、噪声。		
职业病危害风险分类	<input checked="" type="checkbox"/> 一般 <input type="checkbox"/> 严重		
评价报告结论	根据工程分析、职业卫生调查、职业病危害因素检测、健康监护等资料综合分析，用人单位已采取的职业病危害防护措施具备一定的防护效果，用人单位应完善本报告中提出的控制职业病危害的意见和建议，将各项职业病防护措施落实到位，将工作场所职业病危害因素的浓度（或强度）控制在国家规定的接触限值范围内，使之能够满足国家及地方对职业病防治方面的法律、法规、技术规范等的要求。		
自评审专家	卞力锋、顾志峰、尤建莲	评审时间	2021.12.17
评审结论	<input checked="" type="checkbox"/> 通过 <input type="checkbox"/> 不通过		