

建设单位	金龙鱼金厨（广东）调味食品有限公司				
项目名称	金龙鱼金厨（广东）调味食品有限公司广东广味源食品有限公司调味品生产项目（一期）				
项目地址	阳江市阳西县中山火炬（阳西）产业转移工业园 YX3-01-03 号地				
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	夏先生				
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	该项目总用地面积 120703.48m ² ，建筑面积 55000m ² ，达产后年产酱油 7 万吨。				
现场调查人员	李琳、饶望冬	调查时间	2024. 01. 11	陪同人	刘先生
检测人员	陈丹、王海坤、魏和玉、 龚海英	检测时间	2025. 02. 24-26	陪同人	刘先生
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：谷物粉尘、其他粉尘、硅藻土粉尘、电焊烟尘、砂轮磨尘、锰及其化合物、氢氧化钠、氮氧化合物、臭氧、乙醛、丙酮、异丙醇、乙酸、乙酸乙酯、辛烷、硫酸、甲醛、甲醇、乙酸甲酯、正己烷、三氯乙酸、噪声、激光辐射、高温、工频电场、手传振动、电焊弧光。 根据工作场所检测结果，制曲车间收料工、制曲车间炒麦工的噪声接触水平不符合要求，其余岗位接触的职业病危害因素浓度（强度）均符合要求。					
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）进一步完善噪声岗位的降噪防噪措施，如大豆收料期间采取远程监控作业，避开近距离作业；炒麦机与高噪声的破碎机、风机共同布置在房间内，在工艺允许的情况下，炒麦机采取单独布置或针对高噪声的风机安装消声器；2）加强个人防护用品佩戴管理，严格要求作业人员佩戴降噪耳塞，定期检查防护用品佩戴情况；3）定期检查应急物资，防止药品过期影响药效；4）针对设备检维修过程，特别是大型设备内部等设备维修保养过程，应严格佩戴防护用品，注意通风，避免接触设备内部残留的有毒有害物质对人体的伤害；5）日常生产期间加强防毒、降温等职业病防护设施的维修保养，定期点检风管，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；6）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）补充完善防护设施分析评价内容；2）完善现场工艺、防护设施的照片；3）补充完善主要原辅料使用表的内容；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》须经专家组组长确认。					