

职业卫生评价项目信息网上公开表

用人单位 (建设项目)名称	漯河汇厨餐饮有限公司	联系人	杨璐
地理位置	河南省漯河召陵区先进制造业开发区		
项目名称	漯河汇厨餐饮有限公司年加工团餐 3000 万份中央厨房项目职业病危害控制效果评价		
项目简介	漯河汇厨餐饮有限公司位于漯河召陵区先进制造业开发区，建设规模及内容：建设项目占地约 64 亩，总投资 6 亿元，建筑面积 30000 m ² ，建设中央厨房工厂、研发中心，包含米饭车间、面条车间、馒头车间、汤粥车间、菜肴车间、净菜车间、洗消车间，配套研发中心等设施。本项目配置净菜自动洗切线、米饭自动生产线、面点自动生产线、智能化炒锅、汤粥生产线、餐具自动洗消线等设备约 300 台（套），达到年产 3000 万份团餐的生产能力。		
项目负责人	高飞达		
现场调查人	王明辉、王伟超		
现场调查时间	2024.4.2	用人单位陪同人	杨璐
现场采样、检测人员	高飞达、赵浩麟、张舒豪、李保卫		
采样、检测 时间	2024.4.9~2024.4.11	用人单位陪同人	杨璐
报告完成日期	2024.7.4	报告编号	DX/KP-ZP240403
用人单位 (建设项目)存在的职业 病危害因素及检测 结果	存在的职业病危害因素： 粉尘、噪声、工频电场、高温、一氧化碳、微波。 检测结果： 建设项目工作场所粉尘、噪声、工频电场、高温、一氧化碳、微波的浓度/强度均不超过职业接触限值。		
评价结论与建议	评价结论： 通过研究建设项目有关资料，结合现场调查及检测数据，综合分析后认为，建设项目在将来正常生产过程中，采取了本报告所提补充措施和持续性改进建议的情况下，能够符合国家和地方对职业病防治方面法律、法规、标准的要求，达到职业病防护设施竣工验收		

	<p>收的条件。</p> <p>建议：</p> <p>（1）建设单位应完善应急预案，明确应急救援人员的培训、应急救援的装备、物资、应急救援资金的规划等内容。</p> <p>（2）建设单位应按照《职业卫生档案管理规范》（安监总厅安健〔2013〕171号）要求，进一步完善劳动者个人职业健康监护档案、职业健康监护管理档案、教育培训档案等内容。</p>
<p>技术审查专家组 评审意见</p>	<p>1.补充完善工艺流程，完善职业病危害因素的识别与分析；</p> <p>2.完善职业健康监护的分析与评价；</p> <p>3.完善个体防护用品的调查与评价；</p> <p>4.专家提出的其他建议一并修改。</p>
<p>现场影像资料</p>	

