

北京廿一客食品有限公司职业病危害现状评价

项目负责人：陈成才

完成日期：2018 年 3 月

一、建设单位信息

名称：北京廿一客食品有限公司

地址：北京市通州区经济技术开发区兴海二街 5 号院

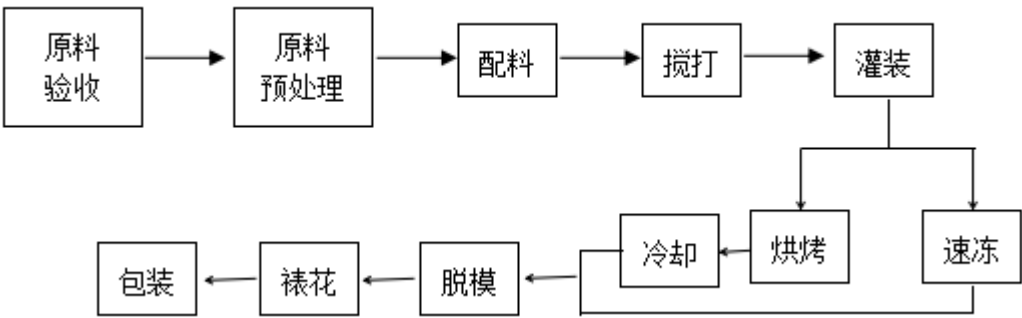
联系人：高云浩

评价单位信息

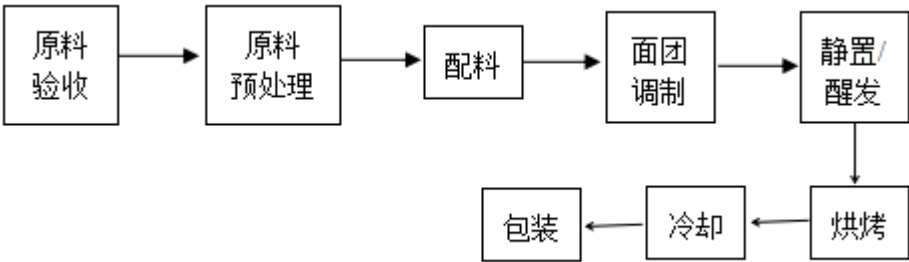
工作内容	时间	人员	企业陪同人
现场调查	2018.2.22-3.7	杨超、刘小芬、陈成才	高云浩
现场采样	2018.3.6-3.8	冯占新、张淑丽、安赛一	高云浩

工艺流程

生产工艺流程简图见图。



裱花蛋糕工艺流程图



烘焙类糕点工艺流程图

二、职业病危害因素与检测结果

职业病危害因素：噪声、其他粉尘、氯气、氢氧化钾、高温。

检测结果：

职业病危害因素	评价检测点数	检测合格点数	合格率
噪声	8	8	100%
其他粉尘	2	2	100%
氯气	3	3	100%
氢氧化钾	1	1	100%
高温	4	4	100%

综合现场检测结果及各职业病危害因素在工作场所的浓度（强度）、分布、危害性大小等因素，确定该项目需重点防护的职业病危害因素是**噪声和氯气**。

三、评价结论及建议

北京廿一客食品有限公司按照《建设项目职业病危害风险分类管理目录（2012年版）》（安监总安健〔2012〕73号）的规定，本项目属于“食品制造业”，危害类别属于“职业病危害一般的建设项目”。该项目应按照职业病危害较重的建设项目进行职业卫生管理。

序号	评价项目	评价结论
1	总体布局	基本符合
2	设备布局	符合
3	建筑卫生学	基本符合
4	职业病危害因素	符合
5	职业病防护设施	基本符合
6	应急救援设施	不符合
7	职业健康监护	不符合
8	个人防护用品	基本符合
9	辅助用室	符合
10	职业卫生管理	不符合

职业病危害控制措施的建议：

（1）存在或者产生职业病危害的工作场所、岗位、设备设施，应按《工作场所职业病危害警示标识》（GBZ158-2003）的规定，在醒目位置设置警示标识

和中文警示说明。警示说明应当载明产生职业病危害的种类、后果、预防和应急处置措施等内容。警示标识应至少每半年检查维护 1 次，并有记录。

(2) 建筑卫生学，调节空调设定温度，确保各生产车间、辅助用室的冬季采暖符合要求；增加辅助用室照明；在烘焙车间和慕斯车间设置除湿设施，降低车间湿度，确保各车间湿度符合要求。

(3) 职业病防护设施，建立职业病防护设施台账，定期对职业病防护设施进行维护保养，并形成记录存档。

(4) 委托具有职业健康检查资质的医疗机构，组织员工进行上岗前健康检查和离岗时健康检查，确保职业健康受检率达到 100%，每年进行体检结果汇总，并形成记录存档。

(5) 为噪声作业岗位劳动者配备防噪声耳塞（3M 1270），为接触氯气的清洗工岗位劳动者配备防护口罩（3M 8246）。同时，要加强现场日常管理和人员培训，确保作业人员能正确佩戴和使用个体防护用品。并制定明确的发放、更换周期，完善个人防护用品发放领用记录。

(6) 按《职业卫生档案管理规范》（安监总厅安健〔2013〕171 号）要求建立健全职业卫生档案，日常工作中及时完善、更新档案中相关内容。

(7) 职业病危害告知，在与劳动者签订劳动合同时，劳动合同中应对工作过程中可能产生的职业病危害及其后果、职业病防护措施和待遇等如实告知劳动者，并在劳动合同中写明，不得隐瞒或者欺骗。

(8) 定期委托具有相应资质的职业卫生技术服务机构，每年至少进行一次工作场所职业病危害因素检测。并按《职业病危害项目申报办法》（总局令〔2012〕第 48 号）的规定，及时、如实向所在地安全生产监督管理部门申报职业病危害项目，并接受安全生产监督管理部门的监督检查。

(9) 应当保障职业病防治所需的资金投入，不得挤占、挪用，每年制定职业病防治经费计划，有投入明细，年终进行总结、核对。