

调味品生产项目

竣工环境保护验收监测报告表

中衡检测验字[2018]第 216 号

建设单位： 四川锦匠食品有限公司

项目名称： 调味品生产项目

2018 年 8 月

建设单位法人代表:王洪英

编制单位法人代表:殷万国

项目 负责人:葛梦芬

填 表 人 : 向 婷

建设单位:四川锦匠食品有限公司(盖章)

电 话:13540770392

传 真:/

邮 编:618300

地 址:广汉市新丰镇同善村二组

编制单位:四川中衡检测技术有限公司(盖章)

电 话:0838-6185095

传 真:0838-6185095

邮 编:618000

地 址:德阳市金沙江东路207号

表一

建设项目名称	调味品生产项目				
建设单位名称	四川锦匠食品有限公司				
建设项目性质	新建√ 改扩建 技改 迁建 (划√)				
建设地点	广汉市新丰镇同善村二组				
主要产品名称	香辣面、麻辣牛肉码料、干锅酱、花椒调味油				
设计生产能力	香辣面 50 吨/年、麻辣牛肉码料 60 吨/年、干锅酱 30 吨/年、花椒调味油 80 吨/年				
实际生产能力	香辣面 50 吨/年、麻辣牛肉码料 60 吨/年、干锅酱 30 吨/年、花椒调味油 80 吨/年				
建设项目环评时间	2016 年 11 月	开工建设时间	2014 年 3 月		
调试时间	2014 年 11 月	验收现场监测时间	2018 年 4 月 24 日、4 月 25 日、6 月 25 日、6 月 26 日		
环评报告表审批部门	广汉市环境保护局	环评报告表编制单位	四川省环科院科技咨询有限责任公司		
环保设施设计单位	/	环保设施施工单位	/		
投资总概算	300 万元	环保投资总概算	30 万元	比例	10%
实际总投资	300 万元	实际环保投资	30 万元	比例	10%
验收监测依据	<p>1、中华人民共和国国务院令 第 682 号《国务院关于修改<建设项目环境保护管理条例>的决定》（2017 年 7 月 16 日）；</p> <p>2、中华人民共和国生态环境部，部令（2018）9 号《关于发布<建设项目竣工竣工环境保护验收技术指南 污染影响类>的公告》（2018 年 5 月 15 日）；</p> <p>3、《中华人民共和国环境保护法》，2015 年 1 月 1 日起实施，（2014 年 4 月 24 日修订）；</p> <p>4、《中华人民共和国水污染防治法》，2018 年 1 月 1 日起实施，（2017 年 6 月 27 日修订）；</p> <p>5、《中华人民共和国大气污染防治法》，2016 年 1 月 1 日起</p>				

	<p>实施，（2015年8月29日修订）；</p> <p>6、《中华人民共和国环境噪声污染防治法》，1997年3月1日起实施，（1996年10月29日修订）；</p> <p>7、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》，2005年4月1日起实施，（2016年11月7日修改）；</p> <p>8、四川省环境保护厅，川环发[2006]61号《关于进一步加强建设项目竣工环境保护验收监测（调查）工作的通知》，（2006年6月6日）；</p> <p>9、四川省环境保护厅，川环办发[2018]26号，关于继续开展建设项目竣工环境保护验收（噪声和固体废物）工作的通知，（2018年3月2日）；</p> <p>10、广汉市发展和改革局，川投资备[51068115080601]0062号，《企业投资项目备案通知书》，2015.8.6；</p> <p>11、广汉市环境保护局，广环建函[2015]65号，《关于四川锦匠食品有限公司调味品生产项目执行环境标准的函》，2015.8.6；</p> <p>12、四川省环科院科技咨询有限责任公司，《四川锦匠食品有限公司调味品生产项目环境影响报告表》，2016.11；</p> <p>13、广汉市环境保护局，广环审批[2017]12号，《关于四川锦匠食品有限公司调味品生产项目环境影响报告表》的批复，2017.1.19；</p> <p>14、四川锦匠食品有限公司验收监测委托书，2018.4。</p>
<p>验收监测标准、标号、级别、限值</p>	<p>无组织排放废气：执行《大气污染物综合排放标准》GB16297-1996表2中无组织排放监控浓度限值。</p> <p>有组织排放废气：执行《饮食业油烟排放标准（试行）》</p>

GB18483-2001 表 2 中最高允许排放浓度限值。

厂界环境噪声：执行《工业企业厂界环境噪声排放标准》

GB12348-2008 表 1 中 3 类功能区标准。

1 前言

1.1 项目概况及验收任务由来

四川锦匠食品有限公司调味品生产项目于 2014 年 11 月正式投产，主要经营各种调味品的生产与销售，产品主要包括花椒油、香辣面、牛肉码料等。

“调味品生产项目”于 2015 年 8 月 6 日经广汉市发展和改革局登记备案，备案号：川投资备[51068115080601]0062 号。2016 年 11 月四川省环科院科技咨询有限责任公司编制完成该项目环境影响报告表。2017 年 1 月 19 日广汉市环境保护局以广环审批[2017]12 号文下达了批复。

“调味品生产项目”于 2014 年 3 月开始建设，2014 年 11 月建设完成投入生产，项目建成后形成了年产香辣面 50 吨、麻辣牛肉码料 60 吨、干锅酱 30 吨、花椒调味油 80 吨的生产能力。目前主体设施和环保设施运行稳定，验收监测期间公司能进行生产负荷调度，达设计能力的 75%以上，符合验收监测条件。

受四川锦匠食品有限公司委托，四川中衡检测技术有限公司于 2018 年 4 月对四川锦匠食品有限公司“调味品生产项目”进行了现场勘察，并查阅了相关技术资料，在此基础上编制了该项目竣工环境保护验收监测方案。在严格按照验收方案的前提下，四川中衡检测技术有限公司于 2018 年 4 月 24 日、4 月 25 日、6 月 25 日、6 月 26 日开展了现场监测及检查，在综合各种资料数据的基础上编制完成了该项目竣工环境保护验收监测表。

本项目位于广汉市新丰镇同善村二组。项目北面约 271 米处为鑫恒源建材公司；东北面约 182 米处为恒源冶金化工公司（停产）；项目东南面约 134 米处为太源有机肥加工厂；项目西面约 73 米处为广能保温材料厂，再往西约 205 米处为当地农户；项目南面约 240 米处为广汉钢管镀锌厂。项目地理位置图见附图 1，外环境关系图见

附图 2。

本项目劳动定员 15 人，根据市场需要，生产车间实行两班和单班相结合的工作制，每班八小时，年生产天数为 300 天，行政管理人员实行单班工作制。本项目由主体工程、辅助工程、公用工程、环保工程组成。项目组成及主要环境问题见表 2-1，主要设备见表 2-2，主要原辅材料及能耗表见表 2-4~表 2-8。项目水量平衡见图 2-1。

1.2 验收监测范围：

四川锦匠食品有限公司调味品生产项目验收范围有：主体工程、辅助工程、公用工程、环保工程等。详见表 2-1。

1.3 验收监测内容：

- (1) 废气监测；
- (2) 厂界环境噪声监测；
- (3) 固体废物处理处置检查；
- (4) 废水处理处置检查；
- (5) 公众意见调查；
- (6) 环境管理检查。

表二

2 项目工程内容及工艺流程介绍

2.1 工程建设内容及工程变更

2.1.1 项目建设内容

本项目租用广汉市升通机械有限公司厂房，建设调味品生产线，产能为年产香辣面 50 吨、麻辣牛肉码料 60 吨、干锅酱 30 吨、花椒调味油 80 吨。

表 2-1 项目组成及主要环境问题

名称	项目	建设内容		主要环境问题
		环评	实际	
主体工程	炒制间	钢架结构，位于厂东北		噪声、油烟、 废水、废渣
	混合间	本项目设置有两个混合间：由电子台秤和混合滚揉机组成		粉尘、噪声
	内包间	本项目设置有两个内包间：由电子秤和多功能自动薄膜封口机、紫外线杀菌灯		噪声
	外包间	本项目设置有两个外包间并配备有自动捆扎机		噪声
	脱包间	本项目设置有 22m ² 的的脱包间		固废
辅助工程	办公室	钢架结构，位于厂房左侧		生活污水、生 活垃圾
	包材库	43.15m ² 的包装材料堆存区域		固废
	成品库	22m ² 的用于堆存固态调味料的成品		
	原辅料库	30.82m ² 的用于堆存固态调味料的原辅料		
	添加剂库	20.77m ² 的用于堆存本项目所需的添加剂		
公用工程	供水	自来水		/
	供电	当地供电公司		/
	原料卸货区	本项目设置有 362 m ² 的原料卸料区		固废
	成品库房	1100m ² 的产品成品堆放区域		
环保工程	废水沉淀池	长：2.2 米，宽：2 米，高：1.68 米；用于沉淀洗锅水等其他生产废水。		废水、废渣

2.1.2 项目主要设备介绍

表 2-2 主要设备一览表，单位：台

序号	环评拟建			实际建成		
	设备名称	规格型号	数量	设备名称	规格型号	数量
1	混合滚揉机	GR-600	1	混合滚揉机	GR-600	1
2	电子台秤	TCS-100	1	电子台秤	TCS-100	1
3	电子天平	YP10001	1	电子天平	YP10001	1
4	多功能自动薄膜封口机	FR-900	1	多功能自动薄膜封口机	FR-900	1
5	小字符喷码机	KG2000	1	小字符喷码机	KG2000	1
6	自动捆扎机	翔宇牌	1	自动捆扎机	翔宇牌	1
7	电加热夹层锅	CL-300	1	电加热夹层锅	CL-300	1
8	电子台秤	TCS-100	1	电子台秤	TCS-100	1
9	酱体包装机	MD-60AJ	1	酱体包装机	MD-60AJ	1
10	自动墨轮印字封口机	FRM-980	1	自动墨轮印字封口机	FRM-980	1
11	全自动翻炒机	160*170*170	5	全自动翻炒机	160*170*170	5
12	灌装机	YA-1000	1	灌装机	YA-1000	1

2.1.3 项目变更情况

项目炒制油烟处理措施和生产废水处理措施与环评不一致，但不会导致环境影响发生显著变化。根据环境保护部办公厅文件环办[2015]52号《关于印发环评管理中部分行业建设项目重大变动清单的通知》：“根据《环境影响评价法》和《建设项目环境保护管理条例》有关规定，建设项目的性质、规模、地点、生产工艺和环境保护措施五个因素中的一项或一项以上发生重大变动，且可能导致环境影响显著变化（特别是不利环境影响加重）的，界定为重大变动。属于重大变动的应当重新报批环境影响评价文件，不属于重大变动的纳入竣工环境保护验收管理。”。因此，本项目不界定为重大变动。具体变动情况见表 2-3。

表 2-3 项目变动情况汇总

类别	环评要求	实际建设	变动情况说明
环保工程	炒制油烟废气经集气罩收集后通过油烟净化器处理后经 2 根 15m 排气筒排放	集气罩收集后经 2 台油烟净化器处理后经 1%片碱吸收液喷淋处理除异味后通过 2 根 15m 排气筒排放。	炒制过程中会产生异味，采用 1%片碱吸收液喷淋处理除异味，减小对环境的影响
	生产废水经沉淀池处理后经罐车收集至园区污水厂	经油水分离器隔油处理后再经沉淀池预处理后定期由罐车抽走运送至污水处理厂处理后外排。	生产废水先隔油再沉淀处理，处理效果更好，减少废水中的油污

2.2 原辅材料消耗及水平衡

2.2.1 原辅材料及能源消耗

表 2-4 干锅酱主要原辅材料消耗表，单位：t/a

产品	环评		实际	
	名称	年消耗量	名称	年消耗量
原辅材料	豆豉	4.2	豆豉	4.2
	豆瓣酱	9.15	豆瓣酱	9.15
	辣椒	1.85	辣椒	1.85
	花椒	0.25	花椒	0.25
	姜	0.15	姜	0.15
	蒜	0.1	蒜	0.1
	葱	0.1	葱	0.1
	食用植物油	15	食用植物油	15
	鸡油	1.5	鸡油	1.5
	猪油	1	猪油	1
	天然香辛料	0.25	天然香辛料	0.25
	食品添加剂	0.025	食品添加剂	0.025

表 2-5 花椒调味油主要原辅材料消耗表，单位：t/a

产品	环评		实际	
	名称	年消耗量	名称	年消耗量
原辅材料	辣椒	0.08	辣椒	0.08
	花椒	4.8	花椒	4.8
	豆瓣	10	豆瓣	10
	食用植物油	66	食用植物油	66
	天然香辛料	0.56	天然香辛料	0.56

表 2-6 香辣面主要原辅材料消耗表，单位：t/a

产品	环评		实际	
	名称	年消耗量	名称	年消耗量
原辅材料	辣椒	39.4	辣椒	39.4
	花椒	1.23	花椒	1.23
	芝麻	0.98	芝麻	0.98
	盐	2.71	盐	2.71
	味精	4.31	味精	4.31
	鸡肉粉	0.86	鸡肉粉	0.86
	葡萄糖	0.44	葡萄糖	0.44

表 2-7 牛肉码料主要原辅材料消耗表，单位：t/a

产品	环评		实际	
	名称	年消耗量	名称	年消耗量
原辅材料	辣椒	24.0	辣椒	24.0
	花椒	2.6	花椒	2.6

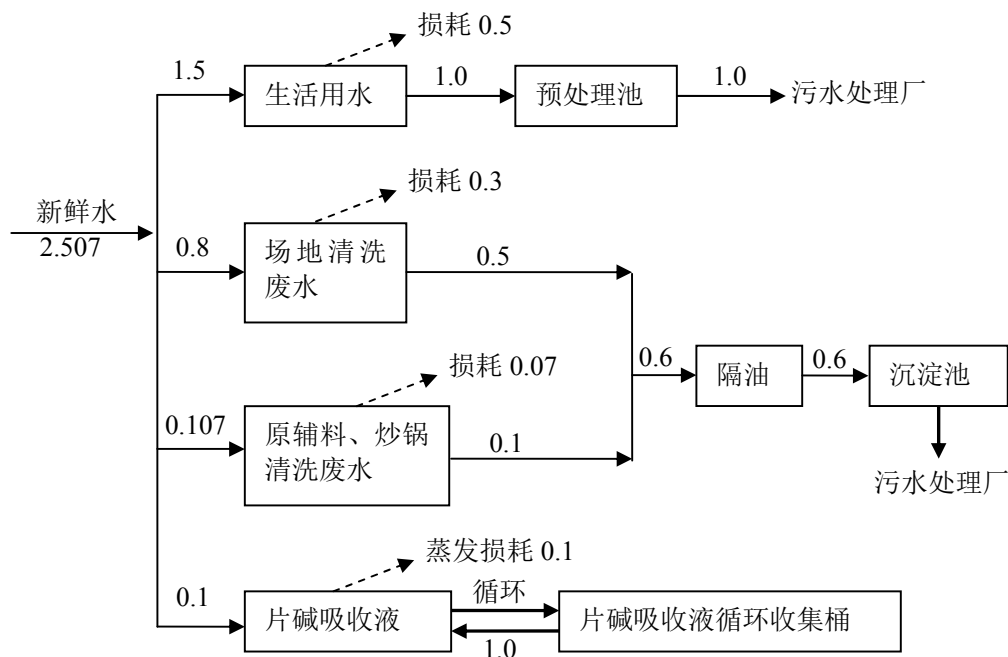
	嫩肉粉	0.9	嫩肉粉	0.9
	盐	9.4	盐	9.4
	味精	18.4	味精	18.4
	鸡肉粉	3.9	鸡肉粉	3.9
	葡萄糖	0.9	葡萄糖	0.9

表 2-8 能源消耗表

能源	环评		实际	
	名称	年消耗量	名称	年消耗量
	自来水	720t	自来水	752.1t
	电	2.6 万度	电	2.6 万度

2.2.2 项目水平衡

本项目用水量为 $2.507\text{m}^3/\text{d}$ ，废水主要为生活污水、场地清洗废水和原辅料、炒锅清洗废水，产生量为 $1.6\text{m}^3/\text{d}$ 。项目水平衡图详见图 2-1。

图 2-1 项目水平衡图，单位： m^3/d

2.3 主要工艺流程及产污环节（附处理工艺流程图，标出产污节点）

本项目运营过程中主要生产干锅酱、花椒调味油、香辣面、牛肉码料。具体工艺流程简介及工艺流程图如下：

2.3.1 干锅酱生产工艺流程

1、原料验收：将外购的原辅料进行检查和验收，对于不合格的原辅料直接做

拒收处理。

2、脱包：在完成原料验收后，将原料经过厂区设置的脱包间进行脱包。

3、原辅料清洗：将原辅料诸如姜、葱、蒜等用清水进行清洗，清洗后产生的废水经收集后排入厂区的沉淀池内。

4、粉碎：清洗完成后的辣椒、花椒、姜、葱、蒜由人工进行粉碎处理。在粉碎过程中会产生异味。

5、称料、计量：原辅料如辣椒、花椒、姜、葱、蒜豆瓣、豆鼓、食品添加剂、天然香辛料等在经脱包工序后按一定的配比在厂区的混合间进行称料、计量工序。原辅料如鸡油、牛油、猪油等呈半固态，在炒制工序前，先在翻炒机内按比例加入呈液态的食用植物油后再陆续按比例加入呈半固态的鸡油、牛油、猪油。

6、炒制：企业在翻炒锅内加入食用植物油、鸡油、牛油、猪油，采用电加热，温度加热后，加入姜、蒜、葱爆香，再下入豆瓣、辣椒，转小火用锅铲翻炒约半小时至水气将干时，再加入天然香辛料、添加剂续炒半小时，至香味溢出且色呈红褐色时，加入花椒炒匀，关火加盖焖制，自然冷却后即成成品的干锅酱。

7、内包装：采用全自动包装机包装，（所有内包装材料均在厂区设置的内包间内经过了紫外线杀菌处理）。严格按照包装规格称量，包装机热合温度 150℃，热合时间 5s，封口线宽度 8mm，规格号为 25kg/袋。

8、外包装：内包装好后进入外包装车间，采用自动外包装机包装。所有外包装袋和大纸筒上的标志都是本公司委托外厂已加工好的。

9、存放：储存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品储存时留有一定间隙，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混存。

干锅酱工艺流程及产污节点见图 2-2。

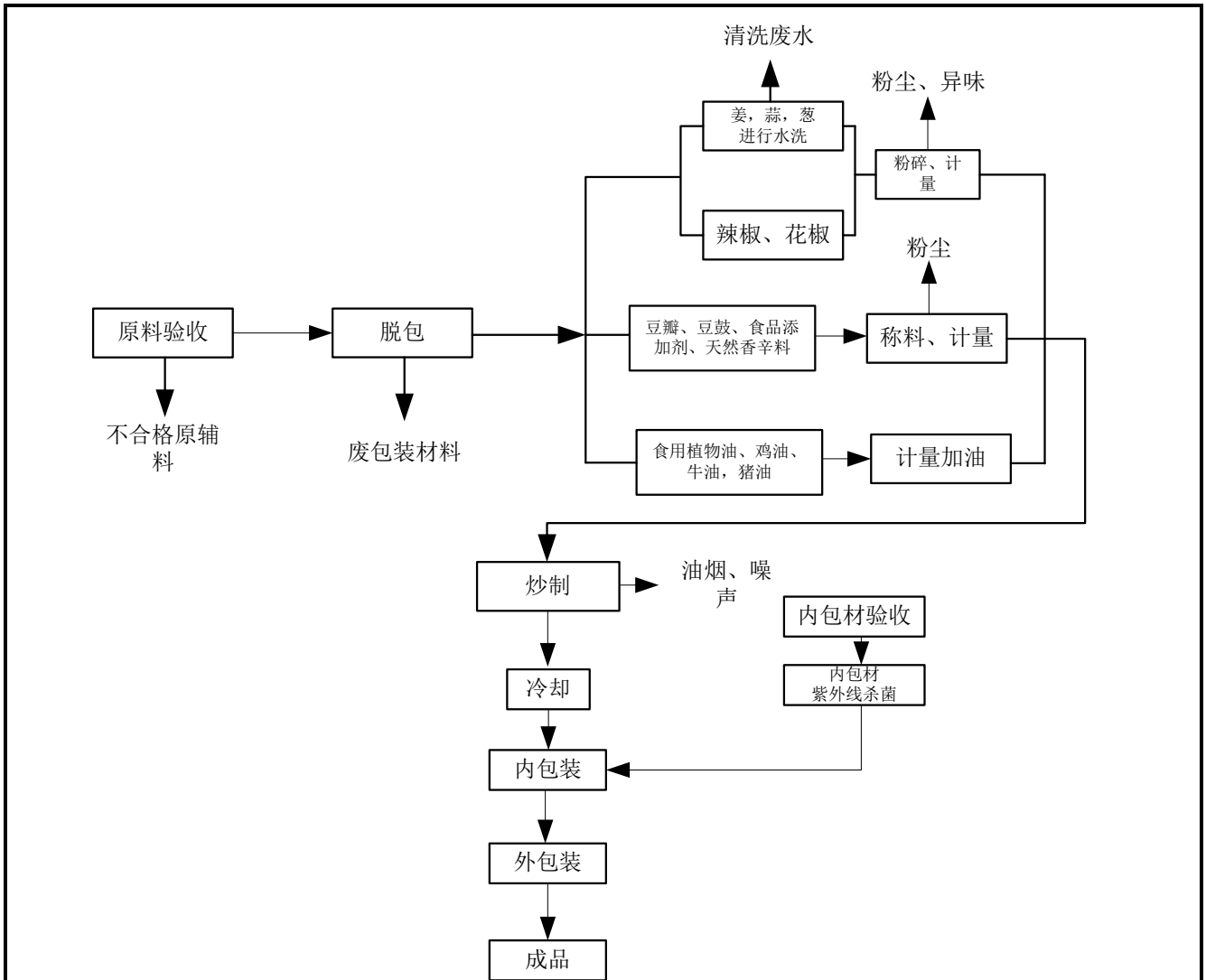


图 2-2 干锅酱生产工艺流程及产污环节示意图

2.3.2 花椒调味油生产工艺流程

- 1、原料验收：将外购的原辅料进行检查和验收，对于不合格的原辅料直接做拒收处理。
- 2、脱包：在完成原料验收后，将原料经过厂区设置的脱包间进行脱包。
- 3、称料、计量：食用植物油、辣椒、花椒、天然香辛料等在经脱包工序后按一定的配比在厂区的混合间进行称料、计量工序。
- 4、炒制：企业在电加热夹层锅内加入食用植物油、温度加热后，加入花椒、辣椒炒制一段时间后，再下入豆瓣，天然香辛料持续翻炒半小时后，关火冷却，并

捞出部分浮在表面的浮渣，自然冷却后即为成品的花椒调味油。

5、内包装：采用全自动包装机包装，（所有内包装材料均在厂区设置的内包间内经过了紫外线杀菌处理）。将炒制完成后的成品花椒油经管道自动包装，规格号为 15kg/袋。

6、外包装：内包装好后进入外包装车间，采用自动外包装机包装。所有外包装袋和大纸筒上的标志都是本公司委托外厂已加工好的。

7、存放：储存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品储存时留有一定间隙，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混存。

花椒调味油工艺流程及产污节点见图 2-3。

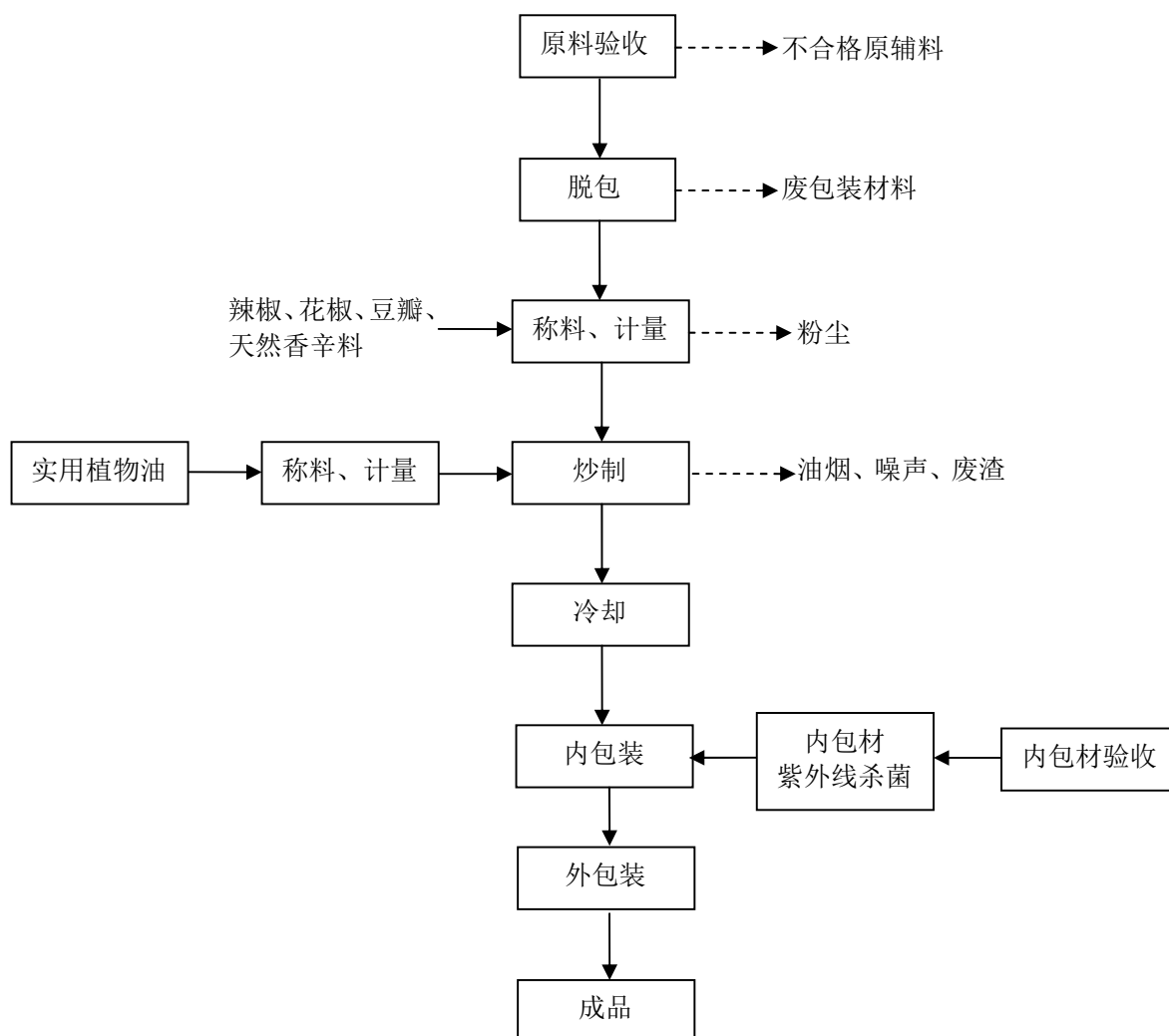


图 2-3 花椒调味油生产工艺及产污环节示意图

2.3.3 香辣面生产工艺流程

1、原料验收：将外购的原辅料进行检查和验收，对于不合格的原辅料直接做拒收处理。

2、脱包：在完成原料验收后，将原料经过厂区设置的脱包间进行脱包。

3、称料、计量、配料：辣椒、花椒、芝麻、盐、味精、鸡肉粉、葡萄糖等在经脱包工序后按一定的配比在厂区的混合间进行称料、计量、配料工序。

4、混匀：在经称料、计量、配料工序后将计量配料完成后的原辅料放入混合滚揉机中进行混匀，每次投入的物料 300kg，混合时间为 30min。

5、内包装：采用全自动包装机包装，（所有内包装材料均在厂区设置的内包间内经过了紫外线杀菌处理）。将混匀均匀的成品进行自动包装，规格号为 2.5kg/袋。

6、外包装：内包装好后进入外包装车间，采用自动外包装机包装。所有外包装袋和大纸筒上的标志都是本公司委托外厂已加工好的。

7、存放：储存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品储存时留有一定间隙，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混存。

香辣面工艺流程及产污节点见图 2-4。

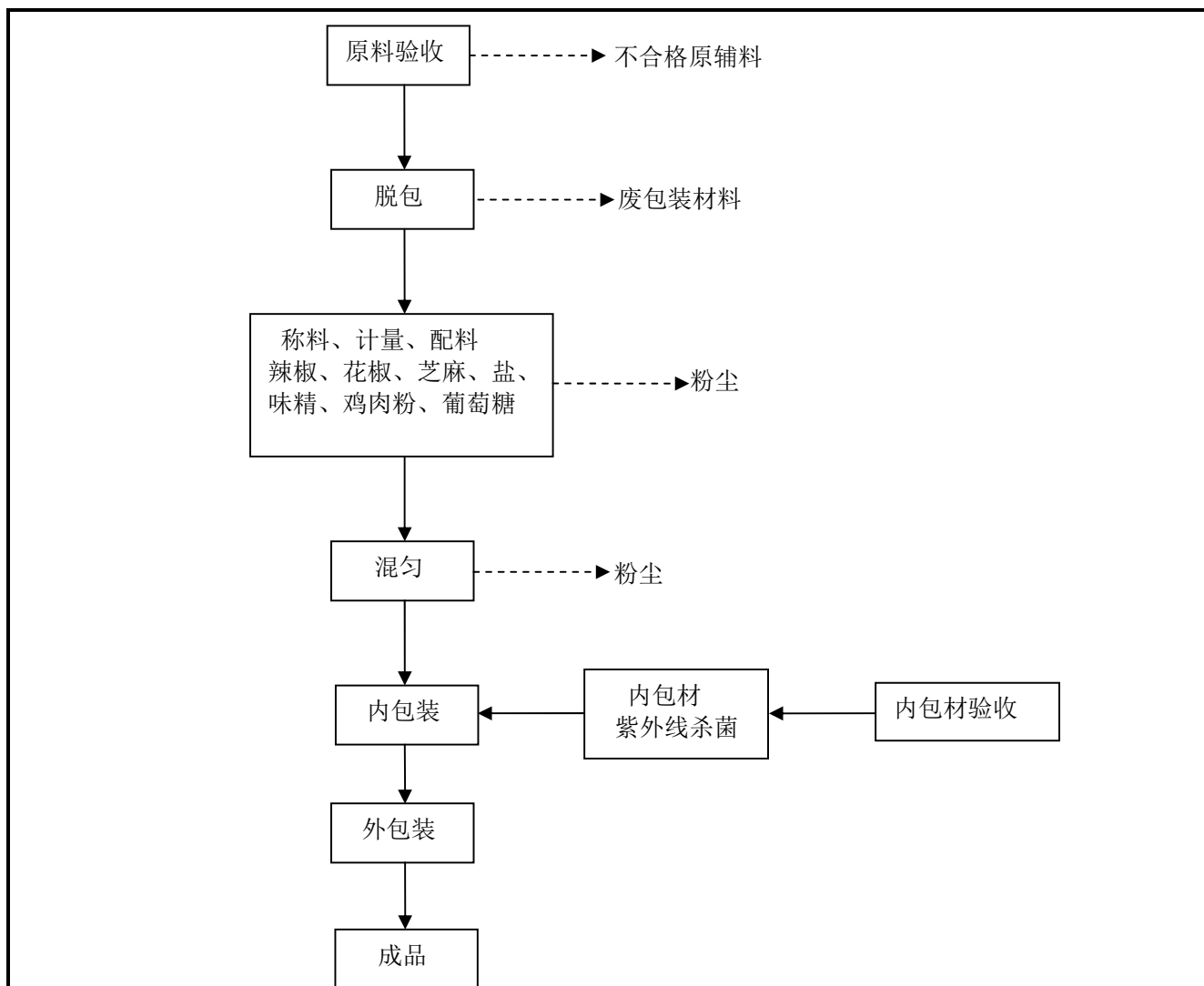


图 2-4 香辣面生产工艺及产污环节示意图

2.3.4 牛肉码料生产工艺流程

1、原料验收：将外购的原辅料进行检查和验收，对于不合格的原辅料直接做拒收处理。

2、脱包：在完成原料验收后，将原料经过厂区设置的脱包间进行脱包。

3、称料、计量、配料：辣椒、花椒、嫩肉粉、盐、味精、鸡肉粉、葡萄糖等在经脱包工序后按一定的配比在厂区的混合间进行称料、计量、配料工序。

4、混匀：在经称料、计量、配料工序后将计量配料完成后的原辅料放入混合滚揉机中进行混匀，每次投入的物料 300kg，混合时间为 30min。

5、内包装：采用全自动包装机包装，（所有内包装材料均在厂区设置的内包间内经过了紫外线杀菌处理）。将混匀均匀的成品进行自动包装，规格号为 2.5kg/袋。

6、外包装：内包装好后进入外包装车间，采用自动包装机包装。所有外包装袋和大纸筒上的标志都是本公司委托外厂已加工好的。

7、存放：储存于清洁卫生、通风、防潮、防鼠、无异味的库房中，食品储存时留有一定间隙，严禁与有毒、有异味、易污染的物品混存。

牛肉码料工艺流程及产污节点见图 2-5。

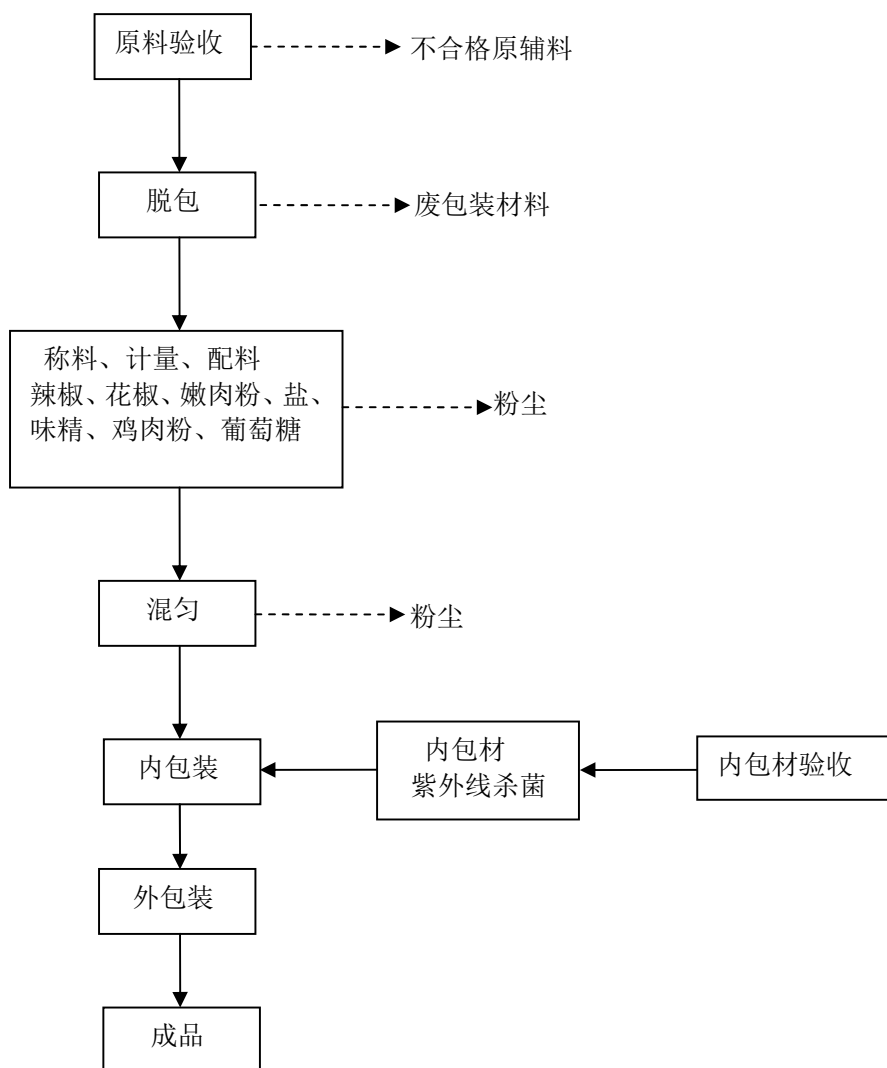


图 2-5 牛肉码料生产工艺及产污环节示意图

表三

3 主要污染源、污染物处理和排放

3.1 废水的产生、治理及排放

本项目运营期过程中废水主要为原辅料的清洗废水、翻炒锅定期的清洗废水、职工日常生活污水、地面冲洗水。

(1) 生活污水：员工办公生活过程中会产生生活污水，产生量约为 1.0m³/d。

治理措施：经园区生活污水预处理池处理后由罐车抽走运送至雒南污水处理厂进行处理。

(2) 原辅料的清洗废水、翻炒锅定期的清洗废水和地面冲洗水产生量约为 0.6 m³/d。

治理措施：经油水分离器隔油处理后进入厂区内沉淀池（容积约为 7.4m³）沉淀处理后由罐车抽走运送至雒南污水处理厂进行处理。

3.2 废气的产生、治理及排放

本项目运营过程中废气主要包括炒制干锅酱以及花椒调味油产生的油烟及异味，原辅料粉碎产生的少许异味，称量、配料产生的粉尘以及混合滚揉产生的粉尘。

(1) 炒制干锅酱以及花椒调味油产生的油烟

治理措施：集气罩收集后经 2 台油烟净化器处理后经 1%片碱吸收液喷淋处理后通过 2 根 15m 排气筒排放。

(2) 原辅料粉碎产生的少许异味

治理措施：在生产车间安装排气扇和机械通风设备，加快异味扩散。

(3) 称量、配料产生的粉尘

治理措施：本项目所使用的原料如辣椒、花椒、芝麻等均属于大体积的颗粒物，在粉碎以及配料过程中粉尘的产生量甚微，对周围环境影响较小。

(4) 混合滚揉产生的粉尘

治理措施：本项目在混合车间进行混合滚揉的过程中均采用全封闭式的混合滚揉机，产生的粉尘量较少，通过车间排气扇加强车间通风，以无组织的形式排放。

本项目以生产车间边界为起点划定 50m 卫生防护距离，通过实地踏勘，该卫生防护距离范围内无居民、住户、医院等敏感点存在。

3.3 噪声的产生、治理

本项目噪声源主要为翻炒锅、混合滚揉机、自动捆扎机等设备噪声。

降噪治理措施：合理布局，厂房隔音，充分利用距离衰减。选用先进低噪声设备，加强仪器设备的维护。

3.4 固体废弃物的产生、治理及排放

本项目营运期产生的固体废弃物为一般固废包括不合格原辅料，废弃的包装材料，废油脂、渣，生活垃圾，废棉布。本项目洗锅采用棉布清洗，不用铁刷清洗，故无废弃的刷锅铁刷产生。

一般固废：

(1) 不合格原辅料产生量为 0.2t/a，集中收集后交由环卫部门清运处理。

(2) 废弃的包装材料产生量为 2.0t/a，集中收集后外售。

(3) 废油脂、渣产生量为 8t/a，经垃圾收集桶收集后交由成都友军再生资源回收有限公司清运处理。

(4) 生活垃圾产生量为 4.5t/a，集中收集后交由环卫部门清运处理。

(5) 废棉布产生量为 0.3t/a，集中收集后交由环卫部门清运处理。

项目固体废弃物详细处置情况见表 3-1。

表 3-1 固体废物排放及处理方法

序号	废弃物名称	排放量	来源	废物类别	处理方法
二	一般固体废物				
1	不合格原辅料	0.2t/a	生产过程	一般废物	集中收集后交由环卫部门清运处理
2	废弃的包装材料	2.0t/a	生产过程	一般废物	集中收集后外售
3	废油脂、渣	8t/a	生产过程	一般废物	经垃圾收集桶收集后交由成都友军再生资源回收有限公司清运处理
4	生活垃圾	4.5t/a	办公生活	一般废物	集中收集后交由环卫部门清运处理
5	废棉布	0.3t/a	生产过程	一般废物	集中收集后交由环卫部门清运处理

3.5 处理设施

表 3-2 本项目环保设施（措施）一览表，单位：万元

类别	环评环保措施	投资	实际环保措施	投资
油烟	安装油烟净化设备	10	集气罩收集后经 2 台油烟净化器处理后经 1%片碱吸收液喷淋处理后通过 2 根 15m 排气筒排放	10
粉尘	混合间厂房强制通风	3	混合间厂房已安装排气扇强制通风	3
噪声治理	隔声、消声处理	3	合理布局，厂房隔音，充分利用距离衰减。选用先进低噪声设备，加强仪器设备的维护	3
大气防治	15 米烟囱	4	15 米烟囱 2 根	4
地表水	厂区设置一个生活污水预处理池	5	园区设置一个生活污水预处理池	5
地下水防渗	厂区的沉淀池、预处理池采取一般防渗，其余区域采取地面硬化	5	厂区的沉淀池、预处理池已采取一般防渗，其余区域采取地面硬化	5
合计		30		30

表 3-3 本项目要求整改的环保设施（措施）一览表

类别	项目	环评环保措施	实际环保措施
废气	粉碎、配料工序产生的粉尘	对混合间加强强制性通风换气。	混合间厂房安装排气扇强制通风
	炒制工序产生的油烟	将厂区排气筒高度加高至 15m，并对炒制间实行强制通风换气。	已将厂区排气筒高度加高至 15m，炒制间安装机械通风设备，对炒制间实行了强制通风换气。
废水	生活废水	新建生活污水预处理池将生活污水处理到《污水综合排放标准》（GB 8978-1996）的三级标准要求后，根据建设单位与污水处理厂签订的收集及接纳协议里的要求，定期由罐车抽走运送至污水处理厂处理达标后外排。	经园区生活污水预处理池处理后定期由罐车抽走运送至污水处理厂处理后外排。已与雒南污水处理厂签订的收集及接纳协议。
	生产废水	厂区生产过程中产生的污水经沉淀池预处理后，定期由罐车抽走运送至污水处理厂处理达标后外排。建设单位与污水处理厂签订收集及接纳协议。	厂区生产过程中产生的污水经油水分离器隔油处理后再经沉淀池预处理后定期由罐车抽走运送至污水处理厂处理后外排。已与雒南污水处理厂签订收集及接纳协议。
固废	废油脂、渣	建设单位需在环保验收前完成与压缩站或饲料厂的处置、购销协议的签订。	已与成都友军再生资源回收有限公司签订协议，垃圾收集桶收集后交由成都友军再生资源回收有限公司清运处理。

表 3-3 污染源及处理设施对照表

类别	污染源	主要污染物	环评要求	实际落实	排放去向
废气	炒制间	油烟	安装油烟净化器，经油烟净化器处理后经15m排气筒排放	集气罩收集后经2台油烟净化器处理后经1%片碱吸收液喷淋处理后通过2根15m排气筒排放	外环境
	混合间	粉尘	对混合间加强强制性通风换气	混合间安装排气扇强制通风	外环境
	原辅料粉碎	异味	企业在车间安装排风扇强制通风，异味很快散发于大气中，不会对周边环境造成影响。	企业在车间内安装机械排风设备和排风扇强制通风，加速扩散	外环境
废水	生活污水	COD _{Cr} BOD ₅ SS NH ₃ -N 石油类	生产废水经沉淀池处理后经罐车收集至园区污水厂	经油水分离器隔油处理后再经沉淀池预处理后定期由罐车抽走运送至雒南污水处理厂处理后外排。	-
	生产废水		生活污水经预处理池处理后经罐车收集至园区污水厂	生活污水经预处理池处理后经罐车收集至雒南污水处理厂进行处理	-
固体废物	脱包工序	废弃的包装材料	集中收集后外售	集中收集后外售	-
	炒制用锅清洗	废弃的刷锅铁刷	交有资质的单位回收处理	无废弃的刷锅铁刷，采用棉布进行清洗，废棉布交由环卫部门处理	-
	厂区沉淀池	废弃油脂、渣	外送至古城压缩站或外卖饲料厂处理	垃圾收集桶收集后交由成都友军再生资源回收有限公司清运处理	-
	厂区职工	生活垃圾	袋式收集、市政环卫部门统一处理	袋式收集、市政环卫部门统一处理	-
	生产过程	不合格原辅料	返回商家	交由环卫部门清运处理	-
噪声	生产厂房	加工设备、辅助设备	合理布局、减振、建筑隔声、高噪音设备设置隔声罩、距离衰减	合理布局，厂房隔音，充分利用距离衰减。选用先进低噪声设备，加强仪器设备的维护	外环境

表四

4 建设项目环境影响报告表主要结论及审批部门审批决定：**4.1 环评主要结论**

本项目建设符合国家产业政策，选址符合当地规划。将环评提出的“三废”治理措施落实和污染物达标排放的前提下，本项目的建设生产从环境保护角度看是可行的。

4.2 环评建议

- (1) 切实保证有足够的环保资金，以实施及维护本评价要求的环保措施。
- (2) 建立健全各种生产环保规章制度，提高全体员工的环境保护意识。
- (3) 加强环保措施的日常管理及环保设施的维修、保养，建立环保设施运行的工作制度和污染源管理档案，保证处理设施正常运行，杜绝事故排放。原料运输时应避免日晒、雨淋。搬运过程应当轻拿轻放。

4.3 环评批复

四川锦匠食品有限公司：

你公司报送的《四川锦匠食品有限公司调味品生产项目环境影响报告表》（以下简称“报告表”）收悉。经研究，批复如下：

一、该项目为 2015 年前新建补办环评项目，在广汉市新丰镇同善村租用广汉市升通机械有限公司厂房建设，占地 2200 平方米。项目内容及规模为：依托厂区原有生产厂房、库房、办公室及相关公辅设施，购置混合滚揉机、电子天平、封口机、喷码机、翻炒机、灌装机等生产设备，布设调味品生产线，设计年产香辣面 50 吨、麻辣牛肉码料 60 吨、干锅酱 30 吨、花椒调味油 80 吨。项目总投资 300 万元，其中环保投资 30 万元。项目经广汉市发展和改革局同意备案（川投资备[51068115080601]0062 号），符合国家产业政策；选址根据广汉市升通机械有限公司取得的《国有土地使用证》及广汉市新丰镇人民政府出具的《关于同意四川锦匠食品有限公司入驻的函》，明确项目用地性质为工业用地，符合当地规划。根据《报

告表》结论及专家评审意见，项目符合清洁生产和总量控制要求，在落实治污设施后，污染物可以达标排放，满足区域环境总量要求，环境不良影响可得到有效的缓解和控制，在采取切实有效的风险防范措施的情况下环境风险可接受，同意该项目按报告表所列建设项目的性质、规模、地点、采用的生产工艺、环境保护对策措施及下述要求进行项目生产活动。

二、在项目运行环境管理中，你公司必须逐项落实《报告表》提出的各项环保要求，确保各项污染物达标排放。并须着重做好以下工作：

（一）建立健全企业内部环境管理机构 and 各项环保规章制度，为确保污染治理设施正常运行，污染物稳定达标排放提供制度保障。

（二）按雨污分流要求设计建设排放管网，并在建设中做好污水管网的防渗漏措施。建设有效的生活污水预处理设施，确保生活污水经预处理后，与经沉淀处理后的原辅料清洗水、翻炒锅清洗水、地坪冲洗水一并由罐车转运至雒南污水处理厂处理，并严格落实每车废水转移凭证的签收、盖章手续，按“三联单”方式落实管理制度（企业、雒南污水处理厂各保存一联备查，另一联定期报环保局监察备案）。

（三）固体废物应按照“减量化、资源化、无害化”的原则进行分类收集和处置。不合格原辅料退还外购商家；废弃包装材料收集后外售；废弃铁刷交专门单位回收处理；废油脂、废渣外售饲料厂；生活垃圾交环卫部门清运处理。

（四）加强对高噪作业点和高噪设备配套的隔音、降噪及减振设施的维护，确保厂界噪声达标排放，不扰民。

（五）加强对厂区已安装的废气处理设施的管理和维护，将炒制油烟排气筒增高至 15 米，确保炒制油烟经净化器处理后达标排放；在车间通风换气措施上应注意确保其异味气体、粉碎和配料粉尘不影响周边环境。

（六）高度重视环境风险管理工作，落实环境风险防范措施，杜绝事故性排放，确保环境安全。加强项目环境保护管理工作，确保设施正常稳定运行，防止“跑、冒、滴、漏”现象产生。

(七) 项目以厂界边界为起点, 划定 50 米范围内为卫生防护距离控制区, 企业引进其它项目时应注意其环境相容性, 并协助镇政府监督项目卫生防护距离内不得新建居住、学校、医院等敏感建筑, 发现问题及时向镇政府和相关部门反映。

(八) 加强清洁生产管理, 落实和强化清洁生产措施, 提高该项目实施的清洁生产水平。

三、该项目运营后, 废水排入雒南污水处理厂处理, 其总量指标在雒南污水处理厂总量指标中调剂。

四、该报告表批准后, 项目的性质、规模、地点、采用的生产工艺或者防治污染、防治生态破坏的措施发生重大变动的, 应当重新报批项目的环境影响评价文件, 否则将依法处理。

五、建设项目中防治污染的设施存在问题的, 应当认真和及时整改完善, 确保同步稳定运行, 其防治污染的设施应当符合经批准的环境影响评价文件的要求, 且不得擅自拆除或者闲置。否则, 将依法处理。

六、该项目环境保护监督检查工作由广汉市环境监察执法大队负责。

4.4 验收监测标准

4.4.1 执行标准

无组织排放废气: 执行《大气污染物综合排放标准》GB16297-1996 表 2 中无组织排放监控浓度限值。

有组织排放废气: 执行《饮食业油烟排放标准(试行)》GB18483-2001 表 2 中最高允许排放浓度限值。

厂界环境噪声: 执行《工业企业厂界环境噪声排放标准》GB12348-2008 表 1 中 3 类功能区标准。

4.4.2 标准限值

验收监测标准与环评标准限值见表 4-1。

表 4-1 验收标准与环评标准对照表

类型	污染源	验收标准			环评标准		
无组织废气	生产过程	标准	《大气污染物综合排放标准》GB16297-1996 表 2 中无组织排放监控浓度限值		标准	《大气污染物综合排放标准》GB16297-1996 表 2 中无组织排放监控浓度限值	
		项目	排放浓度限值 (mg/m ³)		项目	排放浓度限值 (mg/m ³)	
		颗粒物	1.0		颗粒物	1.0	
有组织废气	生产过程	标准	《饮食业油烟排放标准(试行)》GB18483-2001 表 2 中最高允许排放浓度限值		标准	《饮食业油烟排放标准(试行)》GB18483-2001 表 2 中最高允许排放浓度限值	
		项目	排放浓度 (mg/m ³)	排放速率 (kg/h)	项目	排放浓度 (mg/m ³)	排放速率 (kg/h)
		饮食业油烟	2.0	-	饮食业油烟	2.0	-
厂界环境噪声	机械设备	标准	《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008) 3 类		标准	《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008) 3 类	
		项目	标准限值 dB (A)		项目	标准限值 dB (A)	
		昼间	65		昼间	65	
		夜间	55		夜间	55	

表五

5 验收监测质量保证及质量控制

(1) 验收监测期间，工况必须满足验收监测的规定要求，否则停止现场采样和测试。

(2) 现场采样和测试应严格按照《验收监测方案》进行，并对监测期间发生的各种异常情况进行详细记录，对未能按《验收监测方案》进行现场采样和测试的原因应予以详细说明。

(3) 监测质量保证按《环境监测技术规范》和《环境空气监测质量保证手册》的要求，进行全过程质量控制。

(4) 环保设施竣工验收监测中使用的布点、采样、分析测试方法，应首先选择目前适用的国家和行业标准分析方法、监测技术规范，其次是国家环保总局推荐的统一分析方法或试行分析方法以及有关规定等。

(5) 环保设施竣工验收的质量保证和质量控制，按《环境监测技术规范》和《环境空气监测质量保证手册》的要求，进行全过程质量控制。

(6) 气体监测分析使用的大气综合采样器在进行现场前应对气体分析、采样器流量计等进行校核。

(7) 噪声监测分析使用的噪声计应在测定前后对噪声仪进行校正，测定前后声级 $\leq 0.5\text{dB}$ (A)。

(8) 实验室分析质量控制。

(9) 验收监测的采样记录及分析测试结果，按国家标准和监测技术规范有关要求进行处理和填报，并按有关规定和要求进行三级审核。

表六

6.验收监测内容

6.1 废水监测

本项目生活废水经预处理池处理后与经隔油、沉淀处理后的生产废水一并由罐车拉运至雒南污水处理厂进行处理。故本次验收未对废水进行监测。

6.2 废气监测

(1) 废气监测点位、项目及时间频率

表 6-1 无组织废气监测点位、项目及时间频率

序号	污染源	监测点位	监测项目	监测时间、频率
1	生产过程	厂界上风向 1 个点，厂界下风向 3 个点	颗粒物	监测两天，每天三次

表 6-2 有组织废气监测点位、项目及时间频率

序号	污染源	监测点位	监测项目	监测时间、频率
1	生产过程	1#油烟排气筒	饮食业油烟	监测两天，每天一次
2	生产过程	2#油烟排气筒	饮食业油烟	监测两天，每天一次

(2) 废气分析方法

表 6-3 无组织废气监测方法、方法来源、使用仪器

项目	监测方法	方法来源	使用仪器及编号	检出限
颗粒物	重量法	GB/T15432-1995	ZHJC-W027 ESJ200-4A 全自动分析天平	0.001mg/m ³

表 6-4 有组织废气监测方法、方法来源、使用仪器

项目	监测方法	方法来源	使用仪器及编号	检出限
饮食业 油烟	红外分光 光度法	GB18483-2001	ZHJC-W318/ZHJC-W639 GH-60E 型自动烟尘烟气测试仪 ZHJC-W005 OIL460 型红外分光测油仪	/

6.3 噪声监测

(1) 噪声监测点位、时间、频率

表 6-5 噪声监测点位、时间、频率

监测点位	监测时间、频率	方法来源
1#厂界东侧外 1m 处	监测 2 天，昼夜各 1 次	GB12348-2008
2#厂界南侧外 1m 处		
3#厂界西侧外 1m 处		
4#厂界北侧外 1m 处		

(2) 噪声监测方法

表 6-6 噪声监测方法

项目	监测方法	方法来源	使用仪器及编号
厂界环境噪声	工业企业厂界环境 噪声排放标准	GB12348-2008	ZHJC-W316 HS6288B 型噪声频谱分析仪

表七

7 验收监测期间生产工况记录及验收监测结果

7.1 验收期间工况情况

2018年4月24日、4月25日、6月25日、6月26日，四川锦匠食品有限公司调味品生产项目正常生产，生产负荷率均能达到设计的生产能力的75%以上，环保设施正常运行，符合验收监测条件。

表 7-1 验收监测生产负荷表

日期	产品名称	设计产量	实际产量	运行负荷%
2018.4.24	香辣面	0.167t/d	0.134t/d	80
2018.4.24	麻辣牛肉码料	0.2 t/d	0.18t/d	90
2018.4.24	干锅酱	0.1 t/d	0.08t/d	80
2018.4.24	花椒调味油	2.67 t/d	2.35t/d	88
2018.4.25	香辣面	0.167t/d	0.142t/d	85
2018.4.25	麻辣牛肉码料	0.2 t/d	0.16t/d	80
2018.4.25	干锅酱	0.1 t/d	0.09t/d	90
2018.4.25	花椒调味油	2.67 t/d	2.43t/d	91
2018.6.25	香辣面	0.167t/d	0.151 t/d	90
2018.6.25	麻辣牛肉码料	0.2 t/d	0.18 t/d	90
2018.6.25	干锅酱	0.1 t/d	0.08 t/d	80
2018.6.25	花椒调味油	2.67 t/d	2.35 t/d	88
2018.6.26	香辣面	0.167t/d	0.142 t/d	85
2018.6.26	麻辣牛肉码料	0.2 t/d	0.16 t/d	80
2018.6.26	干锅酱	0.1 t/d	0.09 t/d	90
2018.6.26	花椒调味油	2.67 t/d	2.43 t/d	79

7.2 验收监测结果

(1) 废气监测结果

表 7-2 无组织废气监测结果表, 单位: mg/m^3

项目	点位	04月24日				04月25日				标准限值
		厂界上 风向	厂界下 风向 1#	厂界下 风向 2#	厂界下 风向 3#	厂界上 风向	厂界下 风向 1#	厂界下 风向 2#	厂界下 风向 3#	
颗粒物	第一次	0.037	0.073	0.110	0.091	0.129	0.203	0.241	0.204	1.0
	第二次	0.073	0.110	0.110	0.111	0.167	0.203	0.185	0.203	
	第三次	0.129	0.332	0.313	0.297	0.074	0.129	0.130	0.148	

监测结果表明, 无组织排放颗粒物排放浓度满足《大气污染物综合排放标准》GB16297-1996 表 2 中无组织排放监控浓度限值。

表 7-3 有组织废气监测结果表, 单位: mg/m^3

项目	点位	油烟排口 1# 排气筒高度 15m, 长×宽: 0.4m×0.4m						标准 限值	
		第一次	第二次	第三次	第四次	第五次	均值		
饮食业 油烟	04月24日	烟气流量 (m^3/h)	4758	5478	4677	5570	5846	-	-
		排放浓度 (mg/m^3)	0.156	0.222	0.226	0.155	0.286	0.209	2.0
		排放速率 (kg/h)	7.66×10^{-3}	0.0109	0.0111	7.60×10^{-3}	0.0140	0.0103	-
	04月25日	烟气流量 (m^3/h)	5581	5253	5697	5754	5622	-	-
		排放浓度 (mg/m^3)	0.475	0.153	0.264	0.214	0.206	0.262	2.0
		排放速率 (kg/h)	0.0233	0.0132	0.0123	0.0146	0.0101	0.0147	-

表 7-4 有组织废气监测结果表, 单位: mg/m^3

项目	点位	油烟排口 2# 排气筒高度 15m, 长×宽: 0.4m×0.4m						标准 限值	
		第一次	第二次	第三次	第四次	第五次	均值		
饮食业 油烟	06月25日	烟气流量 (m^3/h)	13127	11837	10742	10979	10944	-	-
		排放浓度 (mg/m^3)	0.426	0.392	0.199	0.148	0.114	0.256	2.0
		排放速率 (kg/h)	0.0208	0.0206	9.73×10^{-3}	7.25×10^{-3}	5.60×10^{-3}	0.0128	-

06月26日	烟气流量 (m ³ /h)	10166	10120	11773	10696	9827	-	-
	排放浓度 (mg/m ³)	0.154	0.129	0.093	0.136	0.339	0.170	2.0
	排放速率 (kg/h)	7.52× 10 ⁻³	6.34× 10 ⁻³	4.54× 10 ⁻³	6.65× 10 ⁻³	0.0166	8.33× 10 ⁻³	-

监测结果表明，油烟排气筒所测饮食业油烟排放浓度满足《饮食业油烟排放标准（试行）》GB18483-2001表2中最高允许排放浓度限值。

(2) 厂界噪声监测结果

表 7-5 厂界环境噪声监测结果，单位：dB (A)

点位	2018.4.20		2018.4.25		标准值
	昼间	夜间	昼间	夜间	
1#厂界东侧外 1m 处	54.8	48.3	54.3	47.8	昼间 65 夜间 55
2#厂界南侧外 1m 处	54.9	48.9	54.2	48.6	
3#厂界西侧外 1m 处	53.2	48.2	52.6	47.8	
4#厂界北侧外 1m 处	52.6	49.5	52.2	49.1	

监测结果表明，厂界环境噪声测点昼间噪声分贝值在 52.2~54.9dB(A)之间，夜间噪声分贝值在 47.8~49.5dB(A)之间，因此厂界噪声能够达到《工业企业厂界环境噪声标准》（GB12348-2008）3 类标准。

表八

8 总量控制及环评批复检查

8.1 总量控制

环评及批复未对本项目下达总量控制指标，故本次验收不涉及总量控制检查。

8.2 环评批复检查

本项目环境影响评价、环评批复文件中对项目提出一些具体的要求，检查结果见表 8-1。

表 8-1 环评批复文件执行情况检查表

序号	环评批复要求	实际落实情况
1	建立健全企业内部环境管理机构 and 各项环保规章制度，为确保污染治理设施正常运行，污染物稳定达标排放提供制度保障。	已落实。 建立企业内部环境管理机构 and 各项环保规章制度，为确保污染治理设施正常运行，污染物稳定达标排放提供制度保障。
2	按雨污分流要求设计建设排放管网，并在建设中做好污水管网的防渗漏措施。建设有效的生活污水预处理设施，确保生活污水经预处理后，与经沉淀处理后的原辅料清洗水、翻炒锅清洗水、地坪冲洗水一并由罐车转运至雒南污水处理厂处理，并严格落实每车废水转移凭证的签收、盖章手续，按“三联单”方式落实管理制度（企业、雒南污水处理厂各保存一联备查，另一联定期报环保局监察备案）。	已落实。 按雨污分流要求设计建设排放管网，并在建设中做好污水管网的防渗漏措施。建设生活污水预处理设施，生活污水经预处理后，与经隔油、沉淀处理后的原辅料清洗水、翻炒锅清洗水、地坪冲洗水一并由罐车转运至雒南污水处理厂处理。后期园区污水管网建成后，经园区污水管网进入雒南污水处理厂进行处理。
3	固体废物应按照“减量化、资源化、无害化”的原则进行分类收集和处置。不合格原辅料退还外购商家；废弃包装材料收集后外售；废弃铁刷交专门单位回收处理；废油脂、废渣外售饲料厂；生活垃圾交环卫部门清运处理。	已落实。 固体废物应按照“减量化、资源化、无害化”的原则进行分类收集和处置。不合格原辅料交由环卫部门清运处理；废弃包装材料收集后外售；无废弃铁刷产生；废油脂、废渣垃圾收集桶收集后交由成都友军再生资源回收有限公司清运处理；生活垃圾和废棉布交环卫部门清运处理。
4	加强对高噪作业点和高噪设备配套的隔音、降噪及减振设施的维护，确保厂界噪声达标排放，不扰民。	已落实。 合理布局，厂房隔音，充分利用距离衰减。选用先进低噪声设备，加强仪器设备的维护。
5	加强对厂区已安装的废气处理设施的管理和维护，将炒制油烟排气筒增高至 15 米，确保炒制油烟经净化器处理后达标排放；在车间通风换气措施上应注意确保其异味气体、粉碎和配料粉尘不影响周边环境。	已落实。 加强对厂区已安装的废气处理设施的管理和维护，已将炒制油烟排气筒增高至 15 米，确保炒制油烟经净化器处理后排放；在车间内安装了机械通风设备和排气扇，并注意确保了异味气体、粉碎和配料粉尘不影响周边环境。
6	高度重视环境风险管理工作，落实环境风险防范措施，杜绝事故性排放，确保环境安全。加强项目环境保护管理工作，确保设施正常稳定运行，防止“跑、冒、滴、漏”现象产生。	已落实。 高度重视环境风险管理工作，落实环境风险防范措施，杜绝事故性排放，确保环境安全。加强项目环境保护管理工作，确保设施正常稳定运行，防止“跑、冒、滴、漏”现象产生。

7	项目以厂界边界为起点，划定 50 米范围内为卫生防护距离控制区，企业引进其它项目时应注意其环境相容性，并协助镇政府监督项目卫生防护距离内不得新建居住、学校、医院等敏感建筑，发现问题及时向政府和相关部门反映。	已落实。 项目以厂界边界为起点，划定 50 米范围内为卫生防护距离控制区，根据实地踏勘结果可知，目前该卫生防护距离范围内无居住、学校、医院等敏感建筑。
---	---	--

8.3 公众意见调查

根据《建设项目环境保护管理条例》第十五条之规定，本次公众意见调查对厂区周围公司的员工共发放调查表 30 份，收回 30 份，收回率 100%，调查结果有效。调查结果表明：

(1) 100%的被调查公众表示支持项目建设；

(2) 23.3%的被调查公众居住地与本项目的距离为 200m~1km，23.3%的被调查公众居住地与本项目的距离为 1km~5km，53.3%的被调查公众居住地与本项目的距离为 5km 外。

(3) 100%的被调查公众表示本项目的建设对自己的工作、学习、生活无影响；

(4) 100%的被调查公众表示本项目的运行对自己的工作、学习、生活无影响；

(5) 100%的被调查公众认为本项目对环境没有影响；

(6) 100%的被调查者对项目的环境保护措施效果表示满意；

(7) 53.3%的被调查者认为项目对本地区的经济发展是正影响，46.7%的被调查者不知道项目对本地区的经济发展是否有影响；

(8) 100%的被调查公众对本项目的环保工作满意。

所有被调查的公众均未提出建议和意见，调查结果表明见表 8-3。

表 8-3 公众意见调查结果统计

序号	内容	意见		
		选项	人数	百分比%
1	您对本项目建设的态度	支持	30	100
		反对	0	0
		不关心	0	0
2	您的居住地与本项目的距离	200m 内	0	0
		200m~1km	7	23.3
		1km~5km	7	23.3
		5km 外	16	53.3
3	本项目施工期对您的生活、工	有影响可接受	0	0

四川锦匠食品有限公司调味品生产项目竣工环境保护验收监测报告表

	作、学习方面是否有影响	有影响不可接受	0	0
		无影响	30	100
4	本项目运行对您的生活、学习、工作方面的影响	正影响	0	0
		有负影响可接受	0	0
		有负影响不可接受	0	0
		无影响	30	100
5	您认为本项目的 主要环境影响 有哪些	水污染物	0	0
		大气污染物	0	0
		固体废物	0	0
		噪声	0	0
		生态破坏	0	0
		环境风险	0	0
		没有影响	30	100
6	您对本项目 环境保护措施 效果满意吗	不清楚	0	0
		满意	30	100
		一般	0	0
		不满意	0	0
7	本项目是够 有利于本地区 的经济发展	无所谓	0	0
		有正影响	16	53.3
		有负影响	0	0
		无影响	0	0
8	您对本项目 的环保工作 总体评价	不知道	14	46.7
		满意	30	100
		基本满意	0	0
9	其它意见和 建议	不满意	0	0
		无所谓	0	0
		无人提出 意见和建议		

表九

9 验收监测结论、主要问题及建议

9.1 验收监测结论

验收监测严格按照环评及其批复文件的结论与建议执行。项目严格按照“三同时”制度进行建设和生产。

本次验收报告是针对 2018 年 4 月 24 日、4 月 25 日、6 月 25 日、6 月 26 日的生产及环境条件下开展验收监测所得出的结论。

验收监测期间，四川锦匠食品有限公司调味品生产项目生产负荷达到要求，满足验收监测要求。

9.2 各类污染物及排放情况

(1) 废水：本项目生活废水经预处理池处理后与经隔油、沉淀处理后的生产废水一并由罐车拉运至雒南污水处理厂进行处理。故本次验收未对废水进行监测。

(2) 废气：监测结果表明，无组织排放颗粒物排放浓度满足《大气污染物综合排放标准》GB16297-1996 表 2 中无组织排放监控浓度限值。油烟排气筒所测饮食业油烟排放浓度满足《饮食业油烟排放标准（试行）》GB18483-2001 表 2 中最高允许排放浓度限值。

(3) 噪声：监测结果表明，厂界环境噪声监测点能够达到《工业企业厂界环境噪声标准》（GB12348-2008）3 类标准。

(4) 固体废弃物排放情况：

本项目营运期产生的固体废弃物为一般固废包括不合格原辅料，废弃的包装材料，废油脂、渣，生活垃圾，废棉布。本项目洗锅采用棉布清洗，不用铁刷清洗，故无废弃的刷锅铁刷产生。

不合格原辅料集中收集后交由环卫部门清运处理。废弃的包装材料集中收集后外售。废油脂、渣经垃圾收集桶收集后交由成都友军再生资源回收有限公司清运处理。生活垃圾和废棉布集中收集后交由环卫部门清运处理。

(5) 总量控制指标:

根据环评批复可知,未对本项目下达总量控制指标,故本次验收监测未进行总量核算。

(6) 调查结果表明:100%的被调查公众表示支持项目建设。100%的被调查公众对本项目的环保工作满意。所有被调查的公众均未提出其他建议和意见。

综上所述,在建设过程中,四川锦匠食品有限公司调味品生产项目执行了环境影响评价法和“三同时”制度。项目总投资 300 万元,其中环保投资 30 万元,环保投资占总投资比例为 10%。本项目生活废水经预处理池处理后与经沉淀池处理后的生产废水一并由罐车拉运至雒南污水处理厂进行处理。无组织排放颗粒物排放浓度满足《大气污染物综合排放标准》GB16297-1996 表 2 中无组织排放监控浓度限值。油烟排气筒所测饮食业油烟排放浓度满足《饮食业油烟排放标准(试行)》GB18483-2001 表 2 中最高允许排放浓度限值。厂界噪声能够达到《工业企业厂界环境噪声标准》(GB12348-2008) 3 类标准。固体废物采取了相应处置措施。项目附近企业对项目环保工作较为满意。因此,建议本项目通过竣工环保验收。

9.3 主要建议

- (1) 继续做好固体废物的分类管理和处置。
- (2) 加强各环境保护设施的维护管理,确保项目污染物长期稳定达标排放。
- (3) 废水转运至雒南污水处理厂过程中,须落实转运废水转移凭证的签收、盖章手续,按“三联单”方式落实管理制度。

附件：

附件 1 备案通知书

附件 2 执行标准批复

附件 3 环评批复

附件 4 委托书

附件 5 工况证明

附件 6 环境监测报告

附件 7 公众意见调查表

附件 8 污水处理协议

附件 9 废油脂、废渣处理协议

附件 10 真实性承诺

附件 11 验收意见

附图：

附图 1 项目地理位置图

附图 2 项目外环境关系图

附图 3 项目总平面布置及监测布点图

附图 4 现状照片

附表：

建设项目竣工环境保护“三同时”验收登记表