陕西荣飞食品有限公司食品加工项目

竣工环境保护验收监测报告表

（固废部分）

 建设单位： 陕西荣飞食品有限公司

 编制单位： 陕西爱保环境科技有限公司

2019年6月

建设单位法人代表：高飞平

编制单位法人代表：刘晨阳

项目负责人：高飞平

填 表 人：高飞平

建设单位：陕西荣飞食品有限公司（盖章）

电话：13892868076

传真：/

邮编：712100

地址：陕西省杨凌示范区滨河东路4号鹤鸣产业园内

**表一**

|  |  |
| --- | --- |
| 建设项目名称 | 陕西荣飞食品有限公司食品加工项目 |
| 建设单位名称 | 陕西荣飞食品有限公司 |
| 建设项目地址 | 陕西省杨凌示范区滨河东路4号鹤鸣产业园内 |
| 建设项目性质 | 新建 √ 改扩建 技改 （划√） |
| 主要产品名称 | 月饼、速冻包子、饺子、馒头、粽子、方便食品 |
| 设计生产能力 | 年产量约为200t |
| 实际生产能力 | 年产量约为200t |
| 环评时间 | 2018年11月 | 开工日期 | 2018年12月 |
| 调试时间 | 2019年5月 | 现场监测时间 | 2019年5月30日~31日 |
| 环评报告表审批部门 | 杨陵区环境保护局 | 环评报告表编制单位 | 重庆丰达环境影响评价有限公司 |
| 环保设施设计单位 | / | 环保设施施工单位 | / |
| 投资总概算 | 500万元 | 环保投资总概算 | 13.5万元 | 比例 | 2.7% |
| 实际总概算 | 480万元 | 环保投资 | 9.3万元 | 比例 | 1.9% |
| 验收监测依据 | （1）《中华人民共和国环境保护法》（2014年修订），2015年1月1日施行；（2）《中华人民共和国环境影响评价法》（2018年修订），2018年12月29日施行；（3）《中华人民共和国大气污染防治法》（2015年修订），2016年1月1日施行；（4）《中华人民共和国水污染防治法》（2017年第二次修正），2018年1月1日施行；（5）《中华人民共和国环境噪声污染防治法》，2018年12月29日；（6）《建设项目环境保护管理条例》，国务院令第682号，2017年10月1日；（7）《建设项目竣工环境保护验收暂行办法》，国环规环评〔2017〕4号，2017年11月20日；（8）《建设项目竣工环境保护验收技术指南 污染影响类》,2018年5月16日；（9）中国环境监测总站《中国环境监测总站建设项目竣工环境保护验收监测管理规定》，验字〔2005〕172 号；（10）《陕西荣飞食品有限公司食品加工项目环境影响报告表》，重庆丰达环境影响评价有限公司，2018年11月；（11）杨陵区环境保护局《关于陕西荣飞食品有限公司食品加工项目环境影响报告表》的批复（杨政环批复【2018】21号），2018年11月23日；（12）陕西荣飞食品有限公司提供的其他资料。 |
| 验收监测标准标号、级别、限值 | 1、固体废物项目运营期固体废弃物排放执行《一般工业固体废物贮存处置场污染控制标准》（GB18599-2001）及其2013修改单中相关要求。 |

**表二**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 工程建设内容： （1）项目基本情况项目名称：陕西荣飞食品有限公司食品加工项目建设单位：陕西荣飞食品有限公司项目性质：新建建设规模：建设有4条食品生产线，生产产品为：（烘焙）月饼生产线1条；速冻包子、饺子、馒头生产线1条；粽子生产线1条；方便食品（包括酱卤肉制品、主食）生产线1条建筑面积：3360 m2项目投资：480万元，其中环保投资9.3万元。地理位置：本项目建设地点位于陕西省杨凌示范区滨河东路4号鹤鸣产业园内，项目坐标为东经108°6′30″北纬34°14′14″。项目地理位置见附件2。（2）工程内容本项目建设内容见表2-1。表2-1 建设项目工程内容

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 工程分类及名称 | 环评建设内容及规模 | 实际建设内容 | 符合性 |
| 主体工程 | 厂房 | 主厂房共2F，建筑面积3360m2 | 本项目厂房为租赁陕西鹤鸣健康科技有限公司现有厂房，共2F，建筑面积共3360m2 | 符合 |
| 1F：主要为粽子生产车间，主要生产设备为棕叶清洗机、蒸煮锅、分叶机等 | 1F：主要为粽子生产车间，主要生产设备为棕叶清洗机、蒸煮锅、分叶机等 | 符合 |
| 2F：主要为（烘焙）月饼、速冻包子、饺子、馒头、方便食品（包括酱卤肉制品、主食）；主要生产设备为蒸汽煮锅、绞肉机、切片机、和面机、热风旋转炉等。 | 2F：主要为（烘焙）月饼、速冻包子、饺子、馒头、方便食品（包括酱卤肉制品、主食）；主要生产设备为蒸汽煮锅、绞肉机、切片机、和面机、热风旋转炉等。 | 符合 |
| 储运工程 | 原料库房 | 位于1F北侧、南侧均有一座，建设面积为121.94 m2。 | 位于1F北侧、南侧均有一座，建设面积为146m2。 | 符合 |
| 包装材料库房 | 分为内包材间、外包材暂存间，位于1F，建设面积为192.2m2。 | 分为内包材间、外包材暂存间，位于1F，建设面积为202m2。 | 符合 |
| 成品库房 | 位于1F，位于东南角，建筑面积为229.4m2。 | 位于1F，位于东南角，建筑面积为157m2。 | 符合 |
| 成品冷库 | 位于1F，位于西北角，建筑面积为31.5m2。位于2F，位于东北角，建筑面积57.6m2。 | 位于2F，位于东北角，建筑面积60m2。 | 符合 |
| 7天库房 | 位于1F，位于东北角，建筑面积为42.6m2。 | 位于1F，位于东北角，建筑面积为40m2。 | 符合 |
| 辅助工程 | 办公 | 厂房1F设有会议室、2F设有生产总监、财务室、采购部、行政部；总建筑面积约为153.5m2。 | 厂房1F设有会议室、2F设有生产总监、财务室、综合部、生产部、销售部；总建筑面积约为161m2。 | 符合 |
| 员工生活 | 更衣室、卫生间、淋浴室设置于厂房1F的西侧、2F的中部；建筑面积约为152.6m2。 | 更衣室、卫生间、淋浴室设置于厂房1F的西侧、2F的中部；建筑面积约为150m2。 | 符合 |
| 厨房 | 厂房2F设有厨房、食堂，建筑面积约为120.1m2。 | 厂房2F设有厨房、食堂，建筑面积约为110m2。 | 符合 |
| 风淋系统 | 在更衣室进入生产区内设有一道风淋室，当人与货物要进入生产区时需经风淋室吹淋，其吹出的洁净空气可去除人与货物所携带的尘埃，能有效的阻断或减少尘源进入生产区。1F16.2m2、2F14.3m2。 | 在更衣室进入生产区内设有一道风淋室，当人与货物要进入生产区时需经风淋室吹淋，其吹出的洁净空气可去除人与货物所携带的尘埃，能有效的阻断或减少尘源进入生产区。1F4m2、2F5m2。 | 符合 |
| 内包材料灭菌间 | 内包装材料消毒间设置在1F南侧，2F北侧、南侧均有，建筑面积为37.1m2。每间消毒间各布设有1台小型臭氧发生器，用于消毒内包材料。 | 内包装材料消毒间设置在1F南侧，2F北侧、南侧均有，建筑面积为38m2。每间消毒间各布设有1台小型臭氧发生器，用于消毒内包材料。 | 符合 |
| 实验室 | 项目建设试验室一座，位于2F，建筑面积14m2。检验食材的新鲜度、霉菌等。 | 项目建设试验室一座，位于2F，建筑面积22m2。检验食材的新鲜度、霉菌等。 | 符合 |
| 灭菌间 | 灭菌间设置在1F北侧，建筑面积为35.5m2。 | 灭菌间设置在1F东北侧，建筑面积为58m2。 | 符合 |
| 公用工程 | 给水 | 由供水管网供给 | 由供水管网供给 | 符合 |
| 排水 | 废水排入陕西杨凌佳美生物科技有限公司小麦胚芽营养油及蛋白质开发项目建设的污水处理站进行处理，污水处理站采用的是A/A/O污水处理工艺；处理规模为800m3/d。 | 废水排入陕西杨凌佳美生物科技有限公司小麦胚芽营养油及蛋白质开发项目建设的污水处理站进行处理，污水处理站采用的是A/A/O污水处理工艺；处理规模为800m3/d。 | 符合 |
| 供电 | 厂区建有变电所，满足全厂供电。 | 由园区内变电所供给 | 符合 |
| 环保工程 | 废气 | 食堂油烟设油烟净化器1台、炒制间设有油烟净化器1台；处理效率为85%，处理后通过专用烟道引至屋顶排放。 | 食堂油烟设油烟净化器1台、炒制间设有油烟净化器1台；处理后通过专用烟道引至屋顶排放。 | 符合 |
| 废水 | 项目产生的废水经油水分离器处理后，依托厂区污水处理站处理。 | 项目产生的废水经油水分离器处理后，依托厂区污水处理站处理。 | 符合 |
| 噪声 | 主要为运行设备噪声，经基础减振及厂房建筑隔声后，可有效降噪 | 主要为设备运行噪声，将设备固定于地面，并通过建筑隔声进行降噪 | 符合 |
| 固体废物 | 项目固体废物主要产生：废包装由供货单位回收利用；检验包装不合格品交由员工自行处理；面粉颗粒物外售做饲料用；生活垃圾交由园区环卫部门统一处理；废油脂交由有资质单位处理。 | 废包装由供货单位回收利用；检验包装不合格品交由员工自行处理；办公区域设有垃圾桶，将收集的生活垃圾统一交由园区环卫部门统一处理；废油脂交由咸阳鑫宇环保油脂有限公司回收处理。 | 符合 |

（3）工程设备根据现场勘查，该项目实际设备和环评阶段设备对比情况见表2-2。表2-2 主要设备情况表

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 序号 | 环评阶段 | 工程实际 |
| 设备名称 | 数量 | 设备名称及型号 | 数量 |
| 1 | 炒炉 | 2 | 炒炉 | 1 |
| 2 | 蒸汽煮锅 | 2 | 蒸汽煮锅 | 2 |
| 3 | 蒸箱 | 3 | 蒸箱 | 3 |
| 4 | 真空包装机 | 1 | 真空包装打码机 | 1 |
| 5 | 封口机 | 4 | 封口机 | 4 |
| 6 | 双层杀菌釜 | 1 | 双层杀菌釜 | 1 |
| 7 | 棕叶清洗机 | 1 | 棕叶清洗机 | 1 |
| 8 | 醒发箱 | 3 | 醒发箱 | 3 |
| 9 | 蒸煮锅 | 2 | 蒸煮锅 | 2 |
| 10 | 分叶机 | 1 | 分叶机 | 1 |
| 11 | 喷码机 | 1 | 喷码机 | 1 |
| 12 | 拌料机 | 1 | 拌料机 | 1 |
| 13 | 脱水机 | 1 | 脱水机 | 1 |
| 14 | 绞肉机 | 1 | 绞肉机 | 1 |
| 15 | 切片机 | 1 | 切片机 | 1 |
| 16 | 颗粒机 | 1 | 颗粒机 | 1 |
| 17 | 和面机 | 4 | 和面机 | 4 |
| 18 | 包子机 | 1 | 包子机 | 1 |
| 19 | 压面机 | 4 | 压面机 | 4 |
| 20 | 捏花机 | 1 | 捏花机 | 1 |
| 21 | 馒头生产机 | 1 | 馒头生产机 | 1 |
| 22 | 自动包装机 | 3 | 自动包装机 | 3 |
| 23 | 自动包陷机 | 2 | 自动包陷机 | 2 |
| 24 | 传送机 | 2 | 传送机 | 2 |
| 25 | 摆盘机 | 2 | 摆盘机 | 2 |
| 26 | 热风旋转炉 | 2 | 热风旋转炉 | 2 |
| 27 | 烤炉 | 2 | 烤炉 | 2 |
| 28 | 锈钢操作台 | 20 | 锈钢操作台 | 20 |
| 29 | 不锈钢车架 | 20 | 不锈钢车架 | 20 |
| 30 | 臭氧杀菌机 | 6 | 臭氧杀菌机 | 6 |
| 31 | 全自动打饼机 | 2 | 全自动打饼机 | 2 |
| 32 | 制氮机 | 1 | 制氮机 | 1 |
| 33 | 空气压缩机 | 1 | 空气压缩机 | 1 |
| 34 | 蒸饭车 | 1 | 蒸饭车 | 1 |
| 35 | 天平 | 若干 | 天平 | 5 |
| 36 | 烘箱 | 若干 | 烘箱 | 3 |
| 37 | 干燥器 | 若干 | 干燥器 | 1 |
| 38 | 电子秤 | 若干 | 电子秤 | 3 |
| 39 | 灭菌锅 | 若干 | 灭菌锅 | 2 |
| 40 | 培养箱 | 若干 | 培养箱 | 4 |
| 41 | 净水台 | 若干 | 净水台 | 4 |

（4）变更情况本项目实际建设中，生产车间内面粉颗粒物由于产生量很小，因此与车间清扫垃圾一同暂存于垃圾桶内，交由环卫部门处置；烘焙车间生产月饼时，月饼表面刷一层蛋液，无油烟废气产生，因此烘焙车间未安装油烟净化器，无重大变更。 |
| 原辅材料消耗：1、项目主要原辅材料消耗情况：**表2-3 项目原辅材料表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 名称 | 设计消耗量（吨/年） | 目前实际消耗量（吨/年） |
| 面粉 | 38 | 35 |
| 白糖 | 15 | 14 |
| 色拉油 | 5 | 5 |
| 黄油 | 3 | 3 |
| 江米 | 75 | 75 |
| 猪肉 | 1 | 1 |
| 粽叶 | 6 | 5.5 |
| 果仁 | 2 | 2 |
| 豆类 | 2 | 2 |
| 调味品 | -- | -- |
| 各种馅料 | -- | -- |
| 干燥硅胶 | 循环使用，不外排 | 循环使用，不外排 |

  |

|  |  |
| --- | --- |
| 主要工艺流程说明：本项目共建设有4条食品生产线，生产产品为：（烘焙）月饼（1条生产线）、速冻包子、饺子、馒头（1条生产线）、粽子（1条生产线）、方便食品（包括酱卤肉制品、主食）（1条生产线）。一、粽子生产工艺流程简介：1. 原辅料、包装的验收（其中包括糯米、蜜枣、馅料进行验收、粽叶验收、内包装材料验收）；
2. 验收完毕合格的原料贮存。内包装贮存备用；
3. 泡米，此处产生废水；粽叶也进行浸泡，（此处产生废水）；
4. 原料（糯米、蜜枣、馅饼）进行配料；粽叶进行清洗挑选，（此处产生清洗废水）。
5. 粽叶及原料进行扎线。
6. 扎线后的成品进行蒸煮，蒸煮压力为0.15Mpa~0.20Mpa，120℃~125℃，蒸煮时间大于等于30min；（此处产生废水、噪声）。
7. 蒸煮后的成品进行冷却。
8. 冷却后的成品使用验收后合格的内包装包装，再进行袋装（抽真空、此处产生噪声）。
9. 杀菌CCP4，0.15Mpa~0.20Mpa，120℃~125℃，杀菌时间大于等于30min；（此处产生废水、噪声）
10. 暂存观察后，挑选包装，检验入库。（此处产生固废）

粽子生产线工艺流程图见图2-2：**图2-2---粽子类生产工艺流程图****图1 粽子生产工艺流程图**月饼类生产工艺流程简介：1、原辅料、馅料的验收；2、验收完毕合格的原料贮存。内包装杀菌（紫外杀菌≥30min）贮存备用；3、将验收合格的原辅料、馅料配料；4、和面，将配料好的包馅成型。（此次产生粉尘）5、将成型的月饼一次烘烤（200℃~230℃，时间8min~12min）（此处产生废气、噪声）6、刷蛋液后，再进行二次烘烤（200℃~230℃，下火时间150℃~180℃；5min~10min）（此处产生废气、噪声）；烘烤后进行冷却。7、冷却后的成品使用验收合格的内包材包装后，检验、入库。（此处产生固废）月饼类生产线工艺流程见图2-3**图2-3 月饼类生产工艺流程图****图2 月饼类生产工艺流程图**速冻包子、饺子、馒头工艺流程图1、原辅料的验收；2、验收完毕合格的原料贮存。内包装杀菌（紫外杀菌≥30min）贮存备用；3、前期准备工作：皮配料、蔬菜挑选、解冻绞肉、豆类挑选；4、和面醒发（醒发时间30min~40min，温度30~35℃，湿度60%~70%）、蔬菜清洗切块后进行馅配料、搅拌制馅、成型；豆类挑选后进行清洗、蒸煮、炒馅、成型；（此处产生废水、废气、噪声）5、将成型的产品进行蒸制（时间15~20min，压力0.1Mpa，温度95~100℃）（此处产生废气）6、冷凉后进行装托；7、速冻（速冻冷库，速冻温度-30℃至-35℃，速冻时间30min.产品中心温度-18℃）（此处产生噪声）8、速冻后的成品使用验收合格的内包材包装，检验、入库。（此处产生固废）速冻包子、饺子、馒头工艺流程见图2-4；**图2-4---速冻包子、饺子、馒头工艺流程图**方便食品（酱卤肉制品）工艺流程图

|  |
| --- |
|  |

**图2-5---方便食品（酱卤肉制品）工艺流程图**方便食品（酱卤肉制品）工艺流程：1、原辅料的验收；2、验收完毕合格的原料贮存。包材杀菌（紫外杀菌≥30min）贮存备用、配制酱料（酱料为事先炒制好的）；3、前期准备工作：原料预处理，肉煮制；（此处产生废水）4、分块、拌酱、装碗；5、蒸制（时间25min~35min，温度95~105℃）（此处产生废气、噪声）6、冷凉、封口；杀菌（时间大于30min，温度120~125℃、压力0.15~0.20Mpa）（此处产生废气、噪声）7、成品使用验收后合格的内包材包装，检验、入库。（此处产生固废） |

**表三**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **1、固废**本项目产生的固体废物主要为生活垃圾、废包装、检验不合格产品、废油脂、面粉颗粒物。厂内设有垃圾桶，用于收集日常产生的生活垃圾；生产垃圾中废包装由供货单位回收利用；检验不合格产品由员工自行处置；面粉颗粒物与生产车间清扫垃圾一起交由环卫部门处置；废油脂交由咸阳鑫宇环保油脂有限公司回收处理。**2、环保设施投资及“三同时”落实情况**本项目实际总投资480万元，总环保投资9.3万元，其中废气治理措施环保投资4万元，废水治理措施环保投资0.3万元，噪声治理措施环保投资4万元，固体废物治理措施环保投资1万元。项目“三同时”实施情况良好，各环保设施均与主体设施同时设计、同时施工，同时投入使用。项目实际环保投资情况见表3-1，三同时落实情况见表3-2。**表3-1 项目环保设施投资情况表**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 污染源 | 设施名称 | 投资额（万元） |
| 废气 | 油烟废气 | 油烟净化器 | 4 |
| 废水 | 生产废水 | 油水分离器；污水处理站依托园区 | 0.3 |
| 噪声 | 生产噪声 | 设施固定于地面，厂房隔声 | 4 |
| 固废 | 生活垃圾、生产垃圾 | 厂区内设有垃圾桶，统一收集，交由环卫部门处理 | 1 |
| 合计 | 9.3 |

**表3-2 项目“三同时”落实情况一览表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 项目 | 环评及批复要求 | 实际建设情况 | 落实情况 |
| 治理对象 | 处理设施/措施 |
| 废气 | 油烟废气 | 油烟净化器 | 厨房和炒制车间分别安装有一台油烟净化器 | 已落实 |
| 废水 | 生产污水 | 油水分离器 | 项目员工食堂及生产废水排放处加装有油水分离装置 | 已落实 |
| 噪声 | 生产设备 | 减振、隔音、低噪声设备 | 产噪生产设备均做减振措施，并在生产过程中利用厂房进行隔音处理 | 已落实 |
| 固废 | 办公及生产垃圾 | 收集桶若干 | 厂区内设有垃圾收集桶，收集员工日常产生的生活垃圾，定期交由园区环卫部门处置；生产垃圾中废包装由供货单位回收利用；检验不合格产品由员工自行处置；面粉颗粒物外售作饲料用；废油脂交由咸阳鑫宇环保油脂有限公司回收处理。 | 已落实 |

 |

**表四**

|  |
| --- |
| 建设项目环境影响报告表主要结论及审批部门审批决定：**1）建设项目环评报告表的主要结论与建议****4.1.1固体废物**项目运行期主要为生活垃圾、废包装、检验不合格产品、面粉掉落产生的颗粒物、废油脂。（1）办公人员40人，按每人每天产生0.5kg/人•天，则垃圾产生量为5.6t/a。（2）废包装：本项目废包装材料产生量约为0.2t/a，由供货企业回收利用。（3）检验不合格品：检验不合格产品产生量约为0.58t/a，交由员工自行处理；（4）和面掉落的粉尘：根据建设单位提供资料。和面产生的粉尘大部分掉落于地面颗粒物，约占产生粉尘的95%，则掉落的粉尘颗粒物为0.0036t/a；外售做饲料用；（5）废油脂：产生量为0.2kg/a，交由有资质单位处理。项目根据需要，均匀设置若干个垃圾分类收集箱，并张贴“可回收”，“不可回收”标识，并建立相应的管理措施，对产生的垃圾实行袋装分类收集，可回收利用部分回收再利用，不可利用部分由环卫部门统处理。综上所述，经采取以上措施后，项目生活、生产产生的垃圾对项目所在地和周围环境影响较小。**4.1.2环评总结论**本建设项目符合食品业的相关政策，项目规划选址符合杨凌示范区总体规划。各项经济建设指标符合有关规划指标要求，且项目实施具有良好的社会效益与经济效益。在施工期和运行期，建设单位在认真落实本报告提出的环境保护措施、要求和建议，严格执行“三同时”制度的前提下，对周围的环境影响是可接受的。因此，从环境保护角度分析，本项目建设可行。**4.1.3评价要求与建议**①要求：项目建成后，应设专门的环境管理人员，加强环保设施的维护与管理，确保其正常运行，三废达标排放。①建议：设固体废物物分类收集设施，强化管理，推行垃圾集中回收制度，杜绝随意丢弃垃圾污染环境的现象发生。**2）环评批复及要求**杨陵区环境保护局以杨政环批复【2018】21号《关于陕西荣飞食品有限公司食品加工项目环境影响报告表的批复》对本项目环评报告进行了批复，关于本项目的主要批复内容如下：该项目位于杨凌示范区滨河东路4号鹤鸣产业园内，项目用地为工业用地，项目给水、排水等市政配套设施齐全，选址合理，项目主要对厂房进行装修，装修面积3400平方米，建设4条食品生产线，生产产品为：（烘焙）月饼生产线1条；速冻包子、馒头生产线条；粽子生产线1条；方便食品（包括酱卤肉、肉制品、主食）生产线1条，年产量约为200t。项目总投资500万元，其中环保投资13.5万元，占总投资的2.7%。1. 根据《报告表》结论，原则同意你公司在拟定地点实施项目建设。
2. 项目必须保证严格落实报告表提出的各项环保措施，做到环保设施正产运行，确保各类污染物达标排放。
3. 项目建设期内，你公司须严格按照杨陵区有关控制扬尘和噪声污染规定，强化管理；合理安排工期，杜绝粗放式施工，避开午休时间动用高噪声设备，严禁夜间施工，避免产生噪声扰民现象。
4. 项目竣工后，你公司应按照国家规定的标准和程序，对配套建设的环境保护设施进行验收，编制验收报告并依法向社会公开，配套建设的环境保护设施经验收合格，该项目方可投入生产，未经验收或者验收不合格，不得投入生产。

项目的性质、规模、地点、采用的生产工艺或者防治污染、防止生态破坏的措施等发生重大变动的，应重新报批环境影响评价文件。自批准之日起超过五年，方决定开工建设的，其环境影响评价文件应报我局重新审核。 |

**表五**

|  |
| --- |
| 验收监测质量保证及质量控制：该固废部分无验收监测质量保证及质量控制措施。 |

**表六**

|  |
| --- |
| 验收监测内容：**固废调查内容**调查固体废物种类及产生量、处理方式、最终去向**。** |

**表七**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 验收监测期间生产工况记录：验收监测期间满足相关技术规范要求，生产负荷约为70.4 %。根据企业提供的验收监测期间生产情况核算运行工况负荷见表7-1。**表7-1 运行工况核查表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 日期 | 设计生产规模 | 验收期间生产规模 | 工况负荷 |
| 2019.5.30 | 0.71 t/d | 0.5 t/d | 70.4% |
| 2019.5.31 | 0.5 t/d | 70.4% |

 |
| 验收调查结果：**（1）固体废物**本项目产生的固体废物主要为生活垃圾、废包装、检验不合格产品、废油脂、面粉颗粒物。项目所产生的固体废物的来源、产生量以及处置措施见表7-2。**表7-2 项目固体废物调查表**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 固废名称 | 产生工序 | 形态 | 产生量 | 废物类别 | 处置措施 |
| 1 | 生活垃圾 | 职工生活 | 固态 | 5.0 t/a | 一般固废 | 厂区内设垃圾桶，统一收集，交由环卫部门收集处置 |
| 2 | 废包装 | 包装工序 | 固态 | 0.2 t/a | 一般固废 | 统一收集后交由供货单位回收利用 |
| 3 | 面粉颗粒物 | 和面工序 | 固态 | 0.002 t/a | 一般固废 | 与车间清扫垃圾一同交由环卫部门处之 |
| 4 | 检验不合格产品 | 检验工系 | 固态 | 0.4 t/a | 一般固废 | 交由员工处理，用作员工餐 |
| 5 | 废油脂 | 员工食堂 | 固态 | 0.05 t/a | 一般固废 | 交由咸阳鑫宇环保油脂有限公司回收处理 |

 |

**表八**

|  |
| --- |
| **验收监测结论：**1. **固体废物验收结论**

项目依照环评及其批复要求，固体废弃物排放执行《一般工业固体废物贮存处置场污染控制标准》（GB18599-2001）及其2013修改单中的有关规定执行中相关要求进行处理。厂内设有垃圾桶，用于收集日常产生的生活垃圾；生产垃圾中废包装由供货单位回收利用；检验不合格产品由员工自行处置；面粉颗粒物与生产车间清扫垃圾一起交由环卫部门处置；废油脂交由咸阳鑫宇环保油脂有限公司回收处理。**2、验收监测总结论**陕西荣飞食品有限公司食品加工项目能够落实环评及批复提出的环保对策措施和建议，设施运转正常，管理措施得当，符合国家有关的规定和环保管理要求。根据验收调查结果，项目固体废物处置措施合理。综上所述，该项目具备验收条件。 |