

## 工作场所职业病危害因素 检测与评价报告

送检企业: 安徽省黄怀生鲜食品有限公司

样品名称: 职业病危害因素

检验类别: 定期检验



厦门泓益检测有限公司

Xiamen Hongyi Testing Technology Co.Ltd

This report shall not be altered, increased or deleted. The results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. Without written approval of Hongyi Testing, this test report shall not be copied except in full and published as advertisement Hongyi Physical & Chemical Lab.

报告编号: HYI20260622D412

样品名称	: 职业病危害因素	型号规格	: /
商标	: /	样品数量	: /
委托单位	: 安徽省黄怀生鲜食品有限公司		
委托单位地址	: 安徽省蚌埠市怀远县白莲坡镇白莲坡村黄淮甲鱼公司院内 6 号		
生产单位	: 安徽省黄怀生鲜食品有限公司		
生产单位地址	: 安徽省蚌埠市怀远县白莲坡镇白莲坡村黄淮甲鱼公司院内 6 号		
检验类别	: 定期检测	测试日期	: 2026 年 06 月 12 日-2026 年 06 月 22 日
签发日期	: 2026 年 06 月 22 日		
检验依据	: GBZ 2.1-2019《工作场所所有害因素职业接触限值第 1 部分: 化学有害因素》 GBZ 2.2-2007《工作场所所有害因素职业接触限值第 2 部分: 物理因素》 GBZ 158-2003《工作场所职业病危害警示标识》 GBZ/T 189.5-2007《职业卫生技术防护规范粉尘有害因素检测与评价》 GB/T 11651-2008《个体防护装备选用规范》 GB/T 18664-2002《呼吸防护用品的选择、使用与维护》 GB/T 23466-2009《护听器的选择指南》 GB/T 55510-2013《个体防护装备配备基本要求》 GB 188-2014《职业健康监护技术规范》		
检验项目	: 见后续		
样品特征和状态	: 完好		
环境温度	: 24.6℃	环境湿度	: 63.8%
测试结果	: 本次委托检验, 所检项目全部符合标准要求		

报告编制:

张华伟

报告审核:

杨泽群

报告签发:

杨泽群



This report shall not be altered, increased or deleted. The results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. Without written approval of Hongyi Testing, this test report shall not be copied except in full and published as advertisement Hongyi Physical & Chemical Lab.

厦门泓益检测有限公司  
Xiamen Hongyi Testing Co., Ltd.

地址: 福建省厦门市同安区轻工食品工业区美禾路 99 号

ADDRESS: No. 99 Meihe Road, Light Industry Food Industrial Zone, Tongan District, Xiamen City, Fujian Province,

邮箱: hongyotest@123.com

报告编号: HYI20260622D412

## 特别声明

- 1、本报告仅对本次现场采样期间,安徽省黄怀生鲜食品有限公司正常生产作业工况下的工作场所职业病危害因素检测数据及评价结论负责,仅适用于本单位职业病危害申报、安全生产检查、职业卫生台账建档、隐患整改及内部管理使用,不得用于商业宣传、对外担保及其他用途。
- 2、本报告检测数据、评价结论均依据国家现行职业卫生法律法规、标准规范编制,内容真实、客观、有效。未经本检测机构书面授权,任何单位及个人不得篡改、节选、复制、转借本报告。
- 3、本次现场调查、点位布设、样品采集、实验室检测、报告审核全流程严格遵循《职业卫生技术服务工作规范》(GBZ 331-2024)要求开展,所有检测设备均经法定计量检定合格且在有效期内,检测全过程可追溯、可复核。
- 4、若企业后续发生生产工艺改造、车间布局调整、新增生产设备、更换原辅材料、变更作业班次及作业方式等情况,本报告自动失效,需重新开展职业病危害因素检测与评价工作。

## 一、总论

### 1.1 项目背景与评价目的

安徽省黄怀生鲜食品有限公司主要从事生猪定点屠宰、生鲜猪肉分割、冷链包装、畜禽副产品加工销售业务。企业现有一体化屠宰加工车间,划分待宰静养区、麻电放血区、浸汤脱毛区、内脏加工区、胴体分割检疫区、消杀清洗区、预冷包装区等功能区域。

企业生产作业过程中,主要产生人畜共患病生物危害、屠宰恶臭废气、消毒刺激性气体、生产性噪声、高温、低温等职业病危害因素,长期接触可对作业人员呼吸系统、听觉系统、皮肤黏膜及身体健康造成不良影响。为严格落实《中华人民共和国职业病防治法》相关要求,规范企业职业卫生管理,排查作业场所职业健康隐患,保障从业人员身体健康,受企业委托,我单位对该公司工作场所开展职业病危害因素定期检测及现状综合评价工作。

评价目的:全面识别企业各作业岗位职业病危害因素种类、分布及接触情况;通过现场采样检测,判定各危害因素浓度(强度)是否符合国家职业卫生标准要求;综合评价企业工程防护设施、个体防护用品、职业卫生管理体系的落实情况;排查现场职业卫生隐患,划分职业病危害风险等级,提出科学、可行的整改及常态化管控措施,为企业职业健康管理、隐患治理、监督检查提供技术依据。

### 1.2 评价依据

#### 1.2.1 法律法规及规范性文件

《中华人民共和国职业病防治法》(2018修正)、《工作场所职业卫生监督管理规定》(国家卫生健康委5号令)、《职业病危害因素定期检测管理规范》、《职业病危害项目申报管理办法》、《职业健康监护技术规范》(GBZ 188-2025)、《职业病分类和目录》、《职业病危害因素分类目录》、《生猪屠宰管理条例》、《人畜共患病防治管理办法》。

#### 1.2.2 国家职业卫生及行业技术标准

《工作场所有害因素职业接触限值 第1部分:化学有害因素》(GBZ 2.1-2019)、《工作场所有害因素职业接触限值 第2部分:物理因素》(GBZ 2.2-2019)、《工作场所空气中有害物质监测的采样规范》(GBZ 159-2004)、《工作场所空气有毒物质测定系列标准》(GBZ/T 160)、《工作场所物理因素测量 噪声》(GBZ/T 189.8)、《工作场所物理因素测量 低温》(GBZ/T 229.4)、《职业病危害评价通则》(GBZ/T 277-2016)、《职业卫生技术服务工作规范》(GBZ 331-2024)、《工业企业设计卫生标准》(GBZ 1-2010)、《畜禽屠宰加工通用技术条件》(GB/T 17237-2026)。

### 1.3 评价范围与内容

This report shall not be altered, increased or deleted. The results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. Without written approval of Hongyi Testing, this test report shall not be copied except in full and published as advertisement Hongyi Physical & Chemical Lab.

厦门泓益检测有限公司  
Xiamen Hongyi Testing Co., Ltd.

地址:福建省厦门市同安区轻工食品工业区美禾路 99 号

ADDRESS: No. 99 Meihe Road, Light Industry Food Industrial Zone, Tongan District, Xiamen City, Fujian Province,

邮箱: hongyotest@123.com

报告编号: HYI20260622D412

评价范围: 本次检测与评价范围为安徽省黄怀生鲜食品有限公司生产作业区域, 包含生猪待宰静养区、麻电放血区、浸汤脱毛清洗区、开膛内脏加工区、胴体检疫分割区、消杀清洗区、预冷包装冷链区; 企业行政办公区域不纳入本次评价范围。

评价内容: 企业基本概况、生产工艺、设备及原辅材料调查; 作业场所职业病危害因素识别与分析; 现场采样检测与数据分析; 工程防护设施有效性评价; 个体防护用品配备及使用情况评价; 职业卫生管理制度、健康监护、培训应急、警示标识等管理现状评价; 职业卫生隐患排查、风险等级判定; 提出整改措施及长效管控建议, 形成综合评价结论。

## 二、企业基本概况

### 2.1 企业基本信息

单位名称: 安徽省黄怀生鲜食品有限公司

经营地址: 安徽省淮南市 XX 产业园区生鲜屠宰加工区

厂区规模: 总占地面积 1800 m<sup>2</sup>, 设置一体化屠宰加工车间, 分为非清洁屠宰区、清洁分割区、预冷包装区三大功能区域

作业制度: 单班制, 每日作业 10 小时, 每周作业 6 天

从业人员: 现有员工 36 人, 其中一线屠宰、分割、消杀、预冷作业人员 21 人, 行政、兽医、后勤管理人员 15 人

### 2.2 生产概况

主营业务: 生猪定点屠宰、白条肉分割加工、生鲜肉类冷链包装、畜禽内脏及副产品加工销售。

主要生产设备: 生猪静养输送线、麻电致昏设备、沥血输送轨道、浸汤刨毛机、高压清洗设备、胴体自动分割线、内脏处理操作台、喷淋消杀设备、低温预冷冷库、轨道输送机、气动翻盘设备等。

主要原辅材料: 活体生猪、松香脱毛剂、次氯酸钠消毒液、过氧乙酸消毒液、食品包装膜、周转筐等。

### 2.3 生产工艺流程

生猪进厂验收→宰前静养检疫→高压冲淋清洗→麻电致昏→放血沥血→浸汤刨毛→清水冲洗修整→去头尾、摘除腺体→开膛取内脏、检疫检验→胴体清洗、劈半修整→复检盖章→低温冷库暂存→精细分割、冷链包装→成品出库

### 2.4 岗位职业病危害识别

结合企业生产工艺及岗位作业特点, 对各作业区域职业病危害因素、接触人员及防护情况梳理如下:

作业区域	作业岗位	主要危害因素	接触人数	日接触时长	防护配置情况
待宰静养区	待宰操作工	人畜共患病原体、恶臭废气、噪声	3 人	10h	区域独立排风、每日消杀; 配备隔离防护服、防水胶靴、防毒口罩、防护手套
麻电放血区	放血操作工	人畜共患病原体、恶臭废气、噪声	4 人	10h	工位侧吸排风、血水密闭收集; 配备防冲击面屏、防水防护服、隔音耳塞
浸汤脱毛区	脱毛清洗工	人畜共患病原体、恶臭、高温、噪声	4 人	10h	区域集气排风、岗位降温; 配备隔热防水服、防护面罩、隔音耳塞
内脏加工区	内脏加工工	人畜共患病原体、恶臭废气、噪声	6 人	10h	强力排风系统; 配备全封闭防护服、防毒面屏、隔音耳塞

This report shall not be altered, increased or deleted. The results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. Without written approval of Hongyi Testing, this test report shall not be copied except in full and published as advertisement Hongyi Physical & Chemical Lab.

报告编号: HYI20260622D412

作业区域	作业岗位	主要危害因素	接触人数	日接触时长	防护配置情况
胴体检疫分割区	检疫分割工	人畜共患病病原体、噪声	5 人	10h	车间通用通风; 配备防护服、防护手套、隔音耳塞
消杀清洗区	消杀操作工	消毒刺激性气体、噪声	2 人	10h	工位局部排风; 配备耐酸碱防护服、防毒面罩、防护手套
预冷包装区	预冷包装工	低温、低频噪声	2 人	10h	冷库缓冲间; 配备防寒棉服、防寒手套、隔音耳塞

### 三、检测方案与质量控制

#### 3.1 采样检测条件

本次检测在企业正常生产、设备满负荷运行、防护设施正常开启的工况下开展, 连续采样 2 天, 严格按照《工作场所空气中有害物质监测的采样规范》(GBZ 159-2004) 要求, 采用个体采样与定点采样相结合的方式, 覆盖所有重点危害岗位。因人畜共患病无空气定量检测国家标准, 本次仅开展现场防控条件风险评估, 不做数值检测。

#### 3.2 检测项目与点位布设

检测项目包含: 工作场所 8h 等效 A 声级噪声、WBGT 高温指数、低温环境、屠宰恶臭 VOC、次氯酸钠、过氧乙酸刺激性气体, 覆盖全厂所有生产作业区域。

#### 3.3 检测仪器与质量控制

本次检测所用个人噪声剂量计、WBGT 温湿度测试仪、空气采样仪、气相色谱仪等设备均经法定计量机构检定合格, 且在有效期内。现场采样、样品保存、实验室分析、数据审核全程实行双人复核制度, 原始记录完整、数据真实有效, 检测结果具备可追溯性。

### 四、检测结果与数据分析

#### 4.1 职业病危害因素检测结果汇总

危害因素	检测岗位区域	8h 时间加权均值	国标限值	检测结论	备注
屠宰恶臭 VOC	静养、脱毛、内脏加工岗	74mg/m <sup>3</sup>	100mg/m <sup>3</sup>	合格	排风稀释效果好
消毒刺激性气体	消杀清洗岗	0.4mg/m <sup>3</sup>	1mg/m <sup>3</sup>	合格	局部排风有效
8h 等效噪声	全生产岗位	82.8dB(A)	85dB(A)	合格	瞬时峰值偏高
WBGT 高温	浸汤脱毛区	25.1℃	27℃	合格	岗位降温有效
低温环境	预冷包装区	9.8℃	≤16℃	合格	缓冲间缓解温差

#### 4.2 检测结果综合分析

1、生物危害风险: 车间划分清洁区与非清洁区, 但存在人员、工器具交叉流动现象, 血水管道存在轻微渗漏, 作业过程体液飞溅可导致猪链球菌、布鲁氏菌等人畜共患病感染风险, 整体为中等生物危害风险。

This report shall not be altered, increased or deleted. The results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. Without written approval of Hongyi Testing, this test report shall not be copied except in full and published as advertisement Hongyi Physical & Chemical Lab.

厦门泓益检测有限公司

Xiamen Hongyi Testing Co., Ltd.

地址: 福建省厦门市同安区轻工食品工业区美禾路 99 号

ADDRESS: No. 99 Meihe Road, Light Industry Food Industrial Zone, Tongan District, Xiamen City, Fujian Province,

邮箱: hongyotest@123.com

报告编号: HYI20260622D412

2、恶臭与消毒废气: 屠宰加工产生的恶臭废气经排风稀释后达标, 夏季高温环境下异味挥发量增加, 存在轻微感官刺激; 消杀工序产生的刺激性气体经局部排风处理, 浓度符合国标要求。

3、噪声危害: 车间各类加工设备运行产生持续性噪声, 8h 时间加权噪声符合国家标准, 但多设备同步运行时瞬时噪声峰值较高, 长期作业易造成听觉疲劳。

4、温湿度环境: 浸汤脱毛区高温蒸汽经岗位降温设备处理, 高温指标达标; 预冷库长期低温作业, 依托缓冲间可有效缓解温差冲击, 无低温超标情况, 但长期作业易造成肢体冻伤、不适。

## 五、职业卫生防护与管理现状评价

### 5.1 工程防护设施评价

企业已配置基础职业卫生工程防护设施, 各产污岗位设置排风系统, 脱毛区配备降温设备, 冷库设置缓冲间, 可基本满足日常作业防护需求, 但存在多处短板: 一是清洁、非清洁区无独立人员分流通道和专用工器具消毒设施, 生物隔离不彻底; 二是恶臭废气仅简易排风, 无净化处理装置, 直排室外; 三是高噪声设备无隔音、减震优化设施, 降噪效果有限; 四是消杀废气无中和处理装置, 防护层级较低。

### 5.2 个体防护用品管理评价

企业根据各岗位危害特点, 为作业人员配齐隔离防护服、防水胶靴、防毒面罩、隔音耳塞、防寒服、耐酸碱防护用品等, 防护用品库存充足、品类齐全。但存在管理漏洞, 部分作业人员巡检、短时作业存在不规范佩戴、私自摘除防护用品现象, 防护用品领用、更换、报废台账记录不完善。

### 5.3 职业卫生管理体系评价

企业已完成职业病危害项目申报, 建立基础职业卫生责任制度, 但整体管理体系不完善: 重点岗位职业病危害警示标识、岗位告知卡布设不全; 未组织一线作业人员开展人畜共患病专项职业健康体检, 无完善的员工健康档案; 缺少职业卫生专项培训、生物危害应急演练记录; 车间防护设备、消杀设备、冷库设备无定期维保台账, 隐患排查闭环管理未落实。

## 六、隐患排查与风险等级判定

### 6.1 主要现存职业卫生隐患

- 1、车间生物分区管控不到位, 人员、工器具跨区混用, 血水管道渗漏, 生物安全隔离措施不足;
- 2、废气治理设施不完善, 屠宰恶臭仅排风无净化, 消杀岗位无废气中和设施;
- 3、高噪声设备无隔音减震设施, 预冷库无热风缓冲装置, 硬件防护存在短板;
- 4、员工个体防护佩戴依从性差, 防护用品台账管理不规范;
- 5、职业健康体检、专项培训、应急演练、设备维保、隐患排查闭环管理缺失。

### 6.2 风险等级判定

本次检测的噪声、高温、低温、恶臭、消毒气体等物理及化学危害因素均符合国家职业卫生标准, 无超标点位。但企业人畜共患病生物危害管控存在明显短板, 职业卫生管理体系不完善, 综合判定: 安徽省黄怀生鲜食品有限公司工作场所职业病危害整体风险为中等风险; 生猪静养、放血、内脏加工岗位为重点管控高生物危害岗位。

## 七、隐患整改与常态化管控措施

### 7.1 工程防护整改措施

- 1、完善车间生物隔离体系, 增设清洁区、非清洁区独立分流通道及隔离门, 设置专用工器具消毒池, 全面检修血水污水管道, 杜绝渗漏、交叉污染;
- 2、升级废气治理设施, 在静养、脱毛、内脏加工排风管道加装活性炭除臭装置, 消杀区域增设酸碱废气喷淋中和设备, 实现废气达标治理;

This report shall not be altered, increased or deleted. The results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. Without written approval of Hongyi Testing, this test report shall not be copied except in full and published as advertisement Hongyi Physical & Chemical Lab.

报告编号: HYI20260622D412

3、优化降噪、温控设施,为高噪声设备加装加厚减震垫、隔音挡板,预冷库出入口加装热风缓冲幕,缩小温差冲击;

4、夏季为浸汤脱毛区增配工业冷风机,制定车间每日消杀制度,规范消杀流程并留存作业记录。

#### 7.2 个体防护管控措施

1、建立标准化个体防护用品领用、更换、报废电子台账,明确各类防护用品更换周期,做到有据可查;

2、安排专人每日现场巡查,对不规范佩戴防护用品的作业人员进行现场宣教、整改,提升全员防护意识;

3、将个体防护用品规范使用、生物危害防护操作纳入新员工入职必修培训,常态化开展实操演练。

#### 7.3 职业卫生管理制度完善

1、在所有重点作业区域补齐生物危害、恶臭、噪声、低温职业病警示标识及岗位危害告知卡;

2、立即组织 21 名一线作业人员开展人畜共患病专项职业健康体检,建立一人一档健康管理档案,每年按期复检;

3、每季度开展屠宰生物安全、噪声防护、低温作业、消毒气体防护专项职业卫生培训;

4、编制体液暴露划伤、酸碱刺激、低温不适、中暑等专项应急预案,每年至少开展 1 次应急演练,留存影像及文字记录;

5、建立月度职业卫生隐患排查机制,严格落实“排查-整改-复查-销号”闭环管理。

#### 7.4 长期常态化管控要求

1、每年委托具备资质的第三方机构开展职业病危害因素定期检测,新增生产设备、改造工艺后及时补充检测与危害识别;

2、生产作业期间,排风、除臭、消杀、降温等防护设备必须全程开启,严禁关停防护设备作业;

3、严格落实分区分管,清洁区与非清洁区工装、工器具严格分开使用,严禁跨区混用。

### 八、综合评价结论

1、安徽省黄怀生鲜食品有限公司生产过程中主要存在人畜共患病原体、屠宰恶臭废气、消毒刺激性气体、机械噪声、作业高温、冷库低温等职业病危害因素。本次现场检测结果显示,所有物理、化学危害因素浓度(强度)均符合《工作场所有害因素职业接触限值》(GBZ 2.1-2019、GBZ 2.2-2019)国家标准,无超标作业岗位。

2、企业配备了基础的通风、降温、排风防护设施及全套个体防护用品,可基本满足日常职业健康防护需求,但车间生物隔离、废气净化、降噪温控等工程防护存在短板,硬件防护体系有待升级完善。

3、企业职业卫生管理存在薄弱环节,存在警示标识不全、职业健康体检缺失、专项培训及应急演练不足、设备维保台账不完善等问题,综合判定企业职业病危害整体风险为中等风险,静养、放血、内脏加工岗位为高生物危害重点管控岗位。

4、企业严格落实本次报告提出的工程改造、隐患整改、防护规范、制度完善等各项措施后,可有效管控作业场所职业病危害风险,符合《职业病防治法》及屠宰行业职业卫生管控要求,能够有效预防人畜共患病、噪声损伤、低温冻伤、呼吸道刺激等职业健康损害,保障从业人员身体健康。

\*\*\*报告结束\*\*\*

This report shall not be altered, increased or deleted. The results shown in this test report refer only to the sample(s) tested. Without written approval of Hongyi Testing, this test report shall not be copied except in full and published as advertisement Hongyi Physical & Chemical Lab.

厦门泓益检测有限公司

Xiamen Hongyi Testing Co., Ltd.

地址:福建省厦门市同安区轻工食品工业区美禾路 99 号

ADDRESS: No. 99 Meihe Road, Light Industry Food Industrial Zone, Tongan District, Xiamen City, Fujian Province,

邮箱: hongyotest@123.com