

山东禹王健康食品有限公司
山东禹王生态食业有限公司年产 2 万吨植物蛋白肉系列食品项目
竣工环境保护验收意见

2024 年 04 月 01 日，山东禹王健康食品有限公司在禹城市组织召开“山东禹王生态食业有限公司年产 2 万吨植物蛋白肉系列食品项目”竣工环境保护验收会。验收组成员由编制单位（山东禹王健康食品有限公司）、验收监测单位（山东天智环境监测有限公司）、环评单位（德州天洁环境影响评价有限公司）等代表及两名专家组成。根据山东禹王生态食业有限公司年产 2 万吨植物蛋白肉系列食品项目竣工环境保护验收监测报告，并对照《建设项目竣工环境保护验收暂行办法》，验收组现场检查了项目及环保设施的建设、运行情况，严格依照国家有关法律法规、《建设项目竣工环境保护验收技术指南 污染影响类》、本项目环境影响评价报告表和审批部门审批决定等要求对本项目进行验收，提出意见如下：

一、工程建设基本情况

1、建设地点、规模、主要建设内容

“山东禹王生态食业有限公司年产 2 万吨植物蛋白肉系列食品项目”为山东禹王生态食业有限公司新建项目，由山东禹王生态食业有限公司转让给山东禹王健康食品有限公司，由山东禹王健康食品有限公司进行排污许可证填报和申领工作，以及后续的建设项目自主验收和生产经营活动。“山东禹王生态食业有限公司年产 2 万吨植物蛋白肉系列食品项目”位于山东省德州市禹城市德州高新技术产业开发区富华街山东禹王生态食业有限公司对过路南(佳利丰塑编北部)，公司设计投资 17500 万元，环保投资 30 万元，实际总投资 17500 万元，环保投资 30 万元，占地面积 21172 平方米。新建生产车间、研发楼等主体工程，购置投料机、提升机、电烘箱、蒸煮炉等生产设备，并配备油烟净化器、集气罩、排气筒等环保设施。达产后，具备年产 8000 吨拉丝蛋白、年产 10800 吨植物蛋白肉块、年产 3600 吨素牛肉干/粒、年产 5400 吨手撕牛肉的生产能力。

2、建设过程及环保审批情况

山东禹王生态食业有限公司于 2022 年 11 月委托德州天洁环境影响评价有限公司完成环境影响报告表的编制，并于 2023 年 2 月 7 日获得禹城市行政审批服务局《山

东禹王生态食业有限公司年产2万吨植物蛋白肉系列食品项目环境影响报告表审批意见》（禹审批[2023]11号）。配套建设的环境保护设施于2023年11月05日竣工，山东禹王健康食品有限公司于2023年11月07日进行排污登记，登记编号：91371482MA3TJYWM9U001W。

山东禹王健康食品有限公司于2023年11月对项目区域进行了现场自查，编制了验收监测实施方案，并委托山东天智环境监测有限公司进行检测工作，山东天智环境监测有限公司于2024年1月16日~2024年1月18日进行了现场监测并出具检测报告（编号：山东天智检字（2024）第01093号）。山东禹王健康食品有限公司根据监测和检查的结果编制了本验收监测报告。

3、投资情况

本项目环评设计总投资17500万元，环保投资30万元，占总投资的0.2%。实际总投资17500万元，其中环保投资30万元，占项目总投资的0.2%。

4、验收范围

本次验收为年产2万吨植物蛋白肉系列食品项目生产线及配套工程和环保设施。

二、工程变动情况

经过现场查勘，结合环评报告内容与企业建设情况，本项目变动情况如下：

生产设施方面：项目按照环评设计时要求建设了生产线，但实际建设过程中所选择厂家生产线所包含设备的名称、型号以及数量与环评设计时有所出入，对产能、产污情况无影响。具体见“表4 主要生产单元、生产工艺、生产设施及设施参数表”。

环保措施方面：环评要求油炸线密闭，油炸废气经过静电式油烟净化器处理后通过高于屋顶1.5m的油烟排气筒排放，卤制、蒸煮等过程产生的异味以无组织形式排放。验收时实际情况为油炸线密闭，油炸废气经过1台静电式油烟净化器处理后通过高于屋顶1.5m的油烟排气筒排放，炒卤制、卤煮等过程产生的异味气体分别经集气罩收集后经过2台静电式油烟净化器处理后与油炸工序静电式油烟净化器共用1根高于屋顶1.5m的油烟排气筒排放。

项目性质、地点、采用的生产工艺均与环评文件、环评批复的内容基本一致，经验收组讨论，项目无重大变更。

三、环境保护设施落实情况

1、废水

该项目废水主要为浸泡清洗废水、卤煮废水、洗袋废水、地面冲洗废水、设备冲洗废水和生活污水，主要污染因子为：COD_{Cr}、BOD₅、SS、NH₃-N、动植物油、阴离子表面活性剂等，总产生量为 128.2m³/d（38453m³/a）。

项目废水经老厂区污水处理站处理达标后再排入禹城东郊城建污水处理有限公司处理。

2、废气

该项目产生的废气主要为油炸工序产生的油烟，蒸煮、卤煮、炒卤制、油炸等过程产生的异味，污水处理恶臭，主要污染因子为油烟、H₂S、NH₃、臭气浓度等。

采取的治理措施：

油炸线密闭，油炸废气经过 1 台静电式油烟净化器处理后通过高于屋顶 1.5m 的油烟排气筒排放，炒卤制、蒸煮、卤煮等过程产生的异味气体分别经集气罩收集后经过 2 台静电式油烟净化器处理后与油炸工序静电式油烟净化器共用 1 根高于屋顶 1.5m 的油烟排气筒（2#排气筒）排放。

3、噪声

本项目主要来自于生产设备运行产生的机械噪声，噪声源强为 70~85dB（A）。通过选用低噪声设备、基础减震、车间合理布局、建筑隔音及距离衰减等措施。

4、固废

该项目的固体废物主要为项目运营期产生的原材料使用时产生的废包装袋，油炸和脱油环节产生的废植物油、废油渣，污泥以及职工办公生活产生的生活垃圾。

废包装物、废油渣、废植物油收集后外售，污泥压滤后外售给有机肥加工厂，生活垃圾收集后由环卫部门定期清运。项目各项固废均得到妥善处置。

四、环境保护设施调试效果

本次竣工环境保护验收监测时间为 2024 年 1 月 16 日~2024 年 1 月 18 日，在此期间，企业正常生产，环保设备正常运行，满足项目竣工环境保护验收工况要求。

1、废水

验收监测期间，污水排放口各指标日均值最大值分别为化学需氧量 75mg/L、氨氮 1.60mg/L、五日生化需氧量 29.9mg/L、悬浮物 19mg/L、动植物油 3.66mg/L、阴离子表面活性剂 0.05L，满足《污水综合排放标准》（GB 8978-1996）中表 4 标准以及禹城东郊城建污水处理有限公司进水水质标准要求。

2、废气

有组织排放废气

根据山东天智环境监测有限公司检测报告(编号:山东天智检字(2024)第01093号),验收监测期间,油烟净化器2#排气筒有组织排放油烟最大排放浓度为 $0.7\text{mg}/\text{m}^3$ 、平均浓度为 $0.7\text{mg}/\text{m}^3$,满足《饮食业油烟排放标准》(DB37/597-2006)大型标准;异味(臭气浓度)最大排放值为63(无量纲),满足《饮食业油烟排放标准》(DB37/597-2006)标准。因油烟净化器和集气管道构造原因,油烟净化器进口不具备采样条件,未对油烟净化器进口进行监测,不对油烟净化器处理效率进行核算。

无组织废气

验收监测期间,无组织排放废气厂界监控点氨最大浓度为 $0.14\text{mg}/\text{m}^3$,硫化氢最大浓度为 $0.013\text{mg}/\text{m}^3$,臭气浓度最大值为16(无量纲),新厂区厂界异味(臭气浓度)最大值为15(无量纲),满足《恶臭污染物排放标准》(GB14554-93)表1厂界标准值中二级新改扩建标准值要求。

3、噪声

验收监测期间,厂界昼间噪声测定最大值为 $58.7\text{dB}(\text{A})$,夜间噪声测定最大值为 $48.7\text{dB}(\text{A})$,满足《工业企业厂界环境噪声排放标准》(GB12348-2008)2类标准要求。

4、固体废物

废包装物、废油渣、废植物油收集后外售,污泥压滤后外售给有机肥加工厂,生活垃圾收集后由环卫部门定期清运。

一般工业固体废物满足固体废物污染环境防治法相关要求。本项目产生的固废均能得到综合利用或无害化处理。

5、总量控制

本项目已取得总量确认书(德禹环总[2022]93号),本项目已申请总量为:COD: $1.912\text{t}/\text{a}$,氨氮: $0.191\text{t}/\text{a}$ 。

根据验收检测结果计算 COD_{Cr} 、 $\text{NH}_3\text{-N}$ 排放总量满足总量控制要求。

6、工程建设对环境的影响

工程建设对环境的影响可以接受,不会造成环境质量的恶化。

本项目环评和批复未设置大气防护距离和卫生防护距离。项目周边敏感目标与环评时期一致,未新增敏感目标。

五、验收结论

山东禹王生态食业有限公司年产2万吨植物蛋白肉系列食品项目环保手续齐全，建立了环境管理制度，项目主体工程及环境保护设施等总体按环评批复的要求建成，落实了环评批复中的各项环保要求，无重大变更，验收监测期间污染物达标排放，具备建设项目竣工环境保护验收条件，验收合格。

六、后续要求

1、营运期间中，集气罩、收集管道要做好维保工作，减少废气逸散和无组织排放量。按照相关规定，规范设置并维护采样监测点位、监测平台和废气排放口标识。

2、做好废水的收集、处理工作，防止跑、冒、滴、漏现象产生，按时维护污染治理设施并做好运行记录，确保污染治理设施稳定运行，污染物稳定达标排放。落实环评文件提出的环境管理及监测计划。

3、搞好环保知识教育和技术培训，提高公司职工环保素质，加强环境风险防范的演练工作，完善环保资料的建档和管理。

七、验收人员信息

参加验收的单位及人员信息附后。

验收组

2024年04月01日