

广州立旺食品有限公司清洁生产水平评价方案

1 适用范围

本方案适用于广州立旺食品有限公司清洁生产水平评价，可作为以麦芽糖、白砂糖、油脂、奶油、全脂奶粉、炼乳等为原料制成食品的类似企业参考评价。

2 引用文件

GB2589 综合能耗计算通则

GBT-20106-2006 评价指标体系通则

HJT425-2008 清洁生产标准 制定技术导则

GB/T 24001 环境管理体系 规范及使用指南

CNCA CTS 0014-2008 食品安全管理体系 糖果、巧克力及蜜饯生产企业要求

3 术语和定义

3.1 清洁生产

指不断采取改进设计、使用清洁的能源和原料、采用先进的工艺技术与设备、改善管理、综合利用等措施，从源头消减污染，提高资源利用效率，减少或者避免生产、服务和产品使用过程中污染物的产生和排放，以减轻或者消除对人类健康和环境的危害。

3.2 新鲜水

指生产过程中，每天或每年多消耗的生产新鲜水量（包括主要生产过程、辅助生产装备和附属生产部门的用水量，不包括循环水量和生活区用水量等）。

3.3 综合能耗

生产系统和辅助生产系统生产该产品所消耗的各种能源（含耗能工质耗能）实物量与相应的能源等价值乘积之和。

4 清洁生产评价指标考核评定要求

4.1 评定等级

清洁生产先进企业水平：行业清洁生产定量、定性指标均达到行业先进水平；

清洁生产基本企业水平：行业清洁生产定量、定性指标均达到行业基本水平。

4.2 指标要求

清洁生产水平评价技术要求见表 1、表 2。

表 1 行业清洁生产定量指标

一级评价指标	二级评价指标	评价基准 (行业先进水平)	评价基准 (行业基本水平)
资源与能源利用指标	单位产品新鲜水消耗 (m ³ /t)	6	8
	单位产品综合能耗 (kgce/t)	0.15	0.2
产品指标	包装合格率 (%)	99	98
	产品合格率 (%)	98	96
污染物产生指标	单位产品固体废物产生量 (t/t)	0.005	0.01

表 2 行业清洁生产定性指标

一级评价指标	评价基准 (行业先进水平)	评价基准 (行业基本水平)
资源与能源消耗指标	*没有国家明令淘汰或落后设备	
	使用清洁燃料	
	与生产有关统计资料齐全、准确。	与生产有关统计资料基本齐全、准确。
	原材料消耗有考核	
生产工技术特征指标	*管道无滴漏	
	生产过程采用自动化控制, 优化工艺参数	根据实际情况采用自动化控制
	设备定期维护	
污染物产生排放指标	*污水达标排放	
	*燃烧废气达标排放	
产品指标	*产品符合相应的食品安全卫生标准	
	采用全自动包装	部分自动包装
生产过程环境管理指	*严格执行“三同时”制度	

一级评价指标	评价基准 (行业先进水平)	评价基准 (行业基本水平)
标	建立环境管理体系	
	作业场所符合清洁生产要求	
	有原材料质检制度和原材料消耗定额管理制度，安装计量仪表，对能耗及物耗有严格定量考核，应有污染事故应急预案	有原材料质检制度和原材料消耗定额管理制度，安装计量仪表，对能耗及物耗有定量考核，应有污染事故应急预案
环境管理与清洁生产审核	按照“清洁生产审核暂行办法”的要求进行清洁生产审核，并全部实施了无、低费方案。按照GB/T24001建立并运行环境管理体系，环境管理手册、程序文件及作业文件齐全	按照“清洁生产审核暂行办法”的要求进行清洁生产审核，并全部实施了无、低费方案。环境管理制度健全，原始记录及统计数据齐全有效
环境法律法规标准	符合国家和地方有关环境法律、法规，污染物排放达到国家或地方排放标准，总量控制和排污许可等要求	
相关方环境管理	1.要求相关方在生产过程中，遵守过家和地方的环境法律法规； 2.优先选择生产过程满足环保要求的相关方； 3.相关方定期提供环境保护本部门出具的环境行为证明； 4.对相关方提出的投诉和建议，能够积极处理，并把处理信息及时反馈给相关方。	1.要求相关方在生产过程中，遵守过家和地方的环境法律法规； 2.优先选择生产过程满足环保要求的相关方；

注：“*”表示必须要达到的指标；

5 计算方法

5.1 单位产品新鲜水消耗 (m³/t)

单位产品新鲜水消耗=新鲜用水量 (m³) /产品产量 (t)。

5.2 单位产品综合能耗 (kgce/t)

综合能耗指本工艺所消耗的电能、油的综合能耗，折合为 kgce。本指标采用行业计算方法。

单位产品综合能耗=综合能耗 (tce) /产品产量 (t)。

6 附则

本方案由广州立旺食品有限公司编制并负责解释。