

年产 25000 吨休闲食品项目

试 运 行 报 告

山东欧乐食品有限公司

二〇二〇年六月三十日



目 录

一、项目简介.....	1
二、试运行时间.....	1
三、系统试运行情况说明.....	1
(一) 试生产前准备.....	1
1、成立试生产领导小组.....	1
2、试生产人员的培训教育.....	2
3、设备、设施、管道的检测、检验、检查.....	2
4、强化试生产过程控制.....	2
(二) 试生产情况总结.....	2
1、生产情况.....	2
2、设备运行情况.....	3
3、生产过程控制.....	3
四、安全设施运行情况.....	5
五、存在的主要隐患及整改情况.....	5

一、项目简介

山东欧乐食品有限公司年产 25000 吨休闲食品项目位于枣庄市山亭区经济开发区新源北路 66 号，总投资 14000 万元，2019 年 7 月 2 日立项建设，经过一年多的努力，目前已建成钢结构二层厂房一个 8088.8 平方米，配房、传达室、锅炉房、停车场、道路等辅助设施 5214 平方米，改造了购买的原三盟机械车间 2 个 10036 平方米，新建车间和原 1#车间进行了 GMP 标准化装修；新上了薯类、山楂自动化、智能化、无菌化生产线 6 条，购置生产设备 65 台套，检化验设备 25 台套，形成了设计生产能力。

二、试运行时间

按照项目计划，在项目完成阶段性任务后进入试运行，由于受疫情影响，自 2020 年 3 月 28 日开始试运行，至 2020 年 6 月 29 日试运行结束。

三、系统试运行情况说明

试运行期间各生产线及设备运行稳定,没有出现异常,达到了设计要求。现将项目试运行情况简述如下:

(一) 试生产前准备

1、成立试生产领导小组

组长:张显涛

副组长:张显庆、刘振

成员:韩顺廷、王磊、沈霞、张娜娜

2、试生产人员的培训教育

对所有岗位操作人员进行三级安全教育培训和工艺培训,并全部考核合格方予上岗,特种作业岗位人员进行特种作业培训并按要求取得特种作业证。

3、设备、设施、管道的检测、检验、检查

试生产前对安全阀、压力表、防雷防静电设施等安全设施委托相关资质单位进行检测、检验,特种设备取得压力容器使用证。现场对设备、管道、阀门进行整体清洗、置换、试压试漏,对存在问题的由安装公司逐项整改。

4、强化试生产过程控制

(1) 严格倒班制度和领导检查制度;

(2) 各工段班长关注工艺区重点设备,严格执行安全操作规程;

(3) 加强现场巡回检查,设备维护组不定期检查验线设备;

(4) 利用现场视频监控,有效纠正各类违章行为,杜绝人为事故的发生;

(5) 充分发挥自动控制系统作用,公司生产部与工段、班组联动,多管齐下,对设备运营进行有效检测。

(二) 试生产情况总结

1、生产情况

薯类生产线包含去皮机 4 台,水净化系统 1 套,3 吨的

天然气锅炉 1 个，蒸箱 6 个，切分机 8 个，烘干房 7 个，灭菌釜 2 个，真空包装机 4 个，包装风干线 2 条，截止目前，累计加工甘薯 7000 吨，产出地瓜枣 2200 吨，所有的工艺设备运行平稳，无安全质量事故，试生产达到了预期效果。

2、设备运行情况

各班组的每台设备、仪表明确了责任人，每天进行一次巡查，定期对生产工人进行岗位操作规程理论及实践培训和考核，使每位生产工人都能熟练地掌握本职岗位的设备操作。

对不按设备操作规程操作、违章操作人员进行严厉处罚，严格实行公司级、部门级、班组三级检查制度，当班工人必须对所有设备进行一次细致的巡回检查并形成记录台账，对本班次内的设备要求做到：清洁、无油污，杜绝跑、冒、漏、滴；要求设备维护组人员加强自身业务技能学习，熟悉整条生产线所有设备参数并针对不同情况制定年度维护保养计划；严格执行交接班制度，严禁设备的带病运行，将各班组设备状况与负责人月度考核挂钩，确保做到设备的安全运行，满足生产需要。

试生产期间生产设备运行良好，达到预期生产能力。

3、生产过程控制

（1）从工艺上管理

一是以重点设备、重点操作为监控点，车间主任、班组长、安全员亲自到现场监督，对生产、维护人员逐一考核，

有操作不到位、控制不到位或违章操作的现象立即当场纠正。对于设备重大故障，公司实行“一票否决制”，直接与车间主任年终考核挂钩。

二是对生产过程中出现的工艺问题，必须在第一时间内组织设备维护组人员进行研究解决，坚守“安全生产”底线，及时分析现场异常数据，及时改正生产过程中存在问题，不断积累生产经验，调整各设备运营参数，使其达到最佳运行状态。

三是在试生产过程中遇到的问题，各责任单位主动协调解决，设备维护组现场指导，工段技术员每日跟班解除运营过程的一切困难。对影响整体运营的问题由试生产领导小组牵头进行全方位的排查和跟踪解决，确保安全零事故。

（2）从设备现场上管理

每台设备、每块仪表都明确了责任人和检查人，通过生产班组内部比武对各相关责任人进行激励；同时，通过公司、部门不定期抽查，确保设备清洁、无油污，杜绝带病运行。

要求部门设备维护组人员、安全员不断提高业务水平，对设备的运行状态进行记录总结，从维修质量和准备效率上下功夫，积累经验，备足各设备维修、保养所需的物料；安全员通过监控、自动控制系统与生产班组联动，进行多层次监控，一切以服务生产为大局，保证设备正常运行。

（3）从生产现场上管理

一是所有员工进入生产现场必须穿戴好劳动保护用品。

二是严格执行交接班制度，认真交接现场情况，并签字确认后方可接班。

三是对生产设备必须承包到人，落实主体责任，每班必须对生产现场进行清理、检查，每月进行公司级“安全大检查”、“6S 检查”，确保生产现场环境清洁化。

四是加强外来人员登记制度，对外来人员，进厂前必须进行安全教育，切实做好外来人员的安全工作。

（4）从人员素质培训上管理

由公司到各部门、班组通过多种形式组织员工经常性的学习、培训考试，深入贯彻公司各项管理制度，加大考核力度，从而督促员工努力掌握岗位知识，提高身的业务水平，在年内让所有生产工人的操作技能、自主学习能力得到全面提升，并逐步形成长效机制。同时基层管理人员从自身做起，主动带头，对日常各班出现的问题进行了公平、公正处理，提高了工作人员的工作热情，更使得基层员工能够安心工作。

四、安全设施运行情况

安全阀、压力表经检测检验合格有效，自动控制系统状况完好，灭火器等消防设施配备齐全，配套设施处于可用状态，可燃气体报警仪浓度超标时能及时报警，安生生产设施能满足安全生产的需要。

五、存在的主要隐患及整改情况

主要隐患包括设备零部件维护计划制定、安全检查台账的健全等，公司针对存在的问题，听取专家和评价公司的意见逐条进行整改，现已全部整改到位。

总结：生产线试生产至今，运营已日益制度化、规范化。年产 25000 吨休闲食品项目已满足安全运营要求，具备安全验收条件。

山东欧乐食品有限公司
二〇二〇年六月三十日

