

高档餐饮项目安全风险评价报告

目录

前言.....	3
一、对策措施与建议.....	3
(一)、事故隐患的整改措施.....	3
(二)、建议的安全对策措施.....	4
二、安全评价程序与评价方法.....	5
(一)、安全评价程序.....	5
(二)、划分评价单元.....	6
(三)、确定采用的安全评价方法.....	8
三、危险、有害因素的辨识与分析.....	9
(一)、辨识与分析危险、有害因素的依据.....	9
(二)、主要危险、有害物质分析.....	11
(三)、生产过程中危险有害因素的辨识与分析.....	12
(四)、自然条件危险、有害因素辨识与分析.....	14
(五)、安全管理不当导致的危险、有害因素辨识与分析.....	15
(六)、重大危险源辨识结果.....	16
四、安全评价范围、目的及依据.....	18
(一)、评价范围.....	18
(二)、评价目的.....	19
(三)、评价依据.....	20
五、资源合理利用.....	21
(一)、能源利用.....	21

(二)、水资源利用.....	23
(三)、土地资源利用.....	24
(四)、原材料资源利用.....	26
(五)、其他资源的合理利用.....	27
六、环境保护措施.....	28
(一)、大气环境保护措施.....	28
(二)、水环境保护措施.....	29
(三)、土壤环境保护措施.....	31
(四)、生态环境保护措施.....	32
(五)、噪声环境保护措施.....	33
七、环境风险评估.....	34
(一)、环境风险评估概述.....	34
(二)、评价高档餐饮项目风险分析.....	35
(三)、风险应急预案.....	38
八、环境监测与管理.....	40
(一)、环境监测计划.....	40
(二)、监测方法与指标.....	42
(三)、监测结果分析.....	43
(四)、环境管理措施.....	44
九、安全与环境问题的沟通与协调.....	45
(一)、内部沟通机制.....	45
(二)、外部协调与社会沟通.....	47

(三)、危机公关处理.....	48
十、安全与环境信息披露.....	50
(一)、信息披露原则.....	50
(二)、信息披露内容.....	52
(三)、信息披露途径.....	53
(四)、信息披露周期.....	54
十一、安全与环境责任体系.....	56
(一)、责任分工.....	56
(二)、安全与环境管理人员配备.....	59
(三)、责任追究机制.....	62
(四)、绩效考核.....	64
十二、高档餐饮项目安全现状评价报告的存档与发布.....	66
(一)、存档程序.....	66
(二)、存档内容.....	68
(三)、存档地点.....	68
(四)、报告发布.....	69
十三、高档餐饮项目安全现状评价报告的后续管理.....	69
(一)、后续管理目的.....	69
(二)、后续管理程序.....	71
(三)、后续管理内容.....	72
(四)、后续管理人员.....	73
(五)、后续管理要求.....	74

(六)、后续管理措施.....	75
(七)、后续管理实施.....	76
(八)、后续管理评价.....	77
(九)、后续管理修改.....	78
(十)、后续管理更新.....	79
(十一)、后续管理退改.....	81
(十二)、后续管理风险.....	82
十四、安全与环境投资.....	83
(一)、投资计划.....	83
(二)、资金筹措.....	85
(三)、投资效益评估.....	87

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：

<https://d.book118.com/076200054202010134>