

厨房系统项目风险分析和评估 报告

目录

前言	3
一、安全评价程序与评价方法	3
(一)、安全评价程序	3
(二)、划分评价单元	4
(三)、确定采用的安全评价方法	6
二、危险、有害因素的辨识与分析	8
(一)、辨识与分析危险、有害因素的依据	8
(二)、主要危险、有害物质分析	9
(三)、生产过程中危险有害因素的辨识与分析	10
(四)、自然条件危险、有害因素辨识与分析	12
(五)、安全管理不当导致的危险、有害因素辨识与分析	13
(六)、重大危险源辨识结果	15
三、事故原因分析及事故后果预测	16
(一)、事故案例及原因分析	16
(二)、事故后果预测	17
四、定性、定量安全评价	18
(一)、安全管理单元	18
(二)、厂址条件、平面布置及建、构筑物单元	20
(三)、生产单元	21
(四)、公用工程及辅助设施单元	23
五、资源合理利用	27

(一)、能源利用	27
(二)、水资源利用	28
(三)、土地资源利用	30
(四)、原材料资源利用	31
(五)、其他资源的合理利用	32
六、环境保护措施	33
(一)、大气环境保护措施	33
(二)、水环境保护措施	35
(三)、土壤环境保护措施	36
(四)、生态环境保护措施	37
(五)、噪声环境保护措施	38
七、环境影响分析	40
(一)、大气环境影响	40
(二)、水环境影响	42
(三)、土壤环境影响	43
(四)、生态环境影响	45
(五)、噪声环境影响	46
八、环境监测与管理	48
(一)、环境监测计划	48
(二)、监测方法与指标	50
(三)、监测结果分析	51
(四)、环境管理措施	52

九、安全与环境信息披露	53
(一)、信息披露原则	53
(二)、信息披露内容	55
(三)、信息披露途径	56
(四)、信息披露周期	57
十、安全与环境投资	59
(一)、投资计划	59
(二)、资金筹措	60
(三)、投资效益评估	63
十一、环境风险应急预案	64
(一)、环境风险评估基础	64
(二)、应急预案的制定	67
(三)、应急组织和协调	69
(四)、应急物资和设备准备	71
(五)、应急演练	72
(六)、事故发生时的处置	74
十二、厨房系统项目安全现状评价报告的存档与发布	76
(一)、存档程序	76
(二)、存档内容	78
(三)、存档地点	78
(四)、报告发布	78
十三、安全生产与环境保护培训	79

(一)、培训计划	79
(二)、培训内容	83
(三)、培训方法	84
(四)、培训效果评估	86
十四、安全与环境考核评价	88
(一)、考核制度	88
(二)、考核内容	89
(三)、考核方法	91
(四)、考核结果分析	92
(五)、考核奖惩措施	94

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/256212135103010104>