

# 整体厨柜项目安全风险评价报告

# 目录

概论.....	3
一、危险、有害因素的辨识与分析.....	3
(一)、辨识与分析危险、有害因素的依据.....	3
(二)、主要危险、有害物质分析.....	4
(三)、生产过程中危险有害因素的辨识与分析.....	5
(四)、自然条件危险、有害因素辨识与分析.....	7
(五)、安全管理不当导致的危险、有害因素辨识与分析.....	9
(六)、重大危险源辨识结果.....	10
二、事故原因分析及事故后果预测.....	11
(一)、事故案例及原因分析.....	11
(二)、事故后果预测.....	12
三、对策措施与建议.....	13
(一)、事故隐患的整改措施.....	13
(二)、建议的安全对策措施.....	14
四、评价整体厨柜项目概述.....	15
(一)、被评价单位的基本情况.....	15
(二)、整体厨柜行业企业所在地的自然条件.....	17
(三)、企业选址及平面布置.....	18
(四)、生产工艺、装置、储存设施基本情况.....	19
(五)、建筑、公用工程.....	20
(六)、安全管理.....	22

(七)、关于事故应急救援预案的审定 .....	23
五、环境保护措施 .....	24
(一)、大气环境保护措施 .....	24
(二)、水环境保护措施 .....	25
(三)、土壤环境保护措施 .....	27
(四)、生态环境保护措施 .....	28
(五)、噪声环境保护措施 .....	29
六、环境基础状况.....	30
(一)、大气环境 .....	30
(二)、水环境 .....	32
(三)、土壤环境 .....	33
(四)、生态环境 .....	34
(五)、噪声环境 .....	36
七、节能减排措施.....	38
(一)、节能措施 .....	38
(二)、减排措施 .....	40
(三)、清洁生产措施 .....	41
八、环境风险评估 .....	42
(一)、环境风险评估概述 .....	42
(二)、评价整体厨柜项目风险分析 .....	43
(三)、风险应急预案.....	46
九、整体厨柜项目安全现状评价报告的后续管理 .....	48

(一)、后续管理目的.....	48
(二)、后续管理程序.....	49
(三)、后续管理内容.....	50
(四)、后续管理人员.....	51
(五)、后续管理要求.....	52
(六)、后续管理措施.....	54
(七)、后续管理实施.....	55
(八)、后续管理评价.....	56
(九)、后续管理修改.....	57
(十)、后续管理更新.....	58
(十一)、后续管理退改.....	59
(十二)、后续管理风险.....	60
十、整体厨柜项目安全现状评价报告的存档与发布.....	62
(一)、存档程序.....	62
(二)、存档内容.....	64
(三)、存档地点.....	64
(四)、报告发布.....	64
十一、安全生产与环境保护培训.....	65
(一)、培训计划.....	65
(二)、培训内容.....	69
(三)、培训方法.....	70
(四)、培训效果评估.....	72

十二、安全与环境信息披露.....	74
(一)、信息披露原则.....	74
(二)、信息披露内容.....	75
(三)、信息披露途径.....	77
(四)、信息披露周期.....	78
十三、安全与环境投资.....	79
(一)、投资计划.....	79
(二)、资金筹措.....	81
(三)、投资效益评估.....	83
十四、安全与环境考核评价.....	85
(一)、考核制度.....	85
(二)、考核内容.....	87
(三)、考核方法.....	88
(四)、考核结果分析.....	90
(五)、考核奖惩措施.....	92

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/598052056053007010>

