餐饮具项目安全风险评价报告

目录

前言.....3

一、环境评价.....3

(一)、环境评价概述.....3

(二)、评价餐饮具项目概况.....3

(三)、环评单位的基本情况.....5

(四)、评价范围及目的.....6

(五)、评价依据.....8

(六)、国家环保法律法规.....8

(七)、地方环保规定.....8

(八)、相关标准和技术规范.....8

(九)、评价程序与方法.....9

(十)、环境评价程序.....9

(十一)、评价方法与技术路线.....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.....14

(一)、事故隐患的整改措施.....14

(二)、建议的安全对策措施.....15

四、安全评价程序与评价方法.....15

(一)、安全评价程序.....15

(二)、划分评价单元 17

(三)、确定采用的安全评价方法 18

五、节能减排措施 20

(一)、节能措施 20

(二)、减排措施 22

(三)、清洁生产措施 23

六、环境基础状况 24

(一)、大气环境 24

(二)、水环境 26

(三)、土壤环境 27

(四)、生态环境 28

(五)、噪声环境 30

七、资源合理利用 32

(一)、能源利用 32

(二)、水资源利用 33

(三)、土地资源利用 34

(四)、原材料资源利用 36

(五)、其他资源的合理利用 37

八、环境监测与管理 38

(一)、环境监测计划 38

(二)、监测方法与指标 40

(三)、监测结果分析 42

(四)、环境管理措施.....42
九、环境风险应急预案.....43
(一)、环境风险评估基础.....43
(二)、应急预案的制定.....46
(三)、应急组织和协调.....48
(四)、应急物资和设备准备.....50
(五)、应急演练.....51
(六)、事故发生时的处置.....53
十、安全与环境考核评价.....55
(一)、考核制度.....55
(二)、考核内容.....56
(三)、考核方法.....58
(四)、考核结果分析.....60
(五)、考核奖惩措施.....62
十一、安全与环境责任体系.....63
(一)、责任分工.....63
(二)、安全与环境管理人员配备.....67
(三)、责任追究机制.....70
(四)、绩效考核.....71
十二、安全生产与环境保护培训.....73
(一)、培训计划.....73
(二)、培训内容.....77

(三)、培训方法.....79

(四)、培训效果评估.....80

十三、餐饮具项目安全现状评价报告的存档与发布.....82

(一)、存档程序.....82

(二)、存档内容.....84

(三)、存档地点.....84

(四)、报告发布.....85

十四、安全与环境问题的沟通与协调.....85

(一)、内部沟通机制.....85

(二)、外部协调与社会沟通.....87

(三)、危机公关处理.....88

十五、安全与环境信息披露.....90

(一)、信息披露原则.....90

(二)、信息披露内容.....92

(三)、信息披露途径.....93

(四)、信息披露周期.....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/665343341341011132