

休闲肉制品项目安全评估报告

目录

概论.....	3
一、定性、定量安全评价.....	3
(一)、安全管理单元.....	3
(二)、厂址条件、平面布置及建、构筑物单元.....	5
(三)、生产单元.....	6
(四)、公用工程及辅助设施单元.....	8
二、评价休闲肉制品项目概述.....	12
(一)、被评价单位的基本情况.....	12
(二)、休闲肉制品行业企业所在地的自然条件.....	13
(三)、企业选址及平面布置.....	14
(四)、生产工艺、装置、储存设施基本情况.....	16
(五)、建筑、公用工程.....	17
(六)、安全管理.....	18
(七)、关于事故应急救援预案的审定.....	19
三、环境评价.....	21
(一)、环境评价概述.....	21
(二)、评价休闲肉制品项目概况.....	21
(三)、环评单位的基本情况.....	22
(四)、评价范围及目的.....	24
(五)、评价依据.....	25
(六)、国家环保法律法规.....	25

(七)、地方环保规定.....	26
(八)、相关标准和技术规范.....	26
(九)、评价程序与方法.....	26
(十)、环境评价程序.....	26
(十一)、评价方法与技术路线.....	28
四、事故原因分析及事故后果预测.....	29
(一)、事故案例及原因分析.....	29
(二)、事故后果预测.....	30
五、环境监测与管理.....	31
(一)、环境监测计划.....	31
(二)、监测方法与指标.....	33
(三)、监测结果分析.....	35
(四)、环境管理措施.....	35
六、环境风险评估.....	36
(一)、环境风险评估概述.....	36
(二)、评价休闲肉制品项目风险分析.....	37
(三)、风险应急预案.....	41
七、社会影响评估.....	42
(一)、社会经济状况.....	42
(二)、休闲肉制品项目对当地经济的影响.....	44
(三)、休闲肉制品项目对当地社会的影响.....	45
(四)、休闲肉制品项目对当地文化的影响.....	46

八、环境保护措施	48
(一)、大气环境保护措施	48
(二)、水环境保护措施	49
(三)、土壤环境保护措施	51
(四)、生态环境保护措施	52
(五)、噪声环境保护措施	53
九、安全生产与环境保护培训.....	54
(一)、培训计划	54
(二)、培训内容	58
(三)、培训方法	59
(四)、培训效果评估	61
十、安全与环境信息披露	63
(一)、信息披露原则.....	63
(二)、信息披露内容.....	65
(三)、信息披露途径.....	66
(四)、信息披露周期.....	67
十一、安全与环境责任体系.....	69
(一)、责任分工	69
(二)、安全与环境管理人员配备	72
(三)、责任追究机制.....	75
(四)、绩效考核	77
十二、休闲肉制品项目安全现状评价报告的存档与发布.....	79

(一)、存档程序	79
(二)、存档内容	81
(三)、存档地点	81
(四)、报告发布	82
十三、休闲肉制品项目安全现状评价报告的审核与批准	82
(一)、审核程序与内容	82
(二)、审核人员	84
(三)、审核结论	86
(四)、报告批准程序	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/778052064023006125>