

危险源辨识、风险评价和风险控制信息表

单位：餐饮分公司

序号	业务活动	危险源辨识	可能造成的 风险	伤害可 能性	处于风 险中频 繁程度	伤害的 程度后 果	风险 评分	风险 评级	风险控制措施	备注
18	空调使用	空调的温度调节	人身伤害(空调病)	3	2	7	42	稍有	空调使用	
19		漏电	触电伤亡	2	3	20	120	显著	触电伤害应急措施	
20	出入现场	烫伤	人身伤害	6	3	7	126	显著	制度	
21		摔伤	人身伤害	6	6	1	36	稍有	制度	
22		意外事故	人身伤害	1	3	30	90	显著	人身应急措施	
23	现场管理	火蝇药未按规定保存	人身伤害	3	2	15	90	显著	制度	
24		穿拖鞋上班	跌伤	1	3	3	9	稍有	制度	
25		夏天局温作业	中暑	6	6	3	108	显著	通风, 应急措施	
26		酒后工作	人身伤害	3	2	7	42	稍有	规章制度	
27		传染病流行	感染疾病	1	1	100	100	显著	应急预案	

精彩文档

精彩文档

	工作设施									
4 0		通风不好	财产损失	1	3	15	45	一般	定期检查	

精彩文档

4	夹层锅使用	蒸汽	蒸汽烫伤	3	3	15	135	显著	安全作业规程	
7										

精彩文档

实用标准文案

4 8 4 9 5 0	热菜加工	制作不熟	人身伤害	3	2	7	42	稍有	食品加工制度
		热油溅洒	烫伤	3	6	3	54	一般	加工制度
		剩余熟食变质	人身伤害	3	3	7	63	一般	制度

编制：尹咏梅

日期：2008年1月15日 管理者：张立新

审核：徐占军

日期：2008年2月18日

NO; XGWY/JL- (543)-J-004

危险源辨识、风险评价和风险控制信息表

单位：餐饮分公司

精彩文档

实用标准文案

序号	业务活动	危险源辨识	可能造成的风险	伤害可能性	处于风险中频繁程度	伤害的程度后	风险评分	风险评级	风险控制措施	备注
51	配餐制作	煤气泄漏引起火灾	人身财产损失	3	1	40	120	显著	煤气使用制度	
52		煤气泄漏	中毒伤亡	3	1	40	120	显著	人身伤害预防措施	
53		违反操作规程	人身伤害	3	2	15	90	显著	安全管理规定	
54		地面积水	跌伤	1	6	7	42	稍有	制度	
55		蒸汽泄漏	烫伤	3	2	15	90	显著	制度	
56		油烟排放	人身伤害	6	6	1	36	稍有	加入油烟净化设备	
57		突然断电	人身财产损失	3	2	15	90	显著	应急预案	
58		设备未保养	人身财产伤害	3	6	3	54	一般	日常保养	
59		电路老化、漏电	人身伤害	3	2	15	90	显著	定期检查	
60		电线外漏、火灾	人身财产伤害	3	2	15	90	显著	定期检查	
61		突然停蒸汽	人身财产损失	1	6	15	90	显著	应急预案	

精彩文档

实用标准文案

62		设备使用误操作	手挤伤	3	2	15	90	显著	安规	
----	--	---------	-----	---	---	----	----	----	----	--

精彩文档

实用标准文案

63		主食包装	烫伤	3	1	1	3	稍有	无须
64		设备无人操作时未 关电源	触电	3	2	15	90	显著	定期检查、预案
65		机械防护措施有缺 陷	人身伤害	6	2	15	180	高度	定期检查
66		突然断电	人身财产损失、 火灾	1	6	15	90	显著	应急预案

编制：尹咏梅
NO; XGWY/JL- (543)-J-004

日期：2008年1月15日

管理者：张立新

审核：徐占军

日期：2008年2月18日

危险源辨识、风险评价和风险控制信息表

单位：餐饮分公司

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/795002021144011140>