

# 纳他霉素食品防腐剂项目风险评估报告

# 目录

概论.....	3
一、对策措施与建议.....	3
(一)、事故隐患的整改措施.....	3
(二)、建议的安全对策措施.....	4
二、安全评价程序与评价方法.....	5
(一)、安全评价程序.....	5
(二)、划分评价单元.....	6
(三)、确定采用的安全评价方法.....	7
三、评价纳他霉素食品防腐剂项目概述.....	9
(一)、被评价单位的基本情况.....	9
(二)、纳他霉素食品防腐剂行业企业所在地的自然条件.....	11
(三)、企业选址及平面布置.....	12
(四)、生产工艺、装置、储存设施基本情况.....	13
(五)、建筑、公用工程.....	14
(六)、安全管理.....	16
(七)、关于事故应急救援预案的审定.....	17
四、危险、有害因素的辨识与分析.....	18
(一)、辨识与分析危险、有害因素的依据.....	18
(二)、主要危险、有害物质分析.....	19
(三)、生产过程中危险有害因素的辨识与分析.....	21
(四)、自然条件危险、有害因素辨识与分析.....	22

(五)、安全管理不当导致的危险、有害因素辨识与分析 .....	24
(六)、重大危险源辨识结果 .....	25
五、社会影响评估 .....	27
(一)、社会经济状况 .....	27
(二)、纳他霉素食品防腐剂项目对当地经济的影响 .....	28
(三)、纳他霉素食品防腐剂项目对当地社会的影响 .....	30
(四)、纳他霉素食品防腐剂项目对当地文化的影响 .....	31
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 .....	34
(三)、土壤环境保护措施 .....	35
(四)、生态环境保护措施 .....	36
(五)、噪声环境保护措施 .....	38
七、环境监测与管理 .....	39
(一)、环境监测计划 .....	39
(二)、监测方法与指标 .....	41
(三)、监测结果分析 .....	42
(四)、环境管理措施 .....	43
八、节能减排措施 .....	44
(一)、节能措施 .....	44
(二)、减排措施 .....	46
(三)、清洁生产措施 .....	47

九、纳他霉素食品防腐剂项目安全现状评价报告的存档与发布 .....	48
(一)、存档程序 .....	48
(二)、存档内容 .....	50
(三)、存档地点 .....	51
(四)、报告发布 .....	51
十、安全生产与环境保护培训 .....	52
(一)、培训计划 .....	52
(二)、培训内容 .....	56
(三)、培训方法 .....	57
(四)、培训效果评估 .....	59
十一、安全与环境考核评价 .....	61
(一)、考核制度 .....	61
(二)、考核内容 .....	63
(三)、考核方法 .....	65
(四)、考核结果分析 .....	66
(五)、考核奖惩措施 .....	68
十二、纳他霉素食品防腐剂项目安全现状评价报告的审核与批准 .....	70
(一)、审核程序与内容 .....	70
(二)、审核人员 .....	71
(三)、审核结论 .....	73
(四)、报告批准程序 .....	74
十三、环境风险应急预案 .....	76

(一)、环境风险评估基础 .....	76
(二)、应急预案的制定 .....	79
(三)、应急组织和协调 .....	81
(四)、应急物资和设备准备 .....	83
(五)、应急演练 .....	85
(六)、事故发生时的处置 .....	86

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/048030104074007005>