

烘焙食品项目安全风险评价报告

目录

前言.....	3
一、事故原因分析及事故后果预测.....	3
(一)、事故案例及原因分析	3
(二)、事故后果预测.....	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.....	8
三、环境评价.....	10
(一)、环境评价概述	10
(二)、评价烘焙食品项目概况.....	10
(三)、环评单位的基本情况	11
(四)、评价范围及目的	13
(五)、评价依据.....	14
(六)、国家环保法律法规.....	14
(七)、地方环保规定	15
(八)、相关标准和技术规范.....	15
(九)、评价程序与方法	15
(十)、环境评价程序	15
(十一)、评价方法与技术路线.....	17
四、安全评价范围、目的及依据.....	18

(一)、评价范围.....	18
(二)、评价目的.....	20
(三)、评价依据.....	21
五、环境影响分析.....	22
(一)、大气环境影响.....	22
(二)、水环境影响.....	24
(三)、土壤环境影响.....	25
(四)、生态环境影响.....	27
(五)、噪声环境影响.....	28
六、环境监测与管理.....	30
(一)、环境监测计划.....	30
(二)、监测方法与指标.....	32
(三)、监测结果分析.....	33
(四)、环境管理措施.....	34
七、环境风险评估.....	35
(一)、环境风险评估概述.....	35
(二)、评价烘焙食品项目风险分析.....	36
(三)、风险应急预案.....	39
八、节能减排措施.....	41
(一)、节能措施.....	41
(二)、减排措施.....	43
(三)、清洁生产措施.....	44

九、环境风险应急预案	45
(一)、环境风险评估基础	45
(二)、应急预案的制定	48
(三)、应急组织和协调	50
(四)、应急物资和设备准备	52
(五)、应急演练	53
(六)、事故发生时的处置	55
十、安全与环境责任体系	57
(一)、责任分工	57
(二)、安全与环境管理人员配备	60
(三)、责任追究机制	63
(四)、绩效考核	65
十一、烘焙食品项目安全现状评价报告的后续管理	67
(一)、后续管理目的	67
(二)、后续管理程序	69
(三)、后续管理内容	69
(四)、后续管理人员	71
(五)、后续管理要求	72
(六)、后续管理措施	73
(七)、后续管理实施	74
(八)、后续管理评价	75
(九)、后续管理修改	76

(十)、后续管理更新	77
(十一)、后续管理退改	78
(十二)、后续管理风险	80
十二、安全生产与环境保护培训	81
(一)、培训计划	81
(二)、培训内容	85
(三)、培训方法	86
(四)、培训效果评估	88
十三、安全与环境问题的沟通与协调	90
(一)、内部沟通机制	90
(二)、外部协调与社会沟通	91
(三)、危机公关处理	93
十四、烘焙食品项目安全现状评价报告的存档与发布	95
(一)、存档程序	95
(二)、存档内容	97
(三)、存档地点	97
(四)、报告发布	97

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/228017064074007005>