

酱香型白酒 项目风险评估报告

目录

概论.....	3
一、危险、有害因素的辨识与分析.....	3
(一)、辨识与分析危险、有害因素的依据.....	3
(二)、主要危险、有害物质分析.....	4
(三)、生产过程中危险有害因素的辨识与分析.....	5
(四)、自然条件危险、有害因素辨识与分析.....	7
(五)、安全管理不当导致的危险、有害因素辨识与分析.....	9
(六)、重大危险源辨识结果.....	10
二、对策措施与建议.....	11
(一)、事故隐患的整改措施.....	11
(二)、建议的安全对策措施.....	12
三、环境评价.....	13
(一)、环境评价概述.....	13
(二)、评价酱香型白酒 项目概况.....	13
(三)、环评单位的基本情况.....	15
(四)、评价范围及目的.....	16
(五)、评价依据.....	18
(六)、国家环保法律法规.....	18
(七)、地方环保规定.....	18
(八)、相关标准和技术规范.....	18
(九)、评价程序与方法.....	19

(十)、环境评价程序	19
(十一)、评价方法与技术路线	20
四、定性、定量安全评价	22
(一)、安全管理单元	22
(二)、厂址条件、平面布置及建、构筑物单元	23
(三)、生产单元	24
(四)、公用工程及辅助设施单元	27
五、环境影响分析	31
(一)、大气环境影响	31
(二)、水环境影响	33
(三)、土壤环境影响	34
(四)、生态环境影响	36
(五)、噪声环境影响	37
六、环境基础状况	39
(一)、大气环境	39
(二)、水环境	41
(三)、土壤环境	42
(四)、生态环境	43
(五)、噪声环境	45
七、节能减排措施	47
(一)、节能措施	47
(二)、减排措施	49

(三)、清洁生产措施.....	50
八、环境风险评估	51
(一)、环境风险评估概述	51
(二)、评价酱香型白酒 项目风险分析	52
(三)、风险应急预案.....	55
九、安全与环境考核评价	57
(一)、考核制度	57
(二)、考核内容	59
(三)、考核方法.....	61
(四)、考核结果分析.....	62
(五)、考核奖惩措施.....	64
十、酱香型白酒 项目安全现状评价报告的审核与批准.....	66
(一)、审核程序与内容	66
(二)、审核人员	67
(三)、审核结论	69
(四)、报告批准程序.....	70
十一、安全与环境信息披露	72
(一)、信息披露原则.....	72
(二)、信息披露内容.....	74
(三)、信息披露途径.....	75
(四)、信息披露周期.....	77
十二、酱香型白酒 项目安全现状评价报告的存档与发布.....	78

(一)、存档程序	78
(二)、存档内容	80
(三)、存档地点	80
(四)、报告发布	81
十三、安全与环境责任体系	81
(一)、责任分工	81
(二)、安全与环境管理人员配备	85
(三)、责任追究机制	88
(四)、绩效考核	89

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/716212205124011001>