

酒店餐饮项目风险评估报告

目录

前言.....	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、安全评价范围、目的及依据.....	11
(一)、评价范围.....	11
(二)、评价目的.....	13
(三)、评价依据.....	14
三、事故原因分析及事故后果预测.....	15
(一)、事故案例及原因分析.....	15
(二)、事故后果预测.....	16
四、对策措施与建议.....	17
(一)、事故隐患的整改措施.....	17
(二)、建议的安全对策措施.....	18
五、环境风险评估.....	19
(一)、环境风险评估概述.....	19
(二)、评价酒店餐饮项目风险分析.....	20

(三)、风险应急预案.....	23
六、节能减排措施.....	25
(一)、节能措施.....	25
(二)、减排措施.....	27
(三)、清洁生产措施.....	28
七、环境监测与管理.....	29
(一)、环境监测计划.....	29
(二)、监测方法与指标.....	31
(三)、监测结果分析.....	32
(四)、环境管理措施.....	33
八、环境保护措施.....	34
(一)、大气环境保护措施.....	34
(二)、水环境保护措施.....	35
(三)、土壤环境保护措施.....	37
(四)、生态环境保护措施.....	38
(五)、噪声环境保护措施.....	39
九、安全生产与环境保护培训.....	40
(一)、培训计划.....	40
(二)、培训内容.....	44
(三)、培训方法.....	45
(四)、培训效果评估.....	47
十、安全与环境投资.....	49

(一)、投资计划	49
(二)、资金筹措	50
(三)、投资效益评估	53
十一、安全与环境考核评价	54
(一)、考核制度	54
(二)、考核内容	56
(三)、考核方法	58
(四)、考核结果分析	59
(五)、考核奖惩措施	61
十二、安全与环境问题的沟通与协调	63
(一)、内部沟通机制	63
(二)、外部协调与社会沟通	64
(三)、危机公关处理	66
十三、酒店餐饮项目安全现状评价报告的后续管理	68
(一)、后续管理目的	68
(二)、后续管理程序	69
(三)、后续管理内容	70
(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.....	78
(十一)、后续管理退改.....	79
(十二)、后续管理风险.....	80
十四、酒店餐饮项目安全现状评价报告的审核与批准.....	81
(一)、审核程序与内容.....	81
(二)、审核人员.....	83
(三)、审核结论.....	84
(四)、报告批准程序.....	86
十五、酒店餐饮项目安全现状评价报告的存档与发布.....	88
(一)、存档程序.....	88
(二)、存档内容.....	90
(三)、存档地点.....	90
(四)、报告发布.....	90

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/768140075115006066>

