



重要危险源台账

评价日期：2023年05月

编号：HK-AH-JL-15-2021

| 序号 | 单位 | 区域活动 | 危险源 | 级别 | 控制措施 |
|----|-------|------|---|----|---|
| 1 | 生产服务部 | 装置生产 | 生产中使用盐酸和烧碱，因腐蚀易产生泄漏，加药系统酸碱泄漏，造成人员酸碱灼伤事件。 | 2 | 1. 加强管理，配备防酸碱防护；2. 制定应急预案，定期演练；3. 防酸碱灼伤药剂完好备用；4. 及时维护、更新设备及管线。 |
| 2 | 饮食服务部 | 食品加工 | 由于外界因素或年久老化，液化气钢瓶角阀、减压阀、胶管、管道及接口、灶具燃气开关或天然气管道有潜在发生液化气泄漏的风险。 | 2 | 1. 专人负责检查，现场安装固定点报警仪，定期检测；2. 制定应急预案，加强预案演练；3. 配备灭火器材；4. 每年更换一次燃气胶管。 |
| 3 | 饮食服务部 | 食品加工 | 食品加工过程中，燃气灶使用不规范、油锅过热，造成火灾。 | 2 | 1. 严格按照操作规程进行操作；2. 制定火灾应急预案处置方案，定期组织人员开展燃气泄漏、火灾等应急疏散演练。 |
| 4 | 饮食服务部 | 食品加工 | 在食品加工过程中，炊事人员在操作转动机械部件、各种刀具时易对员工人身造成机械伤害。 | 2 | 1. 严格按照操作规程进行操作；2. 制定机械伤害事故应急预案，定期组织预案演练。 |
| 5 | 饮食服务部 | 食品加工 | 在食品采购、加工、销售、贮存及餐用具消毒等环节，存在把关不严、人为疏忽的因素，造成食品、餐用具污染，发生食物中毒。 | 2 | 1. 严格把控采购、贮存、加工、销售等环节，从源头预防食物中毒。2. 做好食品留样；3. 制定食物中毒事故应急预案，定期组织预案演练。 |

洛阳石化惠康实业有限公司 QES 管理体系文件

| | | | | | |
|----|---------|--------|---|---|---|
| 6 | 生产服务部 | 现场施工作业 | 装置生产及检维修过程中，施工人员如患有高血压、心脏病、恐高症等进行高处作业时，未系安全带、或安全带没有高挂低用，易发生高空坠落的风险。 | 2 | 1. 对高处作业人员进行健康体检； 2. 办理作业许可证、正确使用安全带；3. 高处作业下方不得有交叉作业；4. 作业区域周围设立警戒线； 5. 高处作业严禁上下投掷工具、材料、杂物等。 |
| 7 | 生产服务部 | 装置生产 | 生产中使用氨水，易产生泄漏，造成人员氨中毒事件。 | 2 | 1. 加强管理，严格按照操作规程执行；2. 配备空气呼吸器、氨雾吸收器；3. 制定应急预案，定期开展演练。 |
| 8 | 生产服务部 | 装置生产 | 在除盐水、脱硫剂生产装置，电气设备较多、电线老化，易引起火灾。 | 2 | 1. 加强巡查，做好维护；2. 制定应急预案，定期开展演练。 |
| 9 | 生产服务部 | 装置生产 | 除盐水装置、脱硫剂装置生产过程中，检维修人员在对机电设备进行维修时，由于线路老化、松动，易造成触电伤害。 | 2 | 1. 加强巡查，做好维护；2. 配备劳保防护用品；3. 制定应急预案，定期开展演练。 |
| 10 | 绿化环卫服务部 | 现场作业 | 在剪草、修树等作业过程中，园林机械、电动工具使用不当、由于安全意识不强，违规进行作业，易造成机械伤害。 | 2 | 1. 使用园林机械严格落实安全操作规程；2. 电动工具落实专人负责、规范操作；3. 加强检查。 |

编制人：赵佩红、审核人：批准人：