

服务范围：

安全风险评估内容遵循国家关于生产经营单位（星级饭店行业领域）涉及的整体性安全风险评估的相关标准及技术规范要求，从生产经营、防疫、食品、消防、信息、特种设备等六方面安全风险着手，通过明察与暗访结合、日查与夜查组合方式，对常州市文化广电和旅游局重点监管的 29 家星级饭店进行安全风险评估工作，出具安全风险评估报告，划定分级分类管控体系，明确各系统单元存在的安全隐患、提出整改建议，并在完成安全整改后进行系统复查，出具整改确认报告，同时为下一步的安全监管决策工作提供基础支撑。具体内容分类为：生产经营安全、防疫安全、食品安全、消防安全、信息安全、特种设备安全。

服务要求：

供应商须在项目实施的各个阶段及时提交检查评估成果，包括（但不限于）风险评估方案、风险评估程序、风险处理计划、风险评估记录等。风险评估项目实施各阶段提交的成果文档主要包括（但不限于）以下内容：

《常州市星级饭店行业安全风险评估组织实施方案》

29 家星级饭店各自独立的包含采购方要求六方面的《整体性安全风险评估报告》

《常州市星级饭店重大安全隐患报告》

《常州市星级饭店风险评估整改后评估报告》

《常州市星级饭店行业领域整体性风险评估报告》

服务时间：

合同签订之日起至 2022 年 11 月底结束。

服务标准：

按照 GB/T 27921-2011《风险管理 风险评估技术》要求,对常州市文化广电和旅游局重点监管的 29 家星级饭店等进行整体性安全评估，明确其在生产经营安全、防疫安全、食品安全、消防安全、信息安全、特种设备安全等方面存在的问题和不足，主要包括：

1) 差距分析

通过记录调取、调查问卷、人员访谈、文档查看、现场勘查、人工检查、记录分析、技术测试等方式进行安全技术和安全管理方面的评估，判断安全技术和安全管理的各个方面，给出差距分析结果，提出在生产经营安全、防疫安全、食品安全、消防安全、信息安全、特种设备安全等方面的安全保护需求。

2) 风险评估

对常州市文化广电和旅游局重点监管的 29 家星级饭店等进行整体性安全评估，明确其在生产经营安全、防疫安全、食品安全、消防安全、信息安全、特种设备安全等六个主要方面存在的问题和不足，分析并确定不能接受的安全风险，然后确定额外安全措施并判断对超出等级保护基本要求部分实施额外安全措施的必要性，提出对星级饭店安全营业的额外安全保护需求。

3) 技术标准

- 1、《风险管理 风险评估技术》（GB/T 27921-2011）
- 2、《企业职工伤亡事故分类》（GB 6441 ）
- 3、《生产过程危险和有害因素分类与代码》（GB/T 13861）
- 4、《风险管理 术语》（GB/T 23694）
- 5、《旅游饭店星级的划分与评定 》（GB/T 14308—2010）
- 6、《企业安全生产标准化基本规范》（GB/T33000-2016）
- 7、《单位消防安全评估》（XF/T3005-2020）
- 8、《信息安全风险评估规范》（GB/T 20984-2007）
- 9、《信息安全技术 信息安全风险评估实施指南》（GB/T 31509-2015）
- 10、《信息安全技术 信息安全风险评估规范》（GB/T 20984-2007 ）
- 11、《信息安全事件分类分级指南》（GB/Z 20986-2007）
- 12、《特种设备事故报告和调查处理导则》（TSG 03-2015 ）

- 13、《特种设备使用管理规则》（TSG 08-2017）
- 14、《特种设备作业人员考核规则》（TSG Z6001-2019）
- 15、《电梯使用管理与维护保养规则》（TSG T5001-2009）
- 16、《锅炉安全技术监察规程》（TSG G0001-2012）
- 17、《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》（GB31654-2021）
- 18、《个体防护装备选用规范》（GB/T 11651）
- 19、《空气消毒剂卫生要求》（GB 27948-2011）
- 20、《城市安全风险评估导则》（DB32/T 4145-2021）
- 21、《安全发展示范城市创建基本规范》（DB32/T 3849）
- 22、《高处作业分级》（GB/T36.8-2008）
- 23、《生产经营单位安全生产事故应急预案编制导则》（AQ/T9002-2006）
- 24、《企业安全文化建设导则》（AQ/T9004-2008）
- 25、《工作场所职业病危害警示标识》（GBZ158-2003）