



《宁夏葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系指南》

标准编制说明（征求意见稿）

一、任务来源、起草单位、协作单位、主要起草人、起草组组成成员及其所做的主要工作：

（一）任务来源

近十年来，在资源优势 and 优惠政策的双重驱动下，宁夏贺兰山东麓成为国内外葡萄酒产业家的投资热土。自治区第十三次党代会提出着力发展宁夏地区“六新六特六优”产业，葡萄酒以其强大的优势位列六特色产业之首，在政府的大力支持下，“酒庄酒”的发展模式引领着国内优质葡萄酒的生产，而优质的葡萄酒和可期的商业价值反过来吸引了更多的投资者将目光锁定宁夏贺兰山东麓，其中不乏跨界投资者，在葡萄酒生产过程中存在诸多安全生产隐患，目前还未出台相关符合宁夏实际的安全生产过程风险管控以及安全隐患排查标准能够为政府部门监管提供技术支撑，为企业构建双重预防机制工作提供指导和依据。

《宁夏回族自治区安全生产风险管控与安全生产事故隐患排查治理办法》

（宁夏回族自治区人民政府令第 97 号）要求企业应当每年对本单位生产经营活动范围内所有生产经营环节至少开展一次安全生产风险全面辨识。对辨识出的安全生产风险进行评估，确定风险等级，绘制安全生产风险空间分布图。安全生产风险管控实行分类分级管理。安全生产风险等级从高到低划分为红色风险（重大风险）、橙色风险（较大风险）、黄色风险（一般风险）、蓝色风险（低风险）。所以建立葡萄酒安全生产风险分级管控体系指南，运用科学方法，根据葡萄酒安全风险监测信息，以风险为核心，坚持超前防范、关口前移，从风险辨识入手，以风险管控为手段，把风险控制在隐患形成之前。通过隐患排查，构建双重预防体系，是保障葡萄酒企业安全生产的标准性文件。

通过制定《宁夏葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系实施指南》，统一葡萄酒企业安全生产风险分级标准，确定葡萄酒企业常用的危险源辨识方法、风险评价分级方法以及相关配套制度、记录文件等内容，指导企业加强安全管理，强化政府部门安全监管，从而降低安全事故发生的几率，减少因为安全事故造成的人员伤亡和财产损失，安全经济效益和社会效益，为宁夏地区葡萄酒企业更安全

稳健发展提供保障。在自治区市场监督管理厅的推动下，课题组于 2022 年 7 月提出了《宁夏葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系实施指南》的编制申请并获批，由申请单位宁夏食品检测研究院组织实施，开展地方标准的制定工作。

(二) 本标准起草单位：

宁夏食品检测研究院，协作单位：西北农林科技大学、宁夏农产品质量标准与检测技术研究所、宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管理委员会、宁夏张裕龙谕酒庄有限公司、宁夏农垦酒业公司、宁夏西鸽酒庄有限公司、宁夏回族自治区标准化研究院。

(三) 主要起草人：

姓名	性别	职务/职称	工作单位	主要分工
马桂娟	女	高级工程师	宁夏食品检测研究院	标准制定
马婷婷	女	副教授	西北农林科技大学	技术指导
马雪梅	女	工程师	宁夏食品检测研究院	标准撰写
张 瑶	女	工程师	宁夏食品检测研究院	标准撰写
蒋 媛	女	工程师	宁夏食品检测研究院	标准撰写
杨建兴	男	高级工程师	宁夏食品检测研究院	标准撰写
崔 萍	女	高级工程师	宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业园区管理委员会	技术指导
姜广文	男	高级工程师	宁夏张裕龙谕酒庄有限公司	技术指导
宣望成	男	工程师	宁夏张裕龙谕酒庄有限公司	技术指导
刘宗智	男	高级工程师	宁夏农垦酒业公司	技术指导
商 华	男	高级工程师	中粮长城葡萄酒（宁夏）有限公司	技术指导
苗 雯	女	工程师	宁夏西鸽酒庄有限公司	技术指导
葛 谦	女	副研究员	宁夏农产品质量标准与检测技术研究所	标准编制指导
范 英	男	工程师	宁夏标准化研究院	标准编制指导
路 敏	女	工程师	宁夏标准化研究院	标准编制指导

在项目执行过程中，以上人员均参与了项目的相关工作。由马桂娟负责标准的制定、确定标准中的主要要素及隐患排查的主要项目。由马雪梅、张瑶、蒋媛、

杨建兴对标准中的组织机构、制度建设、风险点确定、危险源辨识、风险评价、文件管理及附录中作业活动清单和设施设备清单等内容做相关调研，由崔萍、姜广文、宣望成、刘宗智、商华、苗雯结合葡萄酒企业的生产情况对标准涉及的主要内容及附录的编制和完善提出技术指导及改进。由葛谦、范英、路敏对标准书写的规范性做相关指导。

二、制定标准的必要性和意义

习近平总书记两次视察宁夏时都为推动葡萄酒产业高质量发展指明了方向。2021年12月31日宁夏回族自治区人民政府办公厅发布了《宁夏贺兰山东麓葡萄酒产业高质量发展“十四五”规划和2035年远景目标》，报告指出截至2020年，宁夏酿酒葡萄种植面积达到49.2万亩，占全国酿酒葡萄种植面积近1/3，是全国集中连片规模最大的酒庄酒产区。已建和在建酒庄211家（其中：建成101家、在建110家），年产葡萄酒近10万吨（约1.3亿瓶），综合产值261亿元，初步形成贺兰县金山、西夏区镇北堡、永宁县玉泉营、青铜峡市甘城子及鸽子山、红寺堡区肖家窑等酒庄集群，成为全国葡萄酒庄最集中的产区。在标准制定方面，坚持用标准引领产区发展，成立宁夏葡萄与葡萄酒产业标准化技术委员会，发布了贺兰山东麓葡萄酒技术标准体系（DB64/T 1553—2018），制定了30多项技术标准，为宁夏葡萄酒产业的良性发展奠定了基础，但是在这些标准中未涉及葡萄酒生产企业安全生产标准，葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系指南是市场监管的重要依据，目前宁夏在葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系的地方性标准建立方面处于空白状态，随着宁夏葡萄酒产业的发展壮大，酒庄数量不断攀升，若无相关规定加以管理，将无法保证基本的葡萄酒安全生产的监管工作，这就为葡萄酒企业的安全生产埋下了隐患。

为进一步推进葡萄酒产业健康发展，放大产区优势，提升品牌价值，打造领军企业，将贺兰山东麓打造成“葡萄酒之都”，就需要将宁夏葡萄酒生产企业安全生产标准化工作制度化、规范化和科学化。完善葡萄酒全产业链的技术标准和规范，突出标准引领作用，创建国家葡萄酒全产业链标准化示范区，为宁夏葡萄酒打开国门走向国际，提升贺兰山东麓葡萄酒的国际影响力起到至关重要的技术支撑作用。

因此，本标准的制定旨在完善宁夏葡萄酒企业安全生产环节的管理体系，建立符合宁夏实际的葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系指南，能够更好的知道企业在生产过程中落实安全生产责任，将管理端口前移，对生产环节产生的安全风险隐患进行识别并分级管理，保障葡萄酒质量安全，确保企业安全稳定运行。

三、主要起草过程

（一）成立标准制定工作组

接到标准起草任务后，项目负责人组织相关人员成立了标准编制小组，确定本标准参与单位以及各成员任务分工情况，并合理规划时间，确保按时完成地方标准的制定工作。

（二）查阅相关国内外标准及文献

在制定本标准之前，首先查阅了国内外关于葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系的相关标准。详细情况及本标准在制定过程中主要参考如下标准和文献：

1、GB/T 13861《生产过程危险和有害因素分类与代码》由国家市场监督管理总局；国家标准化管理委员会于2022-03-09发布，该标准对生产经营全过程活动中的危险和有害因素进行预测、预防、辨识和分析。与此标准相比，本文件对葡萄酒企业生产过程中的危险和有害因素进行了细致的划分，贴合宁夏葡萄酒企业的实际生产过程。

2、GB/T 23694《风险管理 术语》由国家市场监督管理总局；国家标准化管理委员会于2013-12-31发布，本标准规定了与风险管理有关的基本术语的定义，包括风险、风险管理、风险分析、风险等级等。为本文件的术语与定义提供依据。

3、GB/T 33000《企业安全生产标准化基本规范》由中华人民共和国质量监督检验检疫总局；中国国家标准化管理委员会于2016-12-13发布，该标准规定了企业安全生产标准化管理体系建立、保持与评定的原则和一般要求，以及目标职责、制度化管理、教育培训、现场管理、安全风险管控及隐患排查治理、应急管理、事故管理和持续改进个体要素的核心技术要求。适用于工矿商贸企业开展安全生产标准化建设工作，葡萄酒行业可参照执行。

（三）市场调研

在标准立项后，标准制定小组成员先后到宁夏西鸽酒庄有限公司、宁夏农垦酒业公司、宁夏张裕龙谕酒庄有限公司进行实地调研，对宁夏葡萄酒庄的成产环

节、工艺流程观摩学习，并与各企业安全责任人就生产过程中的安全风险点和安全隐患以及企业的预防控制措施进行了沟通交流，对企业的安全管理体系有了深入的了解，为我们起草标准文本奠定了基础。

（三）标准进度

标准立项后，经过反复讨论，于2022年10月形成《宁夏葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系实施指南》征求意见稿，面向全国征求意见。根据反馈意见，再次经过大量论证，形成送审稿。

四、标准编制原则和确定标准依据，与现行法律、法规及标准的关系

（一）本标准的编写格式符合GB/T1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的要求。

（二）在标准的制定过程中严格遵循国家有关方针、政策、法规和规章，严格执行强制性国家标准和行业标准。与同体系标准及相关的各种基础标准相衔接，遵循了政策和协调统一性原则。

五、主要条款的说明，主要技术指标、参数、试验验证的论述等

（一）本标准的引用文件均为国家标准。通过建立科学、合理、统一的“宁夏葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系实施指南”，明确了宁夏葡萄酒企业风险分级管控体系风险点确定、危险源辨识、风险评价分级、风险分级管控等具体原则，确定葡萄酒企业常用的危险源辨识方法、风险评价方法，以及相关配套制度、记录文件等内容。

（二）本标准针对宁夏葡萄酒企业风险分级管控体系建设的术语和定义、基本要求、工作程序和内容、文件管理、分级管控效果和信息化等内容，调研葡萄酒企业现状准确可靠，符合实际需要，适用于宁夏葡萄酒企业安全生产风险分级管控，能够保障宁夏葡萄酒企业统一安全生产，风险分级和管控，降低风险隐患，提高生产环节的安全保障。

（三）标准的主要内容

1 范围

本标准规定了宁夏葡萄酒企业风险分级管控体系建设的术语和定义、基本要求、工作程序和内容、文件管理、分级管控效果和信息化等内容。明确风险点

确定、危险源辨识、风险评价分级、风险分级管控等具体原则，确定葡萄酒企业常用的危险源辨识方法、风险评价方法，以及相关配套制度、记录文件等内容。

本标准适用于宁夏葡萄酒企业风险分级管控体系的建设。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T 13861 生产过程危险和有害因素分类与代码

3 术语与定义

3.1 风险分级 risk classification

通过采用科学、合理方法对危险源所伴随的风险进行定性或定量评价，根据评价结果划分等级。

3.2 风险分级管控 risk classification management and control

按照风险不同级别、所需管控资源、管控能力、管控措施复杂及难易程度等因素而确定不同管控层级的风险管控方式。

4 基本要求

4.1 成立组织机构

4.1.1 基本框架

葡萄酒企业应建立以企业主要负责人为组长的双重预防体系建设领导小组，领导小组成员包括：分管负责人、各职能部门负责人以及安全、财务、生产、技术、设备等各类专业技术人员，明确领导小组各成员职责，应配备专门的安全员，负责组织制定体系建设工作方案，并定期对体系建设工作情况进行检查、督导和考核。

4.1.2 领导小组组长职责

组长应对风险分级管控体系建设的有效性承担最终责任，其主要职责：

- a) 负责组织制定风险分级管控体系建设方案及相关制度并推动其有效实施；
- b) 负责组织开展风险分级体系建设培训，确保全员参与；
- c) 保障体系建设及运行所需人力、物力充足；
- d) 对体系建设情况进行监督并制定奖惩制度。

4.1.3 领导小组成员职责

- a) 按照风险分级管控体系指南及相关制度的要求落实；
- b) 负责职责范围内的风险点确定、危险源辨识、风险分级评价等工作；
- c) 根据现场变化、工艺改进、技术更新及新材料、新设备的应用，对管控体系文件持续更新；
- d) 负责对分管范围的员工进行培训，确保员工熟知本岗位存在的风险。

4.1.4 安全员职责

- a) 负责风险分级管控体系建设方案和相关制度文件的起草编制；
- b) 负责拟定风险分级管控体系建设方案及相关制度培训计划，并组织领导小组成员培训；
- c) 组织领导小组成员对风险点确定、危险源辨识、风险评价分级工作进行讨论；
- d) 负责风险告知牌的设计、制作、安装；
- e) 负责风险分级管控体系建设资料的档案管理；
- f) 传达上级有关文件及会议精神，落实领导小组有关要求。

4.2 编制体系建设方案

葡萄酒企业应编制体系建设方案，明确工作目标、工作任务、实施步骤、进度安排等内容，从加强组织协调、加大资金保障力度、强化宣传推广、加强基础能力建设、培训交流、督查考核等方面制定风险分级管控体系建设方案，以指导工作有效实施。

4.3 制度建设

4.3.1 风险分级管控制度

葡萄酒企业应建立风险分级管控制度，确定危险源辨识、风险评价及风险等级判定准则等工作方法，明确具体工作步骤。

4.3.2 管理考核制度

葡萄酒企业应建立健全体系建设与运行考核机制，明确各层级体系建设及运行管理考核内容及标准，确定考核频次和考核组织形式。

4.3.3 培训制度

企业应将风险分级管控体系建设与运行的培训纳入年度安全培训计划，制定培训方案，明确培训内容、考核方式等，并按计划实施全员培训，并保留记录文件。

5 工作程序和内容

5.1 风险点确定

5.1.1 风险点划分原则

5.1.1.1 操作及作业活动

对操作及作业活动等风险点的划分，应涵盖生产经营全过程所有常规和非常规状态的作业活动。常规状态作业活动的划分可结合生产工艺流程进行，从葡萄的加工发酵、原酒储存陈酿、成品酒处理配成、灌装、动力运行、辅助等基本单元逐一划分。非常规状态作业包括不同单元的设备检维修、动火作业等。

5.1.1.2 设施、部位、场所、区域

风险点划分应当遵循“大小适中、功能独立、易于管理、范围清晰”的原则，按照葡萄加工发酵区、贮酒配酒区、灌装区、动力设施设备区、辅助区等功能进行分区。

5.1.2 风险点排查

5.1.2.1 风险点排查的内容

按照风险点划分原则，在生产活动区域内对葡萄酒生产经营全过程进行风险点排查，建立作业活动清单。

5.1.2.2 风险点排查的方法

操作及作业活动风险点排查方法可按葡萄酒酿造工艺流程及作业活动清单进行排查，设施、部位、场所、区域风险点可按功能分区及设备设施清单进行排查，也可采取上述两种方法相结合的形式进行。

5.2 危险源辨识

5.2.1 辨识方法

5.2.1.1 作业活动危险源辨识

葡萄酒企业针对作业活动中的危险源辨识，推荐采用工作危害分析法（JHA），对作业活动开展危险源辨识，建立《工作危害分析（JHA）记录表》。

5.2.1.2 设备设施危险源辨识

葡萄酒企业针对设备设施、部位、场所、区域中的危险源辨识，推荐采用安全检查表法（SCL法），对设备设施、区域、场所等进行危险源辨识，建立《安全检查表（SCL）》。

5.2.2 危险源辨识实施

葡萄酒企业应自下而上组织全员开展危险源辨识工作，充分考虑过去、现在、将来三个时态和正常、异常、紧急三种状态，依据GB/T 13861充分考虑人、物、环境和管理四种因素。

5.2.3 危险源确定

葡萄酒企业应组织相关人员对辨识出的危险源进行最终确认。确认过程应涵盖所有人员、物料、环境、管理等因素，确定造成人身伤害、财产损失的重要或主要危险源。

5.3 风险评价

5.3.1 风险评价方法

风险评价方法推荐采用作业条件危险性分析法（LEC法）。

5.3.2 风险评价准则

葡萄酒企业进行风险评价时，结合自身可接受风险的实际情况，制定适合企业的安全生产风险判定准则，合理制定事故（事件）发生的可能性（L）、暴露于危险环境的频繁程度（E）、发生故事事件偏差产生的后果严重性（C）、风险值（D）的取值标准。

5.3.3 风险评价与分级

葡萄酒企业根据确定的评价方法与风险判定准则进行风险评价，判定风险等级。风险等级判定应遵循从严从高的原则，将各评价级别划分为重大风险、较大风险、一般风险和低风险，分别用“红橙黄蓝”四种颜色表示。可参照以下原则进行：

- a) 5级\蓝色：属于低风险；
- b) 4级\蓝色：属于低风险；
- c) 3级\黄色：属于一般风险；
- d) 2级\橙色：属于较大风险；
- e) 1级\红色：重大风险/不可接受风险；

企业可根据实际情况建立重大风险点统计表，当存在重大风险时应立即组织整改，只有当风险降至可接受级别后，才能开始或继续工作。

5.4 风险分级管控

5.4.1 风险分级管控的要求

风险分级管控应遵循风险越高管控层级越高的原则，对于操作难度大、技术含量高、风险等级高、可能导致严重后果的作业活动应重点进行管控。上一级负责对下一级风险管控措施落实情况进行监督。风险管控层级可进行增加或合并，企业应根据风险分级管控的基本原则，结合本单位组织机构设置情况，合理确定各级风险的管控层级。一般分为总公司级、分公司（厂）级、部门（车间）级、班组（岗位）级四级进行管控。

- a) 低风险，蓝色，班组（岗位）级管控；
- b) 一般风险，黄色，部门（车间）级、班组（岗位）级管控；
- c) 较大风险，橙色，分公司（厂）级、部门（车间）级、班组（岗位）级管控；
- d) 重大风险，红色，总公司、分公司（厂）级、部门（车间）级、班组（岗位）级管控。

5.4.2 编制风险分级管控清单

葡萄酒企业应在每一轮风险点确定、危险源识别、风险评价、管控措施修订后，编制风险分级管控清单，并及时更新。

5.4.3 风险告知

风险的告知可以采取风险公告和培训等形式。企业应对 1、2、3 级风险在企业醒目位置设置安全风险告知牌，并在相应的风险点位置上设置安全风险告知卡，标明风险点名称及等级、主要危险源、事故类别或后果、管控措施、应急措施、管控层级、责任部门、责任人及应急电话等内容。分别用“红橙黄蓝”对风险等级进行标识。对存在重大安全风险的工作场所和岗位，要设置明显警示标志，并强化危险源监测和预警。

6 文件管理

葡萄酒企业应完整保存风险分级管控体系的记录资料，包括风险分级管控制度、风险点统计表、危险源辨识与风险评价记录，以及风险分级管控清单等，分类建档管理。

7 信息化管理

葡萄酒企业在完成风险评价分析后，应按要求实现风险管控信息化管理，将组织机构及人员、作业活动清单、设备设施清单等全部风险信息录入安全生产风险分级管控体系信息平台，并持续改进更新。

六、重大意见分歧的处理依据及结果

无

七、实施标准的措施建议：

建议审批发布为推荐性地方标准。

八、知识产权说明：

本标准无涉及授权专利。

九、其他应说明的事项：

本标准未采用国际标准。

建议将本标准作为推荐性地方标准发布、实施。

“宁夏葡萄酒企业安全生产风险分级管控体系指南”起草小组

2022 年 10 月 31 日