# 2024年卫生安全管理制度(十三篇)

来源：网络 作者：梦回唐朝 更新时间：2024-07-24

*每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。卫生安全管理制...*

每个人都曾试图在平淡的学习、工作和生活中写一篇文章。写作是培养人的观察、联想、想象、思维和记忆的重要手段。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

**卫生安全管理制度篇一**

一、食堂建设与环境要求

一、学校建立主管校长责任制。并配备一名副校长主抓食品卫生管理。

二、学校食堂实行承包制,食品安全卫生工作是承包合同的重要指标。

三、食堂设施设备布局要合理,应有相对的食品原料存放间、食品加工间、食品出售间及用餐场所。

四、食堂加工操作间应符合下列条件:

1、最小使用面积不得小于8平方米。

2、墙壁应有1.5米以上的瓷砖墙裙。

3、地面应用防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造有一定的坡度易清洗与排水。

4、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效防蝇、防鼠设备,有污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设备。

5、禁止供应荤素凉菜。

五、餐具使用前必须洗净、消毒,无经消毒的餐具不准使用。

六、食堂用餐场所应设置用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

二、食品采购

一、严把食品采购关。采购员必须到有卫生许可证的经营单位采购,按规定索取证件。禁止以下食品:腐烂变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽、不洗、混有异物或其它感官性状异常,含有毒有害物质或被有毒有害物质污染,可能对人体有害食品,未经兽医部门检验,不合格的肉类食品超过保质期的小包装食品等。

二、食品存放应当分类、分架、隔墙、离地存放定期检查。食品存放处禁止放有毒、有害物品及个人生活用品。

三、加工食品必须做到熟透。食品在烹制后至出售前一般不超过2小时,超过2小时存放的应当在高于60°c或低于10°c的条件下存放。

四、食堂剩余食品必须冷藏,冷藏时间不得超过24小时,在确认没有变质的情况下,必须经高温彻底加热后方可出售。

三、对从业人员的要求

一、食堂从业人员和管理人员必须掌握有关食品卫生的.基本要求。必须有健康证。凡患有痢疾、伤寒、病毒性能肝炎等消化道疾病,活动性肺结核皮肤病等不得从事本工作。

二、对从业人员的具体要求:

1、工作前,便后必须用肥皂及流动的水洗手。接触入口食品之前应洗手消毒。

2、穿戴整洁的工作衣帽,并将头发置于帽内。

3、不得留长指甲、涂指甲、戴戒指加工食品。

4、不准在食品加工场所吸烟。

四、管理与监督

一、学校食堂要接受当地卫生行政部门的卫生监督。

二、严禁非食堂人员随意进入食堂和食品操作加工间,以防意外发生。

三、学校对食堂人员要制定出食品卫生安全知识培训计划,提高从业人员的卫生知识,职业道德和法制观念。

四、学校要建立食物中毒或其它食源性疾患等突发事件的应急处理机制,万一发生此类事件应立即停止营业,并向当地人民政府,教育行政部门和卫生部门报告,协助卫生机构救治病人,保留现场,并配合卫生部门进行调查。

以上管理制度,望广大伙食人员及炊工人员严格遵照执行,建立食堂卫生人追究制,对违者根据情节轻重给予罚款和纪律处分。

龙源学校

**卫生安全管理制度篇二**

企业管理中,不能让安全管理成为“弱视病”,下面是制度职责大全为大家整理的公司安全卫生管理办法,大家可以阅读下文。

第一条为不断加强公司劳动安全和劳动卫生管理,保障员工的安全和健康,做到安全生产、文明生产,根据有关法规,特制定本办法。

第二条公司严格贯彻“安全第一”、“预防为主”的方针和“管生产必须管安全”的原则,严格执行有关劳动安全和劳动卫生的规定、标准,为员工提供符合劳动安全卫生要求的劳动条件和作业场所。

第三条劳动安全卫生的监察管理和监督

1.为确保公司各项劳动安全卫生制度落到实处,公司成立劳动安全卫生领导小组,分别对本公司的劳动安全卫生负主要领导责任;分公司的负责人,对分公司的劳动安全卫生负直接领导责任。

2.公司实行经济责任制和签订各种形式的经济承包合同,必须同时落实劳动安全卫生措施;实行多层次承包的,应层层落实。

3.公司设置劳动安全卫生管理部门,配备专(兼)职劳动安全卫生技术人员,负责组织、监督、检查、推动本单位和本系统的劳动安全卫生工作。

4.公司按有关规定,每年从固定资产更新改造资金中提取劳动保护技术措施经费,用于改善劳动条件,不得挪作他用。没有更新改造资金的部门,应从事业费用中解决。

5.公司负责对员工的劳动安全卫生进行教育与技术培训,定期考核,经考核合格后方可上岗操作。

6.公司实行每天8小时工作制。加班加点应在不损害员工健康的前提下进行,每人每月不得超过48小时,确因生产需要超过的,应经员工同意,报公司各部门主管批准。

7.禁止招用未满16周岁的未成年人,禁止安排未满18周岁的工人从事有毒有害的作业和繁重的体力劳动。

8.公司严格执行保护女工的有关规定。禁止安排怀孕、哺乳期女工从事有毒有害的作业和繁重的体力劳动。

9.公司严格按国家规定发给员工防护用品、用具,建立健全使用、发放等制度。各部门不得以现金代替物品。公司配备的劳动安全卫生抢救药品、器材,应定期检查和更换,防止失效。

10.员工必须严格遵守劳动安全卫生法规、规章、制度和操作规程。员工有权拒绝违章指挥,对漠视员工安全、健康的.单位及其负责人,有权批评、检举、控告。

11.公司劳工工会对公司执行有关劳动安全和劳动卫生规定、标准实行监督,以维护员工的合法权益。

第四条劳动安全与劳动卫生

1.公司新建、改建(包括革新、挖潜、改造)和扩建的工程项目(以下统称工程项目),其劳动安全卫生防护措施,必须与主体工程同时设计、同时施工、同时投产。工程项目及劳动场所的劳动安全卫生防护措施和有毒有害物质的浓度(强度),必须符合国家有关劳动安全卫生技术标准和工业设计卫生标准。公司工程项目的设计审查和竣工验收,必须由主管部门进行。主管部门同时审查、验收劳动安全卫生设施,并经劳动、卫生、公安、环境保护部门和工会同意并签字盖章,否则不准施工和投产,银行不得给予贷款。

2.建筑施工公司在施工前,必须会同有关部门对工程项目的现场及地下设施进行勘查,按施工程序制定安全技术措施。公司在工程项目预算中必须包括劳动安全技术措施费用,施工分公司必须专款专用。

3.建筑施工现场的运输道路、机械安装、供水、排水、供电系统、材料堆放、脚手架、工作平台、住宿、餐厅和厕所等临时设施,必须符合劳动安全和劳动卫生的要求。

4.劳动卫生工程技术设施在使用前必须进行审查和验收,符合国家标准的方可投入使用,使用后必须定期维护、定期检查测定。

第五条伤亡事故处理

1.公司若发生伤亡事故,必须立即组织抢救,不得故意破坏事故现场,不得隐瞒、虚报或故意延迟上报。

2.发生重伤、死亡或其他重大事故,公司各主管部门应会同同级工会组成事故调查组,查明原因、分清责任、提出整改措施和对事故责任人员的处理意见。劳动、卫生、公安、检察部门和工会组织也可派人参加。

3.事故调查组必须在事故发生之日起15日内向企业事业单位的主管部门、劳动部门、劳工工会报送事故调查报告书。特殊情况不能按时报送的,应向本公司主管部门申请延期。

4.公司主管部门应在接到报告书后30日内提出处理意见,申报劳动部门。特殊情况不能按时申报的,应向劳动部门申请延期。

第六条奖励和惩罚

(一)有下列情况之一的个人,由本公司人力资源部、劳动保护或劳动卫生监察机构给予奖励:

1.改善劳动条件,预防员工伤亡事故或职业病有显著成绩的;

2.在实际工作中及时发现或报告险情隐患,事故发生后妥善处理或积极抢救,使生命财产免受或少受损失的;

3.在劳动安全或劳动卫生防护技术方面有发明创造,或对劳动安全卫生工作提出切实有效的重大合理化建议的;

4.检举、揭发违反国家劳动安全卫生法规及本条例的行为,其事迹突出的。

(二)有下列情况之一的部门或个人,由劳动、卫生部门视其情节,给予警告、限期整改、罚款、责令停产整顿的处罚:

1.忽视改善劳动安全卫生条件,削减劳动安全卫生防护措施,或有防护措施不使用的;

2.工程项目的劳动安全卫生设施,未经验收同意,或经验收达不到标准要求而强行投产的;

3.违反招用规定招用工人、允许无操作合格证工人进行特种作业的;

4.玩忽职守、违章操作、强令员工违章冒险作业,造成生命财产损失的,故意破坏事故现场、隐瞒、虚报或故意延迟上报,阻碍事故调查的;

5.拒绝劳动保护或劳动卫生监察人员执行监察任务的。

(三)发生重大、特大伤亡事故时,按本办法规定承担主要责任的人员,应根据不同情节,严肃处理。

企业信息安全管理制度

**卫生安全管理制度篇三**

经营单位采购食品，须按国家规定进行索证，应相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

1、禁止采购以下食品：

（1）禁止采购变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不清混有异物或有其他感官形状异常、内含毒有害物质或被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

（2）未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

（3）超过保质期或不贴合食品规范规定的定型气装食品。

（4）其他不贴合食品卫生标准和要求的食品。

1、食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查及时处理变质或超过保质期的食品。

2、食品贮存场所禁止储存有毒、有害物品及个人生活物品。

3、用于保存食品的冷藏设备务必贴有标志。生食品、半成品和熟食品应分柜存放。

4、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器务必标志明显，做到分开使用，定位存放，持续清洁。

1、食堂的炊事员务必采用新鲜、洁净的原料制作食品。不得加工或使用腐败变质和感官性状异常的食品作原料。

2、加工食品务必做到熟透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70度。

3、加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。

4、不得出售腐败变质或者感官性状异常有可能影响学生健康的`食物。

1、食堂从业人员和管理人员务必掌握有关食品卫生的基本要求。

2、食堂从业人员每年务必进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都务必进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的症状时，应立即脱离工作岗位，待查明病因，排除有碍食品卫生的病症或愈后方可重新上岗。

4、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯务必做到：

（1）工作前，处理食品原料后用肥皂及流动清水洗手；接触直接入口食品之前应洗手消毒。

（2）穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

（3）加工食品时不得留长指甲、涂指甲油及戴戒指等。

（4）不得在食品加工和销售场所内吸烟。

1、食堂管理人员应精确预测就餐人数，合理安排当餐饭菜的数量，饭菜尽量少剩或不剩。

2、食堂剩余食品务必冷藏，冷藏时光不得超过24小时，在确认没有变质的状况下，务必经高温彻底加热后方可继续食用。

3、对剩饭剩菜的保管、处理，要有专人负责，并作详细记录。

4、食堂负责人要严格对待剩饭剩菜的处理状况做好食堂卫生安全工作的监督和检查。

1、食堂对外供应的所有食品、成品应安排专人负责，进行留样。

2、留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内，在冷藏条件下存放48小时，每个品种留样量不少于100克。

3、对留样食品的时光、菜名等其他留样状况进行详细登记、造册，负责人签字。

4、留样人员要切实重视食品流样工作的重要性，对留样的记录状况，食堂负责人检查、签名，相关记录至少保存12个月。

1、各食堂应制定清洗和消毒制度，以保证所有食品加工操作场所清洗卫生，防止食品污染。

2、使用的洗涤剂、消毒剂应贴合gbl4930.1《食品工具、设备用洗涤卫生标准》和gbl4930.2《食品工具、设备用洗涤消毒剂卫生标准》等有关条款和标准。

3、采用化学消毒时应注意防止污染食品和食品接触面。

4、已清洗和消毒过的设备和工具应在持续设施内定位存放且有明显标记，避免再次受到污染。

5、做好餐具消毒的记录工作，对消毒的器具数量及其它状况进行记录，负责人签字。

1、食品和非食品（不会导致食品污染的食品容器、包装材料、工具等物品除外）库房应分开设置。

2、同一库房内贮存不一样性质食品和物品的应区分存放区域。不一样区域应有明显的标识。

3、库房的构造应以无毒，坚固的材料建成且易于维持整洁，库房内应设置数量足够的物品存放架，其结构及位置应能使储藏的食品距离墙壁、地面均在10厘米以上，以利于空气流通及物品的搬运。

4、除冷库处的库房应有良好的通风、防潮设施或条件。

1、食品处理区地面应用无毒、无异味、不透水、不易积垢的材料铺设且应平整、无裂缝。

2、粗加工、切配、餐具消毒等需经常冲洗场所，易潮湿场所的地面应易于清洗、防滑并有必须的排水坡度及排水高度。

3、设备的摆放位置应便于操作、清洗、维护和减少交叉污染。

4、用于原料、半成品、成品的工具和容器应分开并有明显的区分标志。原料加工中需配植物性和动物性食品的工具和容器宜分开并有明显的区分标志。

5、凉菜专间内应当由专人加工制作，非操作人员不得擅自进入专间，不得在专间内从事与凉菜加工无关的活动。

6、凉菜操作人员进入专间前应更换洁净的工作衣帽，并将手洗净，消毒，工作时宜戴口罩。

7、生产加工经营场所内环境（包括地面、排水沟、墙壁、天花板、门窗等）应持续清洁和良好状态。

8、餐厅内桌、椅、台等应持续清洁。

9、废弃物至少应每一天清除一次，清除后的容器应及时清洗，必要时进行消毒。

**卫生安全管理制度篇四**

一、食堂（餐厅）是满足师生生活需要、事关师生饮食卫生和身体健康的重要场所，必须依照国家《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》和《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，严格规范管理，努力提高服务质量，确保食品清洁卫生，杜绝食物中毒事件发生，园内食堂管理制度。

二、食堂从业人员每年必须进行健康检查，无健康许可证者不准上岗。从业人员出现各种传染性病症和其他有碍食品卫生的病症时，必须立即离开工作岗位。从业人员应有良好的个人卫生习惯，要经常洗澡、理发、剪指甲，工作服、工作帽要保持清洁。

三、食堂要有布局合理、相对独立的更衣室、操作间、售菜间、储藏室、清洗池和餐厅，并保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其孳生条件。

四、用于原料、半成品、成品的\'刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净消毒，保持清洁。厨房设置和设施做到“三分开、一方便”，即生熟分开、副食品与调味品分开储藏、烹饪间与烧火间分开，炊事员流水操作比较方便，园长之友《园内食堂管理制度》。

五、食堂操作间要有足够的照明、通风、排烟装置，有符合卫生要求的有效的防蝇、防尘、防鼠、污水排放和存放废弃物的设施和设备。

六、食堂储藏间要做到防潮、防蛀、防霉，物品分类、分架、隔墙、离地存放，并定期检查、及时处理变质或超过保质期限的食品。禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品。

七、餐厅内要做到纱门、纱窗齐备，餐桌、餐凳摆放整齐，每天定时清洗打扫，确保通风透光，空气新鲜无异味。餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准，禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

八、食堂要严把食品采购关，必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品并索要证明，主副食品要有质量安全标志，严禁采购过期、变质食品。

九、食堂必须采用新鲜洁净的原料制作食品，加工食品必须做到熟透，熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放，防止交叉污染。食品不得接触有毒物、不洁物。严禁向学生出售污染、腐败变质、超过保质期和可能影响师生健康的食物。食品要24小时留样，以便查验。

十、食堂要按周制定食谱、菜谱，力求做到营养搭配合理，饭菜品种齐全，确保饭菜质优价宜，味道鲜美可口。

十一、食堂要严格财务管理，采购食品要验收登记，师生购买饭菜票要出具票据，要每天公布菜单和价格，每月公布一次伙食收支账目，自觉接受师生监督。

十二、学生用餐要自觉遵守纪律，购买饭菜有序排队。爱惜粮食，爱护环境卫生。

十三、学校应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保学生用餐的卫生与安全。建立食物中毒或者其他食源性疾患等突发事件的应急处理机制，一旦发生食物中毒事故，立即采取措施。

**卫生安全管理制度篇五**

为了保证食品安全卫生,保障员工身体健康,根据中华人民共和国《食品安全法》和国家《食品安全管理条例》等有关规定，特制定如下管理制度：

1、从事食品生产、经营单位应成立食品安全卫生领导小组，食品安全卫生有专人管理和负责。

2、食品生产、加工、经营必需办理有关许可证，有关许可证应悬挂在醒目位置。从业人员每年进行一次健康检查，取得健康证、经培训合格后方可上岗。

3、从业人员上班时，应穿戴整洁的工作衣帽，并保持个人安全卫生，凡患有传染病者，不得直接接触食品工作。

4、做好食堂内外环境安全卫生工作，做到每餐一打扫，每天一清洗。食堂周围不得堆放垃圾，污水要暗渠排放。

5、食堂用水要符合国家《生活饮用水卫生标准》，污水排放要符合国家《污水综合排放标准》的要求。

6、食用工具，每天用后应洗净，保持清洁。食（用）工具做到“一洗”、“二刷”、“三冲、”“四消毒”。

7、采购人员不得购进、加工、出售腐烂变质、有毒、有害和过期的食品。采购食物时，要索取有关方面证件并做好登记记录。

8、生熟食品、成品、半成品的\'加工和存放要有明确标记，分类存放，不得混放。

9、搞好操作间的安全卫生，冷荤配餐用工具必需专用，并有明显标志。

10、如发现有就餐者出现腹痛、腹泄、呕吐、头疼、头晕等食物中毒症状者，应立即报告卫生防疫部门。并将中毒者送医院就医。

11、保持库房整洁，食品应做到有分类、有标识、离地、离墙保管。

12、及时处理好垃圾、垃圾桶应有盖和标记，搞好“三防”工作。

**卫生安全管理制度篇六**

改善劳动条件，加强劳动保护、防止职业危害，保护劳动者在劳动生产中的安全和健康，提高劳动生产率，在加强企业物质文明建设的同时必须加强企业精神文明建设。

1、工作场所、生产场地、应该保持整齐、清洁。

2、机器和工作台等设备的布置应该便于工人安全操作；通道宽度不能小于1公尺。

3、井下、巷道应保持畅通无阻、清洁干净、照明齐全。

4、斜井、斜坡道、提升口、升降口、工作台应加护围栏、栏杆。传动部分的走台不能低于或平行于传动设备。

5、矿石、原材料、工具、设备的堆放都不要妨碍操作和通行，废料应及时清除。

6、生产车间、厂区的地面、墙壁、天花板、窗户应保持完好。

7、高空设施、设备、工具要保持稳固、不能坠落。

8、坑道、厂区都不能有积水、废水停留，排水沟需加盖板。

9、工作场所的光线应充足，采光部分不要遮蔽。

10、工作地点的照明亮度应该符合操作要求，通道应该有足够的照明，但不允许光线刺目。

11、工作室、值班室、生产车间的窗户要经济擦试，启闭装置应该灵活。

12、经常开启的门户，在气候寒冷的时候，应该有防寒装置，对于较常在寒冷气候中进行露天操作的工人应该设有取暖设备的休息处所。对于淋雨的露天作业和临水作业的工人应设雨棚或发放防水雨衣等劳保用品。

13、室内生产工作地点的温度经常高于摄氏32度的时候，应采取降温措施；低于摄氏10度时应设置取暖设备。

14、在低温条件下工作，首先要穿着暖和。

15、在高温条件下生产操作的工人，应由单位供给盐汽水等防暑清凉饮料。

16、工厂要供给工人足够的清洁开水，盛水器和饮水用具应该每日清洗消毒。

17、工作场所应根据需要设置痰盂，每天要清洗一次，工作场所应根据需要设置洗手设备，并且供给肥皂或洗衣粉。

18、工作场所不允许堆放垃圾，脏物腐朽东西。

19、禁止在有粉尘或者散放有毒有害气体的工作场地就餐或饮水。

20、禁止在工作作业场所大小便，解手必须上厕所，厕所必须按时清洗、冲刷、消毒清池。

1、积极采取措施，保护职工健康，消防粉尘危害，防止尘肺病的发生，杜绝矽尘病例，促进企业生产发展。

2、本矿对坑道掘进采矿作业，碎矿工段矿石装运等粉尘生产环节和接尘人员定期检测，坑道作业人员每半年检测一次，车间作业人员每个检测一次。

3、通过有效性综合治理，各作业场所粉尘浓度不能超过国家《工业企业设计卫生标准》，最大允许浓度不超过2-4毫克/立方米。

4、具体治理措施：

①坑道井巷掘进、采矿必须保证供水，坚持湿式作业，杜绝打干钻。

②合理安全劳动力，减少接尘人员。

③创造良好的`通风条件，首先保证坑内贯通和自然通风，不能自然通风的井巷必须设置良好的机械通风，及时排除炮烟和粉尘。

④碎矿工段车间的老虎口，圆磨振动筛、矿仓、漏斗等粉尘散发量较大的流程和工作场所，必须采取密闭式作业。矿石应保持5-10%的水份。

⑤矿石和精矿粉的装卸，要保持3-5%的水份，粉尘浓度不能超标。

⑥厂房、车间要设置良好的吸尘、除尘设备或湿式雾化设备。

⑦入厂新职工必须经过入厂前的健康检查。

⑧从事粉尘作业的人员，应使用好劳保用品，特别是口罩和防尘口罩。

⑨尘埃要按时清扫干净。

⑩散放易燃易爆物质的工作场地应严禁烟火。

⑽生产性废气必须合理排放，防止跑冒、泄漏。

1、严格防止硫化铅、氧化锌、一氧化碳、游离二氧化硅中毒以及加强药剂管理，特别要加强三酸和剧毒药剂的管理，防止职业危害，防止中毒。

2、对接触有毒有害物质的作业人员要定期检查。

3、毒性浓度不能超过0.02毫克/立方米。

4、对于铅粗矿堆、铅粉装卸、铅浮选必须有严格的防护设施和防护用品。

5、各种原矿、精矿作业都要坚持湿式作业。

6、对药剂工要加强专职业条训练并要戴好防毒手套和口罩，使用巨毒药剂时，必须带好防毒面具。

7、对接触酸、碱等腐蚀物质以及有烧伤危险的工作地点，应该设有冲洗设备。

8、对散放有毒有害气体的地点应加强防护设施。

9、对化验室的剧毒药品要有专人管理，责任要到人，严防使用不当和流入社会。操作人员必须符合技术规范。

10、加强药剂的管理作用。

1、噪声防治和国际性卫生标准和工业防治重点，噪声超标对人体危害较为严重，必须加强防治。

2、噪声最大允许量为ad90分贝。

3、打钻人员必须要保护好消音罩，并要将消音罩的出口方向朝前。

4、圆磨、筛分机、球磨机、空压机等较大设备应加设防护隔音消音设备。

5、积极采取个人防护措施。

6、操作时不能靠近噪声较大的设备。

7、严禁听觉失常、心脏病以及身份虚弱者操作声级较高（ad80分贝）以上的设备。

8、对从事超标设备(90分贝)以上的操作工,应发给护耳器。

9、对（90分贝）以上的超标设备、设施，应采取密封隔音和消声措施。

10、对从事声级较高的岗位操作人员应定期进行岗位轮换。

1、加强外来车辆、外来人员的安全卫生管理，常驻矿区的外来人员应服从本矿的安全卫生管理制度。

2、加强外包工程队和施工人员的安全卫生管理，外包工程的施工组织和施工人员必须参照执行本矿的安全卫生规章制度，接受本矿的安全监督管理，卫生监测检查。

3、禁止任何单位和个人矿区堆放废品、垃圾、脏物和柴草、废石、废碴必须按工业设计地点专门堆放处理。

4、工业建筑必须整齐有序，不许任何人乱建私房，乱搭工棚。

5、不许随意排放有害气体、有害毒物、脏水。

6、井巷、道路、厂容厂貌、宿舍院落必须整洁卫生。

7、禁止随地大小便。

1、办公楼、宿舍楼、家属庭院都要每天清扫，不准乱堆乱扔杂物垃圾。

2、阳台、楼道、门口、洗脸间、水房要清洁卫生。

3、住室床铺要摆放整齐，不许乱倒乱扔、随地吐痰泼脏水，不许贴挂黄色画面图片。

4、厕所要男女有别，定期打扫，夏季消毒灭蝇，禁止在房前屋后、道路两旁大小便。

5、大力提倡种花养花，发展盆景书画，创造舒适优美的生活环境。

6、搞好业余文化生活，开展健康有益的文化娱乐活动，陶冶职工的情操。

7、开展各种体育活动，开展体育比赛，发展体育运动。

8、激发职工爱矿热情，把我矿建设成花园式的企业、城市化的风貌，园林化的环境，造福于自己、造福于后代。

**卫生安全管理制度篇七**

为了加强我校食品卫生管理工作，强化安全措施，规范安全管理，有效地防止食品卫生安全事故的发生。根据有关法律法则，结合我校实际，特制定本制度。

1、学校所有食品必须从正当渠道购进，并且所要对方卫生许可证复印件和进货票据，绝对禁止“三无”产品，流入学校食堂，学校经常检查，发现问题，立即处理，凡查出有三无产品，责任承包人清退出校，所进蔬菜必须新鲜无腐烂现象。

2、食堂、内外环境整洁，设备布局合理、有序，并经常检查四防一消设施是否损坏和够用。

3、食堂所有从业人员必须持有健康证（无证不得上岗），并每年度促进性健康检查，凡患有疾病、伤害、病毒性肝炎，活动性肺结核，化脓性或渗性皮肤病或其他传染病的承包人必须通报学校，并责令其离岗，治愈后方可上岗。

4、学校若发生中毒事件，各班应立即向学校报告（五分钟内），以便学校采取应急处理措施。形成传染病或食物中毒报告制度。凡迟报或造成重大事故的`，班主任负主要责任。

5、各班在加强饮食卫生安全的同时，要高度重视学生的防疫工作，积极配合卫生部门的预防接种工作，确保学生在自愿基础上接种，并将此项工作纳入班级日常管理之中。

6、食堂对每顿饭菜必须留样，并保存24小时。

7、学校每天必须督促学生宿舍对学生开水的供应，保持锅炉的清洁，严防肠道传染病的发生和蔓延。

**卫生安全管理制度篇八**

为落实国家教育部、省市教育行政部门和卫生部门的有关食品卫生安全的通知、文件精神与要求，切实保障就餐人员饮食卫生安全和身体健康，结合我校实际情况，特定以下食品卫生安全管理制度。

一，按照上级规定和要求对食堂进行合理布局，配备相关安全、卫生设施，采取防腐、防蝇、防鼠、消毒等措施，营造一个良好的就餐环境。

二，主管食堂的管理人员，具体负责食堂的全面工作，贯彻《食品卫生法》，关心食堂人员的身心健康，做好食堂工作人员的定期体检，保证没有任何传染病。必须取得《健康合格证》和《健康知识培训合格证》方可在岗工作。

三，食堂工作人员及就餐人员如出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍食品卫生安全时，应立即脱离群众，进行检查，排除有碍食品卫生的病症或治愈后方可返回。

四，食堂工作人员，必须养成良好的个人卫生习惯，必须做到工作前、便后彻底洗手，穿戴整洁卫生、勤剪指甲、勤理发。操作中不吸烟、不喝酒、不说废话。

五，厨工组长必须严把食品采购关，按正规渠道采购符合国标的`食品，不买无证商贩出售的各种食品，严禁采购霉变、腐烂变质、污秽 不洁、可能对人体有害的食品。对中毒危险性高的食物最好不采购，严把卫生安全关。

六，食堂保管与食品卫生管理员要把好所采购食品验收关，拒收变质过期食品。做好粮油蔬菜等食品的储存工作，发现问题及时处理。

七，厨师与全体炊事人员要积极配合，团结协作，共同把好食品卫生关。搞好操作室、餐厅一日三餐的卫生清理工作，确保室内外清洁整齐。同时，每周进行一次卫生大扫除，彻底清洗炊具、餐厅地面、餐桌等，每半月进行一次餐具消毒消毒工作，做到整洁干净，无蚊、无蝇、无鼠害。

八，厨师在操作过程中，要把好病从口入，注重饮食安全，不做腐烂变质的食品，做到捡净粮食、洗净蔬菜、煮熟饭菜。

九，学生用餐必须当餐加工，不得定购无证经营者的熟食品和隔餐剩余食品，不得定购冷荤凉菜食品。

十、加强食堂刀具、火种、电器的管理，离开食堂要保证火源全部熄灭。

**卫生安全管理制度篇九**

工地现场设项目部职工食堂和分包队职工食堂两个食堂,均已办理《卫生许可证》,炊事人员已办理《健康证》,为保证现场职工和分包队工人的身体健康和生命安全,提高食堂卫生管理水平,项目部制定以下规定:

1.分包单位不得私自乱设食堂,必须由项目部集中建立,统一管理;

2.食堂和操作间必须有易于清洗、消毒的条件和不易传染疾病的设施,操作间必须有生熟分开的.刀、盆、案板等炊具及封闭柜厨;

3.饮水器具必须由炊事人员管理,定期清洗,保证卫生;

4.采购食品用的车辆、容器要清洁卫生,作到生数分开,防尘、防蝇、防雨、防晒;不得采购腐败变质、霉变、生虫、有异味或《食品卫生法》的违禁品;

5.施工用有毒物质必须设专库存放,专人管理;食品仓库有隔墙、离地、通风、防潮、防虫、防鼠;主副食品、原料、半成品、成品分开存放;

6.工地发生法定传染病和食物中毒时,必须尽快向上级主管部门和卫生防疫机构报告,并积极配合卫生防疫部门进行调查处理及落实消毒、隔离、应急接种疫苗等措施,防止传染病的传播流行。

**卫生安全管理制度篇十**

安全卫生工作是学校的生命线，关系到我校教育教学工作的正常开展，关系着学校的稳定和发展。学校的安全卫生工作千头万绪，涉及到学校管理的各个方面，其中最重要是食堂的安全卫生，这关系着全体师生的身体健康和生命安全。为了营造安全、稳定、文明、健康、和谐的育人环境，根据上级文件精神，结合我校实际，从今年起食堂实行学校管理、集中就餐、零利润销售的管理模式。自开学近两个月来，学校领导高度重视，建立健全了安全卫生管理监控网络，实行全天候管理，全方位监控，保证了学校安全卫生工作有序、高效、高质的开展，多年来无一例安全卫生事故发生，取得了令人欣慰的成绩。下面就我校食堂食品安全工作总结如下：

为了把食品卫生安全教育工作抓落实，学校高度重视，成立了以王生国校长为组长，张卫东、沈玉球为副组长，总务处主任、政教处主任等中层干部为成员的食品安全工作领导小组，班主任、学生家长代表、教师代表、学生代表组成伙管会。各处室及分管部门签定食品卫生安全工作责任书，责任到人，分片包干。同时将学校食品卫生安全教育工作纳入到学校日常管理工作当中。建立健全食堂及集体用餐管理制度，建立突发事故应急处理予案和报告制度，对食堂饮食卫生定期不定期检查制度。

学校经常性地利用黑板报、专题讲座、安全教育等多种形式，开展符合学生特点、寓教于乐的食品安全教育，认真开展《中华人民共和国食品安全法》的宣传活动，广泛宣传卫生及食品安全知识，培养学生良好的卫生习惯，增强食品安全意识，提高学生自我防护能力，全面落实学校食品安全措施，维护学生的饮食安全和身体健康。

新学期伊始，学校加大了对学生食堂的投入，先后硬件设施投入近15万元，添置了冰柜、学生餐具存放柜、保洁柜、食品留样柜、和面机、切菜机等设施，，统一配备了学生饭碗、菜碗以及学生饭碗存放柜，改建了学生餐具洗刷池等。这一系列的投入，有效的改善了饭菜加工以及学生用餐环境，保证了食品从加工到蒸煮，从用餐到洗刷环节的卫生整洁，杜绝卫生安全隐患。

（一）严格食品采购关，从源头上杜绝卫生安全隐患

学校食堂的食品实行定点采购制度和索证票据制度以及责任追究制度，并落实到位，确保学校食品卫生安全工作不出差错。米、面、油、盐统一管理供应。坚决杜绝肉制品来路不明或腐蚀、变质、过期、“三无”产品以及假冒伪劣食品的进入。在此基础上建立了食品原料采购台帐，实行提供人、购买人、接收人签字制度，做到查有实据。

（二）严把食品加工关，从过程中控制食品安全

1、实行食品清洗3次制，素菜、肉类食品、米等才粗加工后清洗2遍，在细加工后再清洗1-2遍，确保食品在入锅烧煮前的安全卫生；

2、注重菜肴原料搭配，保证营养均衡；在菜谱制定时，注重菜肴原料搭配原则，避免食品搭配禁忌。

3、烧菜为主，炒菜为辅。有的食品用作炒菜时不易熟透，易产生毒素，学校在制定菜谱时主要以烧菜为主，配以炒菜，避免在食品加工过程中产生安全隐患；

4、所有食品均实行24小时留样；

（三）细化用餐管理，规范就餐秩序

1、排队就餐，集中洗手

学生在放学时由每桌值日生现行到食堂领取本组碗筷，其余学生到教学楼门前按班级排队后前往食堂门前的洗刷池进行集中洗手，洗手后仍排队进入食堂用餐。

2、分组就坐，同时就餐

学生进入食堂就坐后，由桌长统一分饭、专人盛汤，在饭、汤等全部准备到位后学生方可吃饭，有效控制了早到先吃，先到抢吃的现象。

3、轮流洗刷，集中存放

由于洗刷池的容量有限，无法同时容纳住堂生一起洗刷，学校实行按桌排定值日生，轮流洗刷饭碗。饭碗洗刷后集中存放到班级碗柜中，当天消毒。

（四）严把消毒关，做到餐具清洁卫生；

餐具、用具的消毒是食堂安全卫生的\'重要环节，学校食堂实行用具和餐具消毒制，对碗筷、刀具、菜盘等每天均进行84消毒，每周还集中到消毒柜消毒。对于学生的餐桌、食品加工台等实行周84消毒。

1、学生的伙食花样还有待进一步改善；

2、增加粥及面食的供应次数；

3、学生餐具洗刷池面积不大，水流量不足，不能完全满足学生餐前洗手、餐后洗刷的需求；

4、学生排队就餐秩序、用餐时喧闹等方面还需进一步规范

总之，经过一系列积极有效的工作，学校食品卫生工作不断提高，今后，我们将进一步强化认识，认真贯彻省、市、县教育局有关文件精神，按《食品卫生法》、《学校卫生工作条例》、《学校食堂管理条例》的要求，切实加强对学校食品卫生工作的管理，进一步把学校安全教育工作抓紧、抓好、抓落实，优化学校育人环境、为我校教育事业健康发展作出新的贡献。

**卫生安全管理制度篇十一**

1、水质符合《生活饮用水水质卫生规范》。

2、清洗人员和锅炉工必须进行健康体检。

3、定期清洗保暖桶或锅炉并记录。清洗时，宜采用流动蒸汽等物理消毒方式。

4、供水房应加锁，每日清扫，保持清洁，每周消毒一次。

5、定期对水质进行抽检。

1、桶装饮用水生产企业有有效的食品卫生许可证，水质应符合桶装饮用水标识的标准。

2、使用的饮水机有有效的食品卫生许可证或涉水产品卫生许可批件，对饮水机有定期清洗消毒的制度并予以落实。

3、饮水机消毒宜请专业机构进行，若学校自行清洗消毒的，从事清洗消毒人员应有有效健康体检证明。

4、清洗消毒使用的消毒剂有有效的卫生许可批件。

5、定期对水质进行抽检。

1、使用的石英砂等水处理材料有有效的涉水产品卫生许可批件。

2、使用的输配水管材、管件有有效的涉水产品卫生许可批件。

3、水质符合《生活饮用水水质卫生规范》，有定期更换水处理材料的制度并予以落实，认真作好相关记录。

4、长期停用，恢复使用前要进行管道清洗消毒。

5、定期对水质进行抽检。

1、使用符合卫生标准的饮用水，并按要求定期对饮用水进行抽样检验。

2、有专职或兼职人员负责学校饮水安全和水源的安全监测，发现异常立即停用并报告。

3、有专职或兼职人员负责对学校使用的\'制水、供水设备进行维护和保养。

4、开水温度必须达到100℃，并应保证学生足量饮用。

5、确保师生用水安全，井水、蓄水池必须密封加盖，定期清洗水池、水管。

6、桶装纯净水产家具备相关质资，重视饮水机的消毒管理，定期消毒。

7、加强饮水卫生健康教育，教育学生不饮用生水、提倡喝开水、发现水质出现异色异味等现象的应急处理办法等。

**卫生安全管理制度篇十二**

为切实搞好学校食品卫生管理工作，从源头防止食物中毒，食源性疾病、介水传染病等突发公共卫生事件的发生，为学校师生营造一个安全、卫生的环境，根据《食品卫生法》、《传染病防治法》、《生活饮用水卫生监督管理办法》、《学校卫生工作条例》等有关规定，结合我市实际，特制定本管理制度。

（一）积极配合、主动接受卫生行政部门对学校卫生的监督检查，对卫生行政部门提出的意见和建议，及时采取措施进行整改。

（二）建立食品中毒或其它食源性疾患、传染病流行等突发事件应急处理机制，如发生上述事件，立即停止经营活动，并向学校和教育行政部门、卫生部门报告，不得缓报、瞒报、漏报。

（三）实行事故责任追查制度。事故责任追查做到“四不放过”，即事故原因未查清不放过，事故整改措施未落实不放过，事故责任人未受处理不放过，教师、学生未受教育不放过。

学校卫生管理要求

组织机构

1、成立以校长为第一责任人的学校卫生安全领导小组：

组长：xxx

副组长：xxx

成员：xxx

2、食品卫生管理员：xxx

3、食堂岗位责任人：xxx

4、饮用水、传染病岗位责任人：xxx

职责

1、领导小组职责

（1）负责选择配备专职或者兼职的卫生管理人员，负责落实学校卫生管理。

（2）负责建立健全学校卫生安全管理制度，食堂实行承包经营时，学校必须把食品卫生安全作为承包合同的重要指标。

（3）负责建立学校食堂、饮用水、传染病卫生管理规章制度及岗位责任制度，相关的卫生管理条款应公示，并接受监督。

（4）督促学校建立严格的食堂、自备水、二次供水安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工操作间及食品原料存放间、自备水、二次供水场所，防止投毒事件的发生，确保师生用餐、饮用水卫生与安全。

（5）负责制定从业人员培训计划，并定期进行培训，同时应加强对学生饮食卫生、饮用水卫生教育，进行科学引导，劝阻学生不买街头无照（证）商贩出售的盒饭、食品，不食用来历不明的可疑食物，不喝生水等。

（6）学校应加强对食堂卫生、饮用水卫生、传染病管理的督促检查，学校领导必须定时深入食堂、自备供水场所检查，具体负责人要餐餐检查，确保师生用餐、饮用水卫生安全。

（7）学校要积极配合，主动接受卫生行政部门的卫生监督。

（1）组织本单位从业人员的卫生法律和卫生知识培训；

（2）拟定本单位的食品卫生、饮用水卫生、传染病管理制度，并对管理制度的执行情况进行日常督促检查；

（3）每日检查食品生产经营过程的卫生状况，及时纠正不符合卫生操作规范的行为，并提出处理意见；

（4）每天抽查原料或成品索证情况，查验标签与货物是否相符，并提出是否需要进一步检验确证，每天对饮用水水质、消毒情况进行检查并作好纪录；

（5）对学校食堂的食品留样工作进行经常性检查；

（6）对收回、退还的不合格食品进行记录，并记录销毁等处理数量、时间、方式和流向等；

（7）对从业人员的健康状况进行登记和管理，组织从业人员进行健康检查，落实患有有碍食品卫生的疾病或病症者调离相关岗位；

（8）向当地卫生行政部门、教育主管部门报告该单位存在的食品卫生、饮用水卫生、传染病管理问题及改进情况，负责按要求报告食物中毒、食品污染、饮用水污染事故、传染病流行情况，并协助调查处理；

（9）建立食品、饮用水卫生管理档案，保存各种检查记录；

（10）接受和配合卫生监督员对本单位的食品卫生进行监督检查，提供有关食品卫生、饮用水卫生、传染病管理的`情况，并督促落实卫生监督意见；

（11）发现生产加工经营过程中存在影响食品卫生、饮用水卫生安全问题时，应当立即向本单位负责人报告，并提出改进措施、实施时间和完成时限等意见；

（12）根据本单位食品从业人员落实卫生管理制度、操作规程等情况向本单位负责人提出奖励和惩处建议；

（13）其他卫生管理职责。

（1）组织本岗位从业人员的卫生法律和卫生知识培训

（2）对管理制度的执行情况进行日常督促检查；

（3）每日检查食品生产经营过程和饮用水卫生状况，及时纠正不符合卫生操作规范的行为，并提出处理意见；

（4）接受和配合卫生管理员对本岗位的食品卫生、饮用水卫生、传染病管理进行监督检查，提供有关学校卫生管理的情况，并督促落实卫生监督意见；

（5）根据本岗位食品从业人员落实卫生管理制度、操作规程等情况向本单位负责人提出奖励和惩处建议；

**卫生安全管理制度篇十三**

一、每天起床后各自管理好日常生活用品，值日及时负责打扫寝室卫生。

二、每星期五中午进行寝室大扫除，坚持每天三小扫，每周一大扫。

三、除药类、茶水外不准带任何其他食物进寝室。严禁在室内吃东西、随地乱吐、乱扔。严防病菌和害虫污染。

四、不在墙壁、床上、门窗乱涂、乱画、乱刻、留脚印和钉挂东西。

五、生活用品按要求摆放整齐，不随意乱摆乱放，要养成爱整洁、讲卫生的好习惯。

六、要勤洗澡（脚）、衣服、鞋袜、被褥，修剪指甲。

七、大小便后及时冲洗便器，保持空气新鲜。

八、 不违法乱纪，不在校外就寝，不留校外人员就寝，男女生不准串访寝室，有事一定请假。

九、学生宿舍严禁生火，点蜡烛、蚊香，不准吸烟、不准用火、电取暖，不准随意改变电装置。

十、不准在室内、床上打闹、游戏，不准串床，以免摔伤。

十一、 保管收拾好自己的物品，不乱拿他人的`东西，最后离开寝室者要关锁门户，严防破坏和被盗。

十二、各寝室人员要相互谦让，助人为乐，照顾好小同学。

十三、发现病情及时报告老师和家长，及时就医，如遇传染病情及时向上级和医疗部门报告，给予隔离，防止蔓延。

十四、如有急性事件发生（如急病、偷盗、行凶事件等）全体同学全力保护自身安全，并大声呼救，要有敢与坏人坏事作斗争的精神。

本文档由站牛网zhann.net收集整理，更多优质范文文档请移步zhann.net站内查找