# 最新化工企业安全生产管理制度(九篇)

来源：网络 作者：岁月静好 更新时间：2024-10-16

*在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。化工企...*

在日常学习、工作或生活中，大家总少不了接触作文或者范文吧，通过文章可以把我们那些零零散散的思想，聚集在一块。写范文的时候需要注意什么呢？有哪些格式需要注意呢？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。

**化工企业安全生产管理制度篇一**

一、发生下列情况之一者为质量事故：

1、产品理化指标不合格；

2、产品外观不合格（酒量有沉淀、酒质混浊、酒中有异物）；

3、外包装不合格，或者装错包装、贴错标签；

4、未执行工艺操作规程，出现的不合格产品。

二、当发生产品质量事故时，应立即停止生产，维护好现场（已发出产品应立即退回，全部返工，重新生产）。

三、立即由分管质量的经理，组织质检、车间等有关部门到现场调查处理。

四、做好质量事故分析处理，找出产品质量事故的原因，提出改进措施，并纳入工艺文件中去，以防再次出现质量故障。

**化工企业安全生产管理制度篇二**

一、仓库内严禁吸烟及使用明火，并设明显标志牌。

二、仓库内部照明用灯，应使用60w以下白炽灯或大于60w具有防爆功能的灯具，禁止乱拉乱设临时电源线。

三、应根据货物的不同性质分类存放。

四、严禁使用电热器。

五、各种灭火器材，消防设施不得擅自动用。

六、仓库保管员下班前要进行一次防火检查，在确认无问题后关闭电源，锁门离开。

七、知道所在部门灭火器材的位置并会使用各种灭火器，能熟练地掌握其性能、作用和使用方法。

八、未经许可，无关人员不准进入仓库。

**化工企业安全生产管理制度篇三**

1、贮存场所、容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，设置纱窗、防鼠网、挡鼠板等有效防鼠、防虫、防蝇、防蟑螂设施，不得存放有毒、有害物品及个人生活用品。

2、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。同一库房内贮存不同性质食品和物品的应区分存放区域，不同区域应有明显的标识。

3、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

4、有专门的食品库房储存食品，库房周围保证无污染源。食品贮存场所应当防止食品污染，有良好的防潮、防火、防鼠、防虫、防尘等设施。库房内的温度、湿度应符合原辅材料、成品及其他物品的存放要求。食品与非食品、原料与成品、直接入口食品与非直接入口食品应分开贮存，整齐放置，防止交叉污染。食品存放隔墙、离地距离均应在10厘米以上。

5、建立入、出库食品登记制度。按入库时间先后分类存放，先进先出。各类食品要按品种分开存放。冷藏、冷冻的温度应分别符合冷藏和冷冻的温度范围要求。

6、对贮存、销售的食品应当定期进行检查，查验食品的生产日期和保质期，及时清理变质、超过保质期及其它不符合食品安全标准的食品，主动将其退出市场，并做好相关记录。

7、冷藏、冷冻柜（库）应有明显区分标识，设可正确指示温度的温度计，定期除霜（不得超过1cm）、清洁和保养，保证设施正常运转，符合相应的温度范围要求。

8、冷藏、冷冻贮存应做到原料、半成品、成品严格分开，植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。不得将食品堆积、挤压存放。

9、散装食品应盛装于容器内，在贮存位置标明食品的名称、生产日期、保质期、生产者名称及联系方式等内容。

10、除冷库外的库房应有良好的通风、防潮设施。

**化工企业安全生产管理制度篇四**

为规范餐饮服务从业人员健康管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、凡在本单位从事直接为顾客服务的所有餐饮工作人员(包括厨师、洗碗工、采购员、库管员、管理员、餐厅领班等)均应遵守本管理制度。从业人员每年至少进行一次健康检查，新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

二、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事接触直接入口食品的工作。餐饮服务经营者应当将其调整到其他不影响食品安全的工作岗位。

三、餐饮服务经营者应依法建立从业人员健康档案管理制度，对从业人员健康状况进行日常监督管理，及时组织健康年检及新上岗人员健康检查，组织每日人员晨检，督促以上“五病”人员调离。

四、从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好个人卫生习惯，严格规范操作。经营餐饮食品时应将手洗净，穿戴清洁的工作服、工作帽，头发梳整齐后置于帽后，销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的售货工具、戴口罩。不得用手抓取直接入口食品或用勺直接尝味，用后的操作工具不得随便乱放。

五、严格按规范洗手，从业人员操作前、便后以及与食品无关的其他活动后应洗手。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒，按消毒液使用方法操作。

六、工作人员不得留长头发、长指甲，涂指甲油，戴戒指、耳环等饰物。不得面对食品打喷嚏、咳嗽，不得在食品加工场所或销售场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服如厕及存在其他有碍食品安全的行为。

七、餐饮服务经营者应当依照《食品安全法》的相关规定制定食品安全教育和培训计划，组织从业人员参加各种食品安全知识培训。食品安全教育和培训应针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容应包括食品安全法律、法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程、明确食品安全责任，并建立培训档案。加强专职食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。

八、餐饮服务从业人员(食品采购、保存、加工、供餐服务等工作人员)包括新参加工作和临时参加工作的餐饮服务从业人员必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。

九、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

十、进入食品处理区的非加工操作人员，应符合现场操作人员卫生要求。

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、依照法律、法规和食品安全标准从事餐饮服务活动，采取有效管理措施，保证食品安全，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放食品经营许可证，接受社会监督，承担主体责任。

二、建立健全本单位食品安全管理制度，并装裱上墙张贴在相应功能区；建立本单位食品安全管理组织机构，配备专职或者兼职经过培训合格的食品安全管理员，对餐饮服务全过程实施内部检查管理并记录，落实责任到人，严格落实监管部门的监管意见和整改要求。

三、食品安全管理员须认真按照职责要求，组织贯彻落实管理人员和从业人员食品安全知识培训、员工健康管理、索证索票、餐饮具清洗消毒、综合检查、设备管理、环境卫生管理等各项食品安全管理制度，并进行相关记录，备查。

四、制订定期或不定期食品安全检查计划，采取全面检查、抽查与自查相结合的形式，实行层层监管，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

五、食品安全管理员每天在操作加工时段至少进行一次食品安全检查，检查各岗位是否有违反制度的情况，发现问题，及时告知改进，并做好食品安全检查记录备查。

六、各岗位负责人、主管人员要服从食品安全管理员检查指导，每天开展岗位或部门自查，及时发现和纠正从业人员违反制度要求操作的行为。

七、食品安全管理员每周1-2次对各环节进行全面现场检查，发现问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。检查中发现的同一类问题经两次指出仍未改进的，按本单位有关规定处理。

八、如本单位发生食品安全事故，负责人应当立即采取措施，防止事故扩大。并及时向区市场监督管理局报告。

食品经营过程从食品采购、运输、验收、贮存、销售各环节以及现场加工食品的场所、设施、人员的基本卫生要求和管理准则。

一、食品经营卫生管理要求食品经营者应保证经营环境、设施设备、人员满足食品经营卫生要求。食品经营者应对所经营食品安全进行承诺。经营单位应设立食品安全控制管理部门或配备专(兼)职人员负责食品经营卫生管理。食品经营者应当接受每年一次的食品安全培训。经营单位应建立与食品经营相关的卫生管理制度。

二、采购应建立食品采购制度。包括供货商的选择和评价、采购流程、食品验收标准等内容。应设立食品采购质量控制部门，对供应商的合法资质、生产能力、加工条件、卫生状况、质量管理水平、信用资质等进行评价，并建立合格供方档案。应查验供货者的营业执照、生产许可证和食品合格等相关证明文件，并存档备案。采购实行食品生产许可证的食品应具有食品生产许可证qs标志。

三、运输应建立食品运输制度。明确送货人员在食品运输过程中对于车辆卫生、食品卫生的质量安全职责。食品运输应采用符合卫生标准的运输工具，应保持清洁和定期消毒。车厢内无不良气味、异味。不得将食品与有毒、有害物品一同运输。运输包装材料或容器应完整、清洁、无污染、无异味、无有毒有害物质，达到相关食品卫生标准要求，且应具有一定的保护性，在装卸、运输和储存过程中能够避免内部食品受到机械或其他损伤。散装的食品应该具备符合安全卫生和运输要求的独立外包装。冷藏食品的运输可采用冷藏车、保温车、冷藏列车、冷藏船、冷藏集装箱等运输工具。一般情况下，允许冷藏温度接近的多种食品拼箱装运。应查验索取供应商提供的营业执照、食品生产许可证、合格证明及认证证书，并备案。实行统一配送经营方式的食品经营企业，可以由企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格证明文件，进行食品进货查验记录。货证不符的应拒收或单独存放并做好标识；应检查标识是否清楚、正确，标识不清楚的单独应存放。

四、销售应建立食品安全销售管理制度。明确销售人员在食品销售过程中的质量安全责任。应有与经营食品品种、规模相适应的销售场所。营业场所应布局合理，与生活等区域分开。应有与经营食品品种、数量相适应的销售设施设备。食品销售有温度要求的应配备销售冷冻食品必备的冷藏库(柜)、冷冻(库)柜等设施设备。销售场所应有照明、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫和消毒的设施设备。照明设备安装在食品的正上方应使用防爆型照明设备。与食品表面接触的设备与用具，应无毒、无害或无异味、耐腐蚀、不易发霉、表面平滑且可承受重复清洗和消毒的材质制造。销售场所应进行定期卫生检查和清洁，冷藏、冷冻库(柜)应当定期维护保养、清洗、清除异味，温度指示装置应当定期校验。销售冷藏、冷冻食品应按食品标签明示的温度进行控制，超出温度、湿度规定应及时采取措施。应当按照食品标签标示的警示标志、警示说明或者注意事项的要求，销售预包装食品。销售的食品应分类上架摆放或垫离，不应落地码放。上架销售的食品必须严格控制在保质期内，做到先进先出，并为消费者预留合理的存放和使用期。销售预包装食品不应延长原有的生产日期和保质期限，不应拆封后重新包装或散装销售。超过保质期限的食品应以破坏性方式处理销毁，并记录。应建立食品销售台账，记录销售食品的基本情况。

五、设备与工具卫生要求加工用设备和工具的构造应有利于保证食品卫生、易于清洗消毒、易于检查，避免因构造原因造成润滑油、金属碎屑、污水或其他可能引起污染的物质滞留于设备和工具中。食品容器、工具和设备与食品的接触面应平滑、无凹陷或裂缝，设备内部角落部位应避免有尖角，以避免食品碎屑、污垢等的聚积。设备的摆放位置应便于操作、清洁、维护和减少交叉污染。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；原料加工中切配动物性和植物性食品的工具和容器，宜分开并有明显的区分标志。

为规范餐饮服务食品安全检查管理，保障公众餐饮安全，根据《食品安全法》和《餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律、法规及规章，制定本管理制度。

一、制定定期或不定期卫生检查计划，将全面检查与抽查、问查相结合，主要检查各项制度的贯彻落实情况。

二、卫生管理人员负责各项卫生管理制度的落实，每天在营业后检查一次卫生，检查各岗是否有违反制度的情况，发现问题，及时指导改进，并做好卫生检查记录备查。

三、各岗负责人应跟随检查、指导，严格从业人员卫生操作程序，逐步养成良好的个人卫生习惯和卫生操作习惯。

四、单位卫生管理人员每周1-2次全面现场检查，对发现的问题及时反馈，并提出限期改进意见，做好检查记录。

五、建立加工操作设备及工具清洁制度，各岗位相关人员按规定开展清洁工作，使场所及其内部各项设施随时保持清洁。用于食品加工的设备及工具使用后应洗净，接触直接入口食品的还应进行消毒(推荐的场所、设施、设备及工具的清洁计划见附件5)，清洗消毒时应注意防止污染食品、食品接触面。

六、应建立加工经营场所及设施维修保养制度，并按规定进行维护或检修，以使其保持良好的运行状态。

七、品加工经营场所内不得存放与食品加工无关的物品，各项设施也不得用作与食品加工无关的用途。

八、用化学消毒的设备及工具消毒后要彻底清洗。已清洗和消毒过的设备和工具，应在保洁设施内定位存放，避免再次受到污染。

九、食品加工操作的设备及工具不得用作与食品加工无关的用途。

十、食品用具、容器、包装材料应符合有关卫生标准，无毒无害，便于洗刷、消毒、保洁。

十一、用具每天班前、班后要清洗、消毒一次，运行过程要有序、保持清洁、无污垢、见本色。

十二、用具要有专人保管、不混用不乱用。

十三、冷藏、冷冻工具应每天保洁一次，每周洗刷、消毒一次，专人负责、专人管理。

十四、品用具清洗、消毒应定期检查、不定期抽查，对不符合卫生标准要求的用具及时更换。

**化工企业安全生产管理制度篇五**

1、贯彻执行国家安全生产的法律法规，和公司安全生产管理的各项规章制度，对公司的安全生产工作全面负责，是安全生产的第一责任人。

2、建立健全安全生产管理机构、安全生产管理制度、操作规程和事故应急预案，并保证安全生产经费的投入。

3、听取安全生产工作汇报，研究解决安全生产方面的重大问题，总结、评比、奖惩安全生产工作。

4、督促检查并考核公司各岗位责任人的安全生产工作。

5、启动并组织实施事故处理应急预案，认真进行重大事故的调查分析和处理，督促落实整改措施。

1、贯彻执行安全生产法律法规及公司安全生产管理制度，协助经理做好分管的安全生产管理工作，并对经理负责。

2、建立健全安全生产管理机制，推行安全生产责任管理，制定工作计划、方案、措施，做好阶段性工作总结。

3、负责对安全生产各环节进行监督管理，发现问题提出预防措施，组织安全生产检查及隐患整改。监督车辆、设施、设备的安全使用，落实安全生产奖惩制度。

4、参与事故的调查、分析、处理和资料的归档、上报。

5、组织召开每月的安全例会，定期开展对从业人员的安全培训和教育学习工作。

1、严格执行安全生产各项法律、法规、制度及操作规程，对应急运输要服从政府或交通部门的统一调度指挥。

2、各种证件要齐全有效，随车携带，并持证上岗，按时参加安全例会和安全培训、教育学习活动。

3、按时严格执行车辆的保养维护、检验制度，确保车辆技术状况合格达标。

4、发生交通事故、自然灾害及突发事件要及时准确的进行报告。

**化工企业安全生产管理制度篇六**

1、餐厅、包间要保持整洁，餐具摆台后或顾客就餐时不得清扫地面。餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的要回收。

2、发现或被顾客告知所提供食品确有感官性状异常或可疑变质时，餐厅服务人员应当立即撤换该食品，并同时告知有关备餐人员，备餐人员要立即检查被撤换的食品和同类食品，做出相应处理，确保供餐安全。

3、销售直接入口食品要使用专用工具分别传递食品，专用工具要消毒后使用，定位存放。传递食品与收款应分开(专人、专用工具)，防止污染。

4、供顾客自取的调味品，要符合食品安全所必需要的贮存和使用要求。

5、必须使用消毒后的餐饮具，未经消毒的餐饮具不得摆台上桌。

6、设有充足的用餐者专用洗手设施，有符合要求的餐具保洁设施，提供的毛巾、餐巾等应符合食品安全要求。

7、端菜手指不接触食品，分餐工具不接触顾客，递小毛巾用夹具，用后及时收回清洗消毒，用过的餐饮具及时撤回，并清洁台面。

8、及时做好台面、桌椅及地面的清扫工作，盛装垃圾的容器应密闭，垃圾及时处理，做好“三防”工作，保持整洁卫生。

9、食品生产经营者严格按照《深圳市餐厨垃圾管理暂行办法》要求，收集处理废弃油脂。

**化工企业安全生产管理制度篇七**

为加强道路货物运输安全管理，建立科学有效的运输企业安全生产管理机制，落实企业安全主体责任，促进企业良性发展，根据《安全生产法》、《道路交通安全法》、《道路运输条例》、《四川省安全生产条例》、《四川省生产经营单位安全生产责任规定》等法律法规、规章和各级政府交通及主管部门安全工作文件精神，结合公司安全生产管理实际，特制定本制度。

一、坚持“安全第一，预防为主，综合治理”的安全工作方针，建立健全以驾驶员管理为重点的运输企业安全管理机制，定期研究安全生产管理过程中存在的问题，不断完善安全管理规章制度。

二、建立健全安全生产管理工作领导机构，明确安全生产第一、二、三责任人及工作职责，设立安全专职机构、人员和安全工作专项经费，抓好安全工作的落实。

三、抓好从业人员安全学习教育和培训，每年初制定出全年从业人员安全学习教育培训计划，并报送运管部门接受监督。计划中应含有学习道路运输安全管理法律法规、行业主管部门安全工作文件和会议精神、公司安全管理规定、安全行车知识等内容。

四、严格车辆技术管理。按照“视情修理，强制维护”的原则，认真做好车辆二级维护和技术等级评定工作，建立和完善车辆技术档案。

五、从营运证照，车辆技术状况，从业人员资格，车辆保险等方面把好参营车辆准入关，定期对车辆和驾驶员档案进行清理，不符合安全要求的不得上路营运。

六、开展经常性的安全事故隐患排查，落实事故隐患整改措施，保障事故隐患整改资金投入。

七、制定并落实突发事件应急预案，（含重特大事故应急预案、自然灾害应急预案、消防应急预案等），完善一般事故处置方案。按规定以及向有关部门报告安全事故情况，对发生的安全责任事故按“四不放过”原则进行处理。

八、按照国家规定并结合实际对营运车辆进行足额、齐全保险、不脱保、漏保。

九、按规定向主管部门报送安全统计报表及有关安全工作资料

十、完成行业主管部门在一定时间内规定的其它专项安全工作。

**化工企业安全生产管理制度篇八**

1、认真执行设备使用与维护相结合和设备谁使用谁维护的原则。坚持维护与检修并重，以维护为主的原则。严格执行岗位责任制，实行设备包机制，确保在用设备每台完好。

2、操作人员对所使用的设备，通过岗位练兵和学习技术，做到“四懂、三会”，并享有“三项权利”，即：有权制止他人私自动用自己操作的设备；未采取防范措施或未经主管部门审批超负荷使用设备，有权停止使用；发现设备运转不正常，超期不检修，安全装置不符合规定应立即上报，如不立即处理和采取相应措施，有权停止使用。

3、要严格执行日常维护保养制度和定期保养制度。日常维护保养：操作者每班照例进行保养，包括班前10—15分钟的巡回检查；班中责任制，注意设备运转、液标液位、各种温度仪表、压力指示信号、保险装置是否正常；班后、月未、节日前的大清扫、擦洗。定期维护保养：每月进行一次全面的设备检查保养。

4、正确使用设备，严格遵守操作规程，启动前认真准备，启动中反复检查，停车后妥善处理，运行中搞好调整，认真执行操作规程，不准超温、超压、超速、超负荷运行。

5、精心维护、严格执行巡回检查制，定时按巡回检查路线，对设备进行仔细检查，发现问题，及时解决，排除隐患。搞好设备清洁、润滑、紧固、调整和防腐，保持零件、附件及工具完整无缺。

6、掌握设备故障的预防、判断和紧急处理措施，保持安全防护装置完整好用。

7、设备检修人员对所包修的设备，应按时进行巡回检查，发现问题及时处理，配合操作人员搞好安全生产。

8、所有特种设备维护工作，必须有明确分工，并及时做好防冻、防凝、保温、保冷、防腐、堵漏等工作。

**化工企业安全生产管理制度篇九**

一、不准在车间内吸烟，擅自进行明火作业。

二、不准占用疏散通道。

三、不准在安全出口或疏散通道上安装栅栏等影响疏散的障碍物。

四、不准在生产工作期间将安全出口大门上锁或关闭。

五、不准随便动用消防器材。

六、非机修人员不准擅自拆装机器设备。

七、不准无证上岗操作危险机台。

八、故障设备未修好前，不准使用。

九、上班时间不准怠工、滋事、打架或擅离职守。

十、不准赤膀赤脚进车间，不准带小孩进车间。

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