

2025 年设施卫生管理制度 10 篇

目录

- 第 1 篇学校食堂设施设备卫生管理制度
- 第 2 篇学校食堂设施设备卫生管理制度（三）
- 第 3 篇建设施工现场职业卫生管理制度
- 第 4 篇职业卫生防护设施管理制度
- 第 5 篇食品用设备设施运行卫生管理制度
- 第 6 篇企业职业卫生安全设备设施管理制度（3）
- 第 7 篇职业卫生防护设施管理制度范本
- 第 8 篇工厂生产设施设备卫生管理制度
- 第 9 篇职业卫生安全设备设施管理制度
- 第 10 篇设施设备卫生管理制度

建设施工现场职业卫生管理制度

为贯彻《中华人民共和国职业病防治法》，加强对建设、施工现场职业卫生的监督管理, 预防职业危害事故的发生, 根据建设项目实际情况, 特制定本制度。

- 1、建设项目环保安全部负责对建设项目的职业卫生实

行统一的综合、监督管理,对违反国家相关法律法规的行为和事件进行教育、批评,严重的除承担相应法律、行政责任外,报公司环保安全部、以及相关部门进行相应经济处罚并责令其整改。

2、建设项目职业病危害预评价未通过卫生行政部门审核批准前,不得擅自开工建设。

3、各施工单位需配备专人负责施工现场的职业卫生工作,明确职责。

4、建设项目配套建设的职业卫生防护设施,必须与主体工程同时设计、同时施工、同时投产使用。

5、建设项目的职业病防护经费应纳入建设项目工程预算,并与主体工程同时设计,同时施工,同时投入生产和使用。

6、建设项目的初步设计,设计单位应当按照职业卫生规范要求,编制《职业病防护设施设计专篇》。取得卫生行政部门职业病防护设施设计审查批文。

7、建设项目施工完后,在试运行 12 个月内须做职业病危害控制效果评价和职业病防护设施竣工验收,经卫生行政部门审查、批准后方可正式投入生产。

8、在发包合同的签订中,应当有职业卫生的相关规定和要求。

9、各部门、各施工单位应当对作业人员进行上岗前的职业卫生培训和在岗期间的职业卫生教育,督促作业人员遵

守职业病防治法律、法规和操作规程,指导、督促作业人员正确使用职业病防护设施和个人职业病防护用品。

10、建设项目工程部对发包的项目,应要求施工单位与施工人员签订有职业病危害因素的告知合同。施工单位应将施工过程中,施工中使用的材料等可能产生的职业病危害及其后果、职业病防护措施等如实告知职工,并以书面写明。

11、各部门、施工单位必须为本单位人员提供符合防止职业危害防护用品(安全帽、防护服、防护眼镜、防尘口罩、绝缘鞋、防毒面具等)。施工中作业人员应佩戴好个人防护用品,建设项目环保安全部负责不定期检查防护用品的佩戴、使用情况。

12、对易发生急性中毒和其他急性职业病危害的作业场所,作业单位应设置报警设施,配置现场急救用品、冲洗设备、应急撤离通道,制定专项施工措施、应急措施。

13、若需使用放射性同位素和射线装置,施工单位必须提前以书面形式向建设项目工程部、环保安全部提出申请,并采取相应的防护措施,得到同意后,方可按批准的计划进行;施工人员必须佩戴个人防护用品,尽可能远距离操作;在安装放射源处,划定范围,拉好警戒线、悬挂醒目的警示标志。

在建设有放射性物质的工作场所中,以及放射性同位素的运输、贮存过程中需配置防护设备和报警装置,保证接触放射线的施工人员佩戴个人剂量计。

14、在采购设备和材料时,采购单位应优先采用有利于职业病防治和保护劳动者健康的新工艺、新技术和新材料,对确实需要使用存在有职业病危害设备和化学材料的,应该注明其成份、性能、安全操作规程、维护和使用方法,并应提供相应的防护和应急措施。

15、各部门、施工单位应加强机电设备的管理,防止有害、有毒物的跑、冒、滴、漏,要采取通风法、排毒、降噪、隔离等技术性措施来降低或消除生产性有害因素。

16、对施工、试生产现场易产生粉尘、焊接弧光、噪声、苯、二氧化硫、三氧化硫、氨等职业病危害因素,各作业单位在作业时应及时监测,配备个人防护用品,特种作业人员应持证上岗,杜绝违章作业,采取轮流作业,杜绝作业人员超时作业。

17、施工单位应加强水泥等易扬尘的材料存放处、使用处和道路的扬尘防护,在易扬尘部位设置警示标志,道路及时洒水,清理路面。给施工作业人员提供防尘口罩等防护用品,杜绝施工人员超时作业。

18、各施工单位应将建筑垃圾及时清除,施工现场机件、物品摆放规范,施工项目结束后做到工完、料尽、场地清,不得将建筑垃圾堆放在工业垃圾池,不得随意倾倒建筑垃圾,保持现场整洁。

19、生产布局应符合《工业企业卫生设计标准》

gbz1-2002, 有毒与无害作业须分开。

20、该工程设计单位应严格按卫生行政部门审批通过的《职业病防护设施设计专篇》进行设计;项目工程部应严格按照设计专篇要求进行施工,确保施工与设计相符,项目检验部、生产准备部和监理公司应当检验、核对职业病防护设施、措施是否有效。

21、在土建、安装、试车中可能产生职业病危害因素的工作场所设置其产生职业危害的种类、后果、预防及应急救援措施等警示标识、标牌和中文说明。

22、作业单位不得安排未成年、未经岗前体检、有职业禁忌症的人员从事接触职业病危害因素的作业。

23、高温季节施工单位应合理安排,避开高温施工,并配备相应的防暑降温用品。女职工在孕期、经期、产期、哺乳期,禁止安排其重体力作业。

24、建设项目试生产前,试生产准备部应对该项目工作岗位职业危害暴露情况进行评估,并建立职业病危害应急救援预案,防止事故发生。

25、在该项目试运行阶段,生产准备部应将试运行中职业病防护设施运行情况及时通报项目各部门,对试产中存在的问题项目部应及时整改。

26、施工单位在施工时,未采取相应的职业卫生防护措施,项目部将下发隐患整改通知书,各施工单位在规定期限

内应予以整改回复；对查出存在职业卫生隐患的单位，下发整改书后仍不整改的，将根据股份公司有关规定给予相应的处罚。

27、项目计划协调部负责提供相关职业卫生资料，交档案管备案。

28、各部门、施工单位应将职业卫生管理资料统一成册，分类管理、逐一归档。

工厂生产设施设备卫生管理制度

工厂生产设施、设备卫生管理制度

1.0 目的

通过对生产设备控制,提高生产效率及设备使用率,以确保品质、延长其使用寿命。

2.0 适用范围

适用于对生产设备的检修、保养和安装过程的控制。

3.0 职责

3.1 生产负责人

- a) 负责编制设备定期维护保养计划。
- b) 监督和检查各车间定期维护保养情况。
- c) 负责在用设备的统一调配管理,提出设备的购置计划。

3.2 生产车间

- a) 负责生产设备维护保养；
- b) 维护生产现场必要的工作环境。

4.0 工作程序

4.1 使用部门制定设备维护保养计划：

a) 操作者在使用前要验证设备是否完好，遵守操作规程，做好日常维护保养，确保设备的正常运行。

b) 操作者应对设备进行维护保养，生产科(车间)应检查各车间的设备

维护保养情况，并作记录，对发现问题或有怀疑的设备，应立刻停止使用，通知技术人员及时排除故障，确保设备持续稳定的运行能力。

4.2 各岗位操作人员应与所从事的活动相适应，须经培训或采取有效措施以满足这些要求，应经生产科(车间)考核合格后方能上岗。

4.3 各车间应注意工作环境，以满足生产的需要。

4.4 各部提出购置生产/服务设备计划，报总经理批准后实施。新购设备经安装调试，验收合格后交生产车间使用，并纳入生产设备一览表中受控，设备资料由生产科(车间)建档，报办公室备案。

4.5 生产设备报废由生产科(车间)提出，质量负责人组织确认后报总经理批准，方可办理报废手续，办完报废手续后，即从生产设备一览表中将该设备删除。

4.6 应保存每台设备的记录，建立设备档案，其内容包括

a. 设备名称

- b. 制造厂名称、设备型号、测量范围、精度等级
- c. 设备接收日期和投入使用日期
- d. 目前放置的地点
- e. 接收时状态(新旧或改装过)
- g. 检定或自校记录
- h. 维护的详细情况或注意事项
- i. 损坏、故障或修理的记录

设施设备卫生管理制度

工作人员不得随意移动和更换设施设备，工作时要检查自己所使用的设施设备是否正常运转，各种设施设备应有卫生管理制度，如对食品仓库的管理可订《食品仓库卫生管理制度》

(1) 贮存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹，无苍蝇、蟑螂；仓库应当通风良好。

(2) 仓库保管员有权拒收一切不符合食品卫生要求的食品，并应在食品进库后实行分类存放，存放要求如下：

- a、食品与非食品不能混放；
- b、洗洁用品、药品、有强烈气味的物品及其它有毒有害物质不能与食品用仓存放；
- c、定型包装食品与散装食品分架存放；
- d、肉类及其制品、蔬菜瓜果，除马上加工使用外，一律进冷库。肉类及其制品应有容器盛放，室温应控制在-18℃

（以下）；蔬菜瓜果的存放温度应控制在 0~13℃，鲜蛋应存放在 0~1℃范围内。应每三天进行一次冷库除霜，并保持地面清洁；

e、库存食品要分类、分架、隔墙、离地存放，要有标签，做到先进先出，定期检查，处理变质或超过保持期限的食品；

f、搞好仓库内、外环境卫生，与食品仓库无关人员，一律不准进入。

（3）定型包装食品，必须有中文标识，凡食品包装标识不清楚或无标识的，不得进入食品仓库。

（4）对由于库存时间过长而超过保存期限的，或发现由于其它原因出现腐败变质，酸败、生虫、霉变的食品中，禁止加工生产经营。

学校食堂设施设备卫生管理制度

学校食堂设施、设备卫生管理制度

（三）

1、食堂应当保持内外环境整洁，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。

2、食堂的设施设备布局应当合理，应有相对独立的食品原料存放间、食品加工操作间、食品出售场所及用餐场所。

3、食堂加工操作间应当符合下列要求：

（1）、最小使用面积不得小于 8 平方米；

(2)、墙壁应有

1.5 米以上的瓷砖或其他防水、防潮、可清洗的材料制成的墙裙；

(3)、地面应由防水、防滑、无毒、易清洗的材料建造，具有一定坡度，易于清洗与排水；

(4)、配备有足够的照明、通风、排烟装置和有效的防蝇、防尘、防鼠，污水排放和符合卫生要求的存放废弃物的设施和设备；

4、食堂应当有用耐磨损、易清洗的无毒材料制造或建成的餐饮具专用洗刷、消毒池等清洗设施设备。采用化学消毒的，必须具备 2 个以上的水池，并不得与清洗蔬菜、肉类等的设施设备混用。

5、餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。消毒后的餐饮具必须贮存在餐饮具专用保洁柜内备用。已消毒和未消毒的餐饮具应分开存放，并在餐饮具贮存柜上有明显标记。餐饮具保洁柜应当定期清洗、保持洁净。

6、餐饮具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

7、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。章程范本协会章程企业章程公司章程会议纪律文明

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/128044102042007040>