

操作设备管理制度 15 篇

【第 1 篇】设备操作、运行管理制度

- 1、操作司机必需人员固定，持证上岗，严禁无证或持无效证件上岗。
- 2、带式输送机机头处必需至少规范悬挂有以下相关规则制度：《带式输送机司机岗位责任制》、《带式输送机司机操作规程》。
- 3、每部设备设置有交接班记录、检查检修记录和平安全护实验记录并由相关人员仔细填写。
- 4、胶带机司机必需坚持现场交接班，交接班时双方必需将设备运转状况、现场遗留问题及注重事项等交接清晰并准时、完整、精确的填写交接班记录。
- 5、输送机运转期间浮现重大机械、电气故障或其它异样问题时，应立刻停机，准时将状况向队跟班人员和矿调度室汇报，并针对所发觉问题实行须要措施举行处理。
- 6、驱动装置的电机、减速机运转正常、无异样响声，减速机中油脂清洁，油量适当。
- 7、胶带机运行时胶带不跑偏：上层胶带不出托辊，下层胶带不摩擦 h 架支腿，上下层胶带不接触、无摩擦。
- 8、发生皮带跑偏时，应依照胶带跑偏位置和跑偏状况，实行措施调偏，严禁用木棍、锚杆等其它物品强行调偏。
- 9、胶带机要托辊齐全、转动灵便，无破损、无异样响声。
- 10、液力偶合器严格依照传动功率的大小，加注合格、适量的传动

介质，双电机驱动时液力耦合器的充液量要保持均，避开电机出力不均而损坏。严禁用其它液体代替传动介质。易熔塞和防爆片严禁使用其它物品代替。

11、带式输送机必需将输送带上的煤拉空才干停机，避开重载起动设备。

12、准时清理落入煤流中的钢钎、锚杆、刮板、链条、木材等物料，严禁进入主运送皮带。

13、输送机司机负责机头段及落煤点前后 5m 范围的文明卫生，保证责任范围内无浮煤、杂物，设备整洁干净。

【第 2 篇】南平医院医疗设备操作使用管理制度

第一人民医院医疗设备操作使用管理制度

1.医疗设备使用前必需制定操作规程,使用时必需按操作规程操作,不认识仪器性能和没有把握操作规程者不得开机。

2.建立使用记下本,对开机状况、使用状况、浮现的问题举行具体记下。

3.价值十万元以上的设备,应由专人保管、专人使用,无关人员不能上机。大型仪器设备必需取得卫生部规定的《大型医用设备应用质量合格证》方能投入使用,使用人员须持有《大型医疗设备上岗人员技术合格证》方能举行操作。

4.医院设备使用科室,应指定专人负责设备的管理,包括科室设备台账、各台设备的配件附件管理、设备的日常维护检查。如管理人员工作调动,应办理交接手续。

5.操作人员在医疗设备使用工程中不应离开工作岗位,如发生故障后应立即停机,切断电源,并停止使用;同时挂上“故障”标志牌,以防他人误用。检修由技术人员负责,操作人员不得私自拆卸或者检修;设备须在故障排解以后方能继续使用。

6.操作人员应做好日常的使用保养工作,保持设备的清洁。使用尽毕后,应将各种附件妥当放置,不能遗失。

7.使用人员在下班前应按规定挨次关机,并切断电源、水源,以免发生意外事故。需延续工作的设备,应做好交接班工作。

8.大型设备或对临床诊断影响很大的设备,发生故障停机时应准时报告院领导,通知医务部门、临床科室停止开单,以免给病人带来不须要的棘手。

9.使用科室人员要细心爱惜设备,不得违章操作。如违章操作造成设备人为责任性损坏,要立即报告科室领导及医疗设备管理部门,并按规定对责任人作相应的处理。

【第 3 篇】设备操作维护管理制度

范围

本标准规定了第一氧化铝厂设备操作维护管理的实施原则、方法和要求。

本标准适用于第一氧化铝厂全部车间及设备的维护管理。

1.定义

1 设备的技术情况

1.1 设备的技术情况分为完好与不完好两种

1.1.1完好设备的标准

1.1.1.1设备的结构情况良好

1.1.1.1.1零部件及各种平安防护装置完整无缺

1.1.1.1.2零部件无显然的磨损、腐蚀、老化

1.1.1.1.3基础稳固且无裂纹、倾斜、腐蚀等现象

1.1.1.1.4设备的性能良好：能满足制定的工作要求或设计性能

1.1.1.1.5设备运行情况良好

1.1.1.1.6显示仪表的指示正常

1.1.1.1.7润滑、液压、冷却等系统工作正常

1.1.1.1.8震惊、温度、声音等无异样

1.1.1.1.9平安防护装置和继电庇护装置动作正常，敏捷度牢靠

1.1.1.1.10设备外观干净、无显然的漏水、料、汽、风、油

1.1.1.1.11设备对原材料及能源的消耗正常

2 内容

2.1 设备操作维护管理

2.1.1车间设备实施专人负责 、全员参加的的原则

2.2.2严格执行《第一氧化铝厂设备操作规程》。

2.2.3操作人员日常应做到设备管理“三步法”，坚持日清扫、周维护、月保养。天天上班后应根据点检卡、巡检路线的要求检查设备的各系统及平安装置无问题方可正式工作。

2.2.4做好设备润滑的“五定管理”工作，明确详细负责人，加大检查力度，将日常润滑管理规范，制度化，以保证润滑工作的质量。

2.2.5设备点检记录、运转记录齐全、完整、帐卡相符、填写准时、精确、干净。

2.2.6贯彻维护重于检修的思想,做到“三好”四“会”五“项纪律”。三好即：管好、用好、保养好。四会：即会使用、会保养、会检查、会排除普通故障。五项纪律：即：遵守平安操作规程、常常保持设备干净，并按规定加油，遵守交接班制度；管好工具、附件、不得走失；发觉故障立刻停车、通知修理人员检查、处理。

2.2.7设备运行中，要做到勤检查、勤调节、勤修理，对设备响声、温度、压力有异样时应准时处理并报告。

2.2.8保持设备清洁，严禁设备跑、冒、滴、漏。

3.设备现场

3.1设备性能良好，机械设备能稳定地满足生产工艺要求，动力设备的功能达到原设计或规定标准，运转无超温超压等现象；

设备运转正常，零部件齐全，平安防护装置良好，磨损、腐蚀程度不超过规定的标准，控制系统、计量仪器、仪表和润滑系统工作正常；

3.2各类消耗正常，无漏油、漏水、漏气（汽）、漏电现象，外表清洁整齐。

3.3车间地面不得有积水、积油。

3.4车间内管路线路设置合理、安装整齐，管沟、地沟盖板完整无缺，沟内无杂物，准时清理，严禁阻塞。

3.5坚持现场管理文明生产、文明运转、文明操作、天天下班要做到设备卫生清理不整洁不走，工具不清点摆放好不走，相关记录没填写

好不走，设备场地不打扫整洁不走。

4.检查评选标准

第一氧化铝厂的设备现场管理执行月检查评选制，排队并纳入绩效考核。

【第 4 篇】食堂厨房设备管理制度操作规范

食堂厨房设备管理制度及操作规范

食堂厨房设备的管理,关系到员工的人身平安和职工正常进餐,佳康按照多年的食堂承包阅历,制定了一份有效的《食堂设备管理制度》-主要包括蒸气类、加工类、冷冻类设备的使用和管理。

1.蒸气设备

- 1)确保平安,必需责成专人使用保养,不经批准,他人不得使用。
- 2)凡使用人员必需了解设备的性能、额定气压和操作规程。
- 3)随时检查设备性能完好状况,发觉异样应停止使用,准时报告餐厅经理。
- 4)保持设备清洁,保证食品卫生。

2.加工类设备

- 1)责成专人使用保养,不经批准,他人不得使用。
- 2)操作人员,一律不准戴手套,女同志必需将长发盘进工作帽内,机器没停稳前不得将手伸入机内。
- 3)开机前,应先擦干手再按电门,以免发生触电。
- 4)按规定适量放料,不得超负荷操作,以免损坏机器。

3.冷冻类设备

1)冰箱不得存放私人物品。

2)冰箱由专人负责,他人不得使用。

3)食物要表里冷却到常温才干存入到冰箱,要严格做到生熟食品分开存放;食物要码放整齐,不要重叠避开冷冻不透;要做到先进先出,要常常检查,防止食物变质。

4)注重清洁卫生,定期清理、除霜,保证冰库内无腥臭味。

5)天天上午对冰库检查一次,查看控制温度,若发觉异样状况应准时报修,如因不负责任造成事故或损失应追究当事人的责任。

附:13种厨房设备的操作规范

一、在使用机械设备、电器设备前,必需检查其是否完好,并严格根据机械设备、电器使用说明书或操作规程、规范操作。当浮现问题时,首先要切断电源,全部人员离开危急的环境,请专业的修理人员检查并处理。

二、机械设备、电器必需确定专人使用与保养,使用人员必需熟知正确使用办法,做到人的任何部位都不得接触机械的转动部位和刀口部位,使用后,必需在切断电源的状态下,由指定专人负责机械的卫生和保养工作。

三、天天工作结束收尾后,值班人员同有关负责人必需逐一对机械、水、电、气等的开关阀门,以及各个门、窗、通道举行检查,消退各种担心全因素,并作具体的记录。

1.馒头机平安操作规范

1)馒头机必需由领导指定的认识本机器性能的人员操作。

2)开机前须检查以下项目,并确认无误后,方可投入使用。

a.电源线路,接地线等安装符合要求,且完好无损,无破损漏电现象。b.机器周围地面无打滑现象,防护罩稳固无松动。c.机器面斗内及转动部位无任何障碍物。

3)操作机器时,操作人员的精神要保持高度集中,并应注重以下几点:a.不准将手或棍棒等物伸入面斗内及转动部位。b.严禁操作时打闹嬉笑。c.要坚守岗位,机器运转时,不准离开机器,并应注重观看机器运转状况,发觉问题准时停车断开电源,请机修人员检修。

4)使用后准时拉开电源,并清除各部位残面,盖好围布,以备后用。

2.电炸锅平安操作规范

1)使用前,首先检查其电源线路,开关及接地线是否完好无损,确认无误后方可投入使用。

2)使用时,应注重先将锅内擦整洁,然后再往锅内注入适量的油,最后再接通电源,以免发生烧毁电热管等事故。

3)往锅内注入的油不行过多,以低于锅沿五公分以下为宜,以防止发生油溢、油溅等事故。

4)操要按照所炸食品不同,按规定适当调整油温,严禁超温使用。

5)操作时,操要精神集中,不行擅离岗位,严禁在工作时打闹说笑或与操作无关的事。

6)工作结束时,要先关闭电源,再将锅内的油清理整洁,在清理电炸锅时严禁用水冲刷。

3.电饼铛平安操作规范

1)使用前仔细检查电源线路、开关、接地线是否完好无损,确认无误后方可入使用。

2)要保持铛体清洁整洁,但严禁用水冲洗。

3)饼铛不要放置湿润的地方,要远离电闸盘、电插座。

4)使用过程中如绿灯长时不灭,说明设备浮现故障,需请专业人员检查维修。

5)使用尽毕,除关掉机上开关外,还需断开总电源,以免发生意外。

4.电冰箱操作规范

1)电冰箱要由专人管理。

2)要常常检查电冰箱的电源线路、开关、接地线及各部位防护罩是否完好无损和齐全牢靠。

3)一旦发觉电冰箱有异样音响或现象时,应立刻断开其电源,并请机修人员检修,等故障排解后,方可投入运行,严禁带故障运行。

4)遇有停电时,要准时关闭电源,等来电 15 分钟后方可合闸启动冰箱。

5)操作人员不得私自拆卸冰箱上的任何部件。

6)要常常保持电冰箱的内外清洁卫生,无残渣、厚霜。

5.和面机平安操作规范

1)和面机必需由专人负责保养与操作。

2)使用和面机前,首先要仔细检查机器各部件,电源线路、开关、接地等是否完好无损,各防护罩是否齐全,并对机器上需注油处加油后,举行试运行,无异样现象后方可投入使用。

3)和面机严禁超负荷运行,和面量不准超过机器的额定和面量。

4)机器运转时,必需盖好面斗子,严禁无盖运转,严禁将手臂伸入和面机的面斗内,举行入料、出料等项操作时,必需在停机关闭总电源情况下举行。

5)遇有机器运转不正常或有异样音响时,应立刻停机并切断电源,请机修人员检修,等其故障排解后,方可投入运行。

6)机器运转时,操要坚守岗位,不准擅离职守,更不准打闹说笑。

7)用尽后,即停机断开电源开关,将面头号内清理整洁,在清理时严禁用水直接冲洗机器。

6.切菜机平安操作规范

1)使用切菜机前,应仔细检查机器的电源线路、开关、接地线及机器各部位是否完好无损,料斗内人无异物等,确认无误后,方可投入使用。

2)菜被送入切菜机前,应先将其切成适当的小块,再将其送入料口。

3)在将菜送入料口时不得用手挤压,更不能将手伸入机器料斗内。

4)在操作时精神要集中,严禁打闹说笑。

5)使用后应停机切断电源,再举行清洗保养工作,在清洗时,应将斗子拆下清洗,不得直接用水冲洗机器。

7.绞肉机平安操作规范

1)使用绞肉机前,应先将其置于平稳处固定好,并应仔细检查其电源线路、开关、接地线是否完整无损,机器各部件有无松动、异样,机器各部件旋转部位及料斗内有无异物等,确认无误后方可投入使用。

2)在操作过程中精神要集中,待绞的肉要化大为小,将其切成适当的小肉条后,再将其有秩序地送入料斗内,严禁用手挤压,更不得将手或

棍棒等物伸入料斗内。

3)严禁在操作时打闹说笑和擅离职守。

4)操作时发觉机器有异样现象或绞刀不快时,应立刻停机切断电源,请机修人员检修。

5)用尽后立刻停机切断电源,将绞龙与刀拆下清洗,料斗内应用布沾热水擦洗整洁,不得用水直接冲洗。

6)拆卸下的零件清洗后不得装上机器,待使用时再装好拧紧。

8.切肉片机平安操作规范

1)使用切肉片机前应首先将其置于平稳处,并仔细检查各部件有无异样,机器的电源线路、开关、接地线是否完好无损,机器投料口有无杂物等,确认无误后方可投入使用。

2)操作时精神要集中,要坚守岗位,不准打闹说笑。

3)待加工的肉要经过筛选,不得夹杂有骨头的肉。

4)往投料口送肉时,不得用手按压,更不得将手伸入旋转部位或料斗内。

5)在操作过程中,一旦发觉机器有异样音响或其他现象时,应立刻停机切断电源,并请机修人员检修,待其排解故障后,方可投入使用。

6)使用尽毕后,即停车切断电源,对机器举行须要的清理与保养工作,但在清理时,严禁用水直接冲刷机器。

9.燃气灶具平安操作规范

1)会点火:坚持火等气的原则,严禁先开气后点火。

a)首先点燃点棒,由点火孔伸进逼近主燃烧器喷头,快速打开小火气

源节门,引燃主燃烧器。

b)主燃烧器引燃后,关闭点火棒节门及灶具上的点火棒节门。

c)打开大火气源节门,按照需要调节火力。

d)使用尽毕,关闭气源节门及鼓风机开关。

e)蒸箱、保温箱使用前检查水箱,水位应保持在水箱 2/3 处,并常常清洗水箱去除污垢。

2)会查漏:定期用专用仪器或肥皂水检查燃气系统的接头、开关等易损部件有无漏气现象,要常常检查点火棒胶管有无老化松动现象,发觉问题准时报修,严禁用明火查漏。

3)会处理紧张状况:

a)发觉漏气或闻到异味,要立刻关闭阀门熄灭火种,打开门窗通风换气,严禁开启或关闭各类电器,并准时向有关部门报告。

b)发生火情尽一切努力立刻关闭气源节门,使用干粉灭火器、湿布、湿被等物乐观扑救并准时报警。

c)燃气灶具长时光不使用,务必关好节门。

10.面条炉平安使用规范

1)使用前仔细检修各部位,如开关是否阻塞失灵,胶管是否老化破损,水位是否调节合理,确认无误后方可投入使用。

2)参照“燃气灶具平安操作规程”点燃蒸箱燃烧器,按照需要调节火力投入工作。

3)常常检查水位,保持良好的使用状态,严防烧干锅现象发生。

4)用布垫着拿取蒸以等用具,当心烫手。

5)使用尽毕,关闭气源节门,手柄位置均处于关闭状态。

11. 不锈钢蒸柜平安操作规范

1)要由专人负责使用和保养。

2)使用前先检查阀门、管道等零部件是否完好,确认后方可使用。

3)食品放入蒸柜内,检查柜门是否关紧后方可开启阀门。

4)用布垫着拿取蒸屉及食品等物品,当心烫手。

5)使用尽毕后,关闭气源阀门,清除柜内杂物,保持内外壁光洁无油污。

12. 不锈钢蒸饭车操作规范

1)要由专人负责使用和保养。

2)淘米蒸饭不行超出其标准范围。

3)淘米、启饭要厉行节省,不行洒于地面。

4)使用尽毕后,清理饭车底板、凸糟、上盖、车壁内外,保持光亮、干净。

13. 去皮机平安操作规范

1)要由专人负责使用清理。

2)使用前,应先检查机器各部位有无异样,机器电源开关、地接线是否完好无损,确认无误后,方可使用。

3)在操作机器时,工作人员精神集中,不准打闹嬉笑,更不能把手伸进料斗内。

4)发觉机器在运转过程中浮现故障时,应立刻停机切断电源,请修理人员修好后,方可投入使用。

14. 双门保鲜柜操作规范

1)保鲜柜要由专人负责管理。

2)要常常检查保鲜柜的电源线路、开关、地接线及各部位防护罩是否完好无损和齐全牢靠。

3)一旦发觉柜内温控浮现异样时,应立刻断开电源,请机修人员检修排解故障后方可投入使用。

4)遇有停电时,要准时关闭电源,待来电后 15 分钟方可全闸启动保鲜柜。

5)操作人员不得私自拆卸保鲜柜上的任何部件。

6)要常常保持保鲜柜的内外清洁卫生,无残渣。

【第 5 篇】特种设备及其操作人员平安管理制度

特种设备管理：

1、购置：工厂购置特种设备时，必需举行可行性分析，购置国家定点厂家当品。

2、安装：特种设备危急性大、承压高，必需遵守市劳动局规定，请专业单位安装，准时办理 许可证'，自己允许安装的设备必需严格规范，认真验收，仔细试运转方可交付使用。

3、特种设备严格按使用说明管理。

4、特种设备要定人、定期检查。

5、特种设备有平安附件要保证灵便好用。

6、特种设备操作工，必需经过严格培训，经国家规定机关考试，领取操作证，方可上机操作，操作人员来禁喝酒当班，严格执行操作规程，严禁违章作业。

7、必需做好设备的维护保养，对有关设备要做好预防实验仪表要定期样对铅封。安技部门每月组织专家巡查，发觉隐患应立刻查封或出具整改通知书，使用单位接到通知应停用整改，经安技设备部门验收后启封使用。

8、娴熟把握本岗位易发生事故的应急措施。

【第 6 篇】磨坊矿设备操作使用管理制度

1 目的

为了规范特种作业设备的管理，强化设备操作技能，明确责任，特制定本制度。

2 适用范围

本制度适用于磨坊矿设备的操作使用管理。

3 引用/应用标准

《贵州宏福实业开发有限总公司企业标准》

4 职责

4.1 设备副矿长是磨坊矿设备操作使用的分管领导，对本制度的实施负领导责任。

4.2 设备业务室是磨坊矿设备操作使用的管理职能部门，负责本制度的监督检查。

4.3 露采车间及矿管站是磨坊矿设备的使用部门，负责本制度的详细落实。

4.4 修理车间点巡检是磨坊矿备用设备的管理组织，负责本制度备用设备管理的实施。

5 管理内容与方法

5.1 岗前取证培训与操作证复审。

5.1.1 上岗前理论学习。上岗前，学员必需经过理论学习，了解所操作设备基础学问，把握设备操作规程，理论学习考试合格，方可支配上机操作学习。理论学习由设备业务室支配培训及考试。

5.1.2 上岗前师徒实际操作实习。学员经过理论考试合格，由设备业务室出具证实介绍到综合办劳资员处，由劳资员调学员到设备使用部门上机实习。

5.1.3 取证考试。学员实习期满，经过主管部门（省职业技能鉴定中心）特种作业操作证取证考试合格，可正式上岗。

5.1.4 上岗。设备操作工与单位（设备业务室办理）签订《定人定机责任承包书》，取得设备操作资历，正式上岗。

5.1.5 操作证复审。设备操作工每年必需参与单位组织的“特种作业操作证”复审考试。复审合格，方能继续操作设备。

5.2 定人定机制。

5.2.1 投用设备的定人定机。

5.2.1.1 单人单机设备采取个人负责制，分班作业或两人以上同时操作的设备采取机长负责制。

5.2.1.2 操作工必需经特种作业操作证取证考试合格，并且经单位同意，由设备业务室办理定人定机责任承包手续，方可上岗。

5.2.1.3 操作工与设备业务室签订《定人定机责任承包书》，并由设备业务室办理定人定机牌后，可以按准驾编号操作设备。

5. 2. 1. 4 未经分管矿领导许可，设备操作工不得操作所定编号以外的设备，不得把设备交给《定人定机责任承包书》以外的人驾驶。

【第 7 篇】设备定人操作管理制度

1 目的

防止设备的非正常损坏，保证设备的正常运转和延伸使用寿命。

2 范围

适用于公司全部设备的操作管理。

3 职责

3.1 技术部负责设备专管人的培训、考核和认定，负责设备专管人的标识。

3.2 设备使用部门负责设备专管工作的监督实施。

3.3 设备专管人负责专管标识的维护和设备的正常操作。

4 管理内容

4.1 凡正式办理验收并投入运行的主要生产设备，必需采取定人定机（专管）使用。

4.2 公司主要生产设备的专管人，由使用部门提出定人定机名单，报送技术部核定。对多人操作的设备必需指定一名机长专管。

4.3 专管设备必需在设备的显要位置挂牌（或粘贴）专管人标识，大型固定设备也可以在附近显要位置标识专管人。标识的维护工作由专管人负责。

4.4 实施专管的设备由所确定的专管人负责对该设备举行自立操作和维护保养。多人操作的设备由机长（专管人）负责对该设备举行维

护和保养。

4.5 设备专管人员必需经公司技术部考核合格。考核内容包括：

4.5.1明确 '三好'、'四会'、'五项纪律'的要求。

三好：管好、用好、修好设备；

四会：会使用、会修理、会检查、会排解故障；

五项纪律：遵守设备操作规程、作到日常保养、遵守交接班制度、管好工具及附件、发觉异样立刻停机并报告。

4.5.2具备实际操作技能。

4.6 新进公司的操作工必需经过有实践阅历的操作人员现场指导和理论技术学习一段时光后，由本人提出申请，使用部门领导同意，技术部考核合格后方可操作设备。

4.7 几经考核不合格者不得单独操作设备。

4.8 多人操作的设备，全部操均应经考核合格。

4.9 发生有严峻违背操作规程行为者，或因维护保养不善造成设备故障者，设备管理部门有权取消其操作资历，并按公司有关规定举行处罚。

5 记录

yhj/qr-602-12 设备标识卡

【第 8 篇】机械设备操作管理制度

一、设备操作人员,须经岗位培训,经考核合格后,方能自立操作。

二、机械操作人员必需认识设备的技术、性能、内部结构、操作规程、维护保养及处理容易的故障。做到会使用、会检查、会保养、会

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/565134334302011334>