

2023年安全管理组织的含义 社会组织安全管理承诺书(通用5篇)

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？以下是小编帮大家收集的优秀范文，欢迎大家分享阅读。

安全管理组织的含义篇一

1、安全教育的内容。

政教处、教务处要有针对性地进行安全防范意识培养、安全知识教育和安全技能训练，重视加强紧急情况下撤离、疏散、逃生等安全防护教育，增强师生自救、自护和互救的能力。安全教育应以学生为主，同时兼顾对教职工的教育。

2、安全教育的目标。

政教处、教务处必须根据不同年龄学生身心特点确定安全教育目标，形成教育递进层次。应使学生树立安全观念、法制观念和公德意识，自觉遵守安全法规，维护公共安全；熟悉生活中须知的安全知识，掌握紧急状态下自救自护的基本方法和事故发生后请求救助的基本途径，具备一定的安全防范意识、危险判断能力和抵御暴力侵害的能力。

3、安全教育的形式与方法。

政教处、教务处要根据地域、环境、季节特点，利用活动类课程时间等，定期集中对学生进行安全教育，并将安全教育渗透到课堂教学、各类活动和社会实践之中。放假前、开学初是进行安全教育的重要时段，要着重向学生介绍交通安全、饮食卫生、校内外活动安全及其他意外事故的自救、自护知

识等。

安全管理组织的含义篇二

区域督导：运营管理规范的推行、运营管理人员的培训、门店绩效考核的实施

/店长的培训：《培训引导手册》《培训发展手册1-4》《店长培训手册》

《督导培训手册》

零

售开发管理地区市场分析调查报告

发{报告样本、立地力竞争店调查表、人车数量调查表、人潮结构调查表}

门店开发：租房合同书

/三方)

计划管理

策略管理：产品策略、价格策略、促销策略

库存管理：零售分部安全库存的设定、库存周转率控制、库存中的滞销机处理

采购管理：《零售公司采购制度》（修订版）

销售分析：货品毛利额abc分析、库存周转率分析、货品交叉比率分析

安全管理组织的含义篇三

1、学校体育教育的安全。

教务处应加强对体育课教学及校内体育活动的组织工作，加强运动技术指导与安全保护，防止发生意外伤害事故。体育课教学应遵循学生身心发展规律，符合教学大纲要求，符合学生年龄、性别特点和地理、气候条件。应规范完善学生健康档案，对不适宜参加剧烈运动的学生，应进行区别教学。学校的体育器械、实验设备等教育教学设施，总务处应严格按照安全和卫生标准配备，并定期进行检修。

2、学校卫生安全。

总务处应严格执行《学校卫生工作条例》、在卫生部门的指导帮助下做好疾病防治工作。要按国家规定对学生常见病、传染病及某些重点疾病组织学生进行群体性预防用药的，应依据法律法规，按国家统一指导原则在卫生部门帮助下进行。处、室有责任抵制其他任何单位、团体和个人以预防和保健等名义向学生推销药品或保健品的行为。

3、饮食安全。

学校食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证方可开办。食堂工作人员应进行卫生培训，经卫生防疫部门批准持证上岗，并进行定期体检。食堂工作人员在出现可能传染、有碍食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明原因、治愈（或排除）相关病症后，方可重新上岗。食堂设施设备及食品采购、加工、贮存等均应遵循相关法律、规范的规定，必须严把食品质量关，不得从无卫生许可证的单位和个人处购进食品，不得允许无营业执照和卫生许可证的单位和个人在校内经营食品，坚决杜绝过期、变质、有害、有毒及污染的食品进入校园。学校食堂，特别是学生餐厅不对社会公众开放。

安全管理组织的含义篇四

1、校外大型集体活动的管理。

各处、室组织学生参加的社会实践活动、公益活动等各种大型活动，应经校长批准，应以安全、就近为原则，提前排查不安全因素，提出预防措施和逃生应急方案。严格实行学校大型校外活动批准制度。组织学生到外地或较远地方（跨县域）参观学习、参加社会实践、社会公益劳动等大型校外集体活动，应经校长批准。

2、校外活动的安全教育与防范。

各处、室组织学生外出前应进行相应的安全教育，并配备学校领导和足够的教师带队。严禁组织学生前往不安全或安全措施不落实的地方参加活动。组织学生参加实验、实习、勤工俭学等活动应坚持无毒、无害和力所能及、确保人身安全的原则，健全安全操作规程，有针对性地进行劳动安全教育、组织纪律教育，加强劳动保护。

3、交通安全管理。

各处、室组织学生集体活动租用的车辆等交通工具，应经交通管理部门检查、许可，按规定运行。学生活动严禁租用证件不全、车况不良的交通工具，严禁使用农用车、拖拉机等不符合规定的交通工具，严禁超载运行。

4、其他注意事项。

各处、室不得组织未成年学生参加扑救各类火灾、防汛、防洪和商业性庆典、演出活动，严禁组织学生参加超越其年龄、行为能力和自我保护能力范围以外的各类活动。

安全管理组织的含义篇五

第一章 总 则

第一条 为贯彻落实《中华人民共和国食品安全法》(以下简称《食品安全法》)、《中华人民共和国食品安全法实施条例》(以下简称《实施条例》),确保餐饮服务食品安全,制定本办法。

第二条 在中华人民共和国境内从事餐饮服务的单位和个人(以下简称餐饮服务经营者)应当遵守本办法。法律、法规另有规定的,从其规定。

第三条 县级以上食品药品监督管理部门在当地政府的统一领导下,依据相关法律法规及本办法规定,负责本辖区内的餐饮服务食品安全监督管理工作。

第四条 地方人民政府指定的餐饮服务食品安全监管部门承担本辖区餐饮服务食品安全监督管理工作。

第五条 餐饮服务经营者必须依法取得《餐饮服务许可证》和营业执照后,方可从事餐饮服务活动。

餐饮服务经营者应当按照许可范围依法经营,并在就餐场所显著位置悬挂或者摆放《餐饮服务许可证》。

第六条 餐饮服务经营者应当依照法律、法规和食品安全标准、规范从事餐饮服务活动,对社会和公众负责,保证食品安全,接受社会监督,承担餐饮服务食品安全责任。

第七条 鼓励社会团体、基层群众性自治组织开展餐饮服务食品安全知识和相关法律、法规的普及和技术服务工作,倡导健康的饮食方式,增强餐饮服务经营者食品安全意识,提高

消费者自我保护能力。

餐饮服务相关行业协会应当加强行业自律，引导餐饮服务经营者依法经营，推动行业诚信建设，宣传、普及餐饮服务食品安全知识。

第八条 鼓励和支持餐饮服务经营者为提高食品安全水平采用先进技术和先进的管理规范，实施危害分析与关键控制点体系，配备先进的食品安全检测设备，对食品进行送检或自检。

第九条 任何组织和个人有权对餐饮服务食品安全进行社会监督，举报餐饮服务环节违反本办法的行为，了解有关餐饮服务食品安全信息，对餐饮服务食品安全工作提出意见和建议。

第二章 餐饮服务

第十条 餐饮服务经营者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员。

被吊销餐饮服务许可证的单位，其直接负责的主管人员自处罚决定做出之日起五年内不得从事餐饮服务经营管理工作。

餐饮服务经营者不得聘用不得从事餐饮服务经营管理工作的人员从事管理工作。

第十一条 餐饮服务经营者应按照《食品安全法》第三十四条的规定，落实从业人员健康管理制度，建立从业人员健康档案。

《食品安全法》第三十四条规定的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。

餐饮服务从业人员依照《食品安全法》第三十四条第二款的规定进行健康检查，取得健康合格证明后方可从事工作，并

每年进行健康检查。其检查项目等事项应当符合所在地省、自治区、直辖市的规定。

第十二条 餐饮服务经营者应当依照《食品安全法》的规定组织从业人员参加食品安全培训，学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案；要加强专(兼)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。

第十三条 餐饮服务经营者应建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、查验和索证索票制度。

从食品生产单位、批发市场等批量采购的，应查验供货者的食品生产经营许可证和食品合格证明等文件。

从固定供货商或供货基地采购的，应索取并留存供货基地或供货商的资质证明、采购供货合同、每笔供货清单。

采购记录应如实记录食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。

采购记录及相关资料应按产品品种、进货时间先后次序有序整理，妥善保存备查，记录、票据的保存期限不得少于2年。

第十四条 食品原料统一采购的餐饮服务经营者，可以在企业总部统一查验供货者的许可证和食品合格的证明文件，建立食品进货查验记录。

第十五条 餐饮服务经营者禁止采购、使用和经营下列食品、食品原料：

(一) 《食品安全法》第二十八条规定的食品；

(二)无标签食品或无中文标签的进口食品；

(三)标签说明书不符合《食品安全法》第四十八条第三款规定的食品；

第十六条 食品添加剂应当按照国家食品安全标准和有关规定采购、保存和使用。食品添加剂应存放于专用橱柜等设施中，标示“食品添加剂”字样，妥善保管，并建立使用台账。

第十七条餐饮服务经营者应当严格遵守《餐饮服务食品安全操作规范》（《餐饮服务食品安全操作规范》由国家食品药品监督管理局另行制定）：

(一)食品操作人员在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐-败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用。

(二)贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂；禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品；仓库应当通风良好。

食品原料应当分类、分架、隔墙、离地存放，食品和非食品库房或贮存区域应分开设置，并定期检查、处理变质或超过保质期限的食品。

(三)餐饮服务食品加工经营场所应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其它有害昆虫及其孳生条件。

(四)餐饮服务经营者应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具；及时清理清洗，确保正常运转和使用。

(五) 操作人员应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工

作服、工作帽，头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物；专间操作要戴口罩。

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。

(六) 需要熟制加工的食品应当烧熟煮透，加热至中心温度70℃以上；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏。

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。

制作凉菜应当达到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏的要求。

(七) 用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒。

(八) 按照要求洗净、消毒餐具、饮具，并将消毒后的餐具、饮具贮存在专用保洁柜内备用，不得使用未经消毒的餐具、饮具。

禁止重复使用一次性使用的餐具、饮具。

购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，餐饮服务经营者须查验供货商的营业执照、索取有关票据及符合餐具、饮具卫生标准的检验报告等凭证。不得购置、使用没有资质或没有检验合格报告的集中消毒企业供应的餐饮具。

(九) 餐厅店堂应当保持空气流通、设施整洁，餐具摆台超过当次就餐时间尚未使用的应当重新进行清洗消毒。

(十) 运输食品原料的工具与设备应当保持清洁，必要时应消

毒，运输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的并与供应的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设备。

(十一) 鼓励餐饮服务经营者实行分餐制或在餐桌专门放置公用餐具。

第十八条 食品药品监督管理部门依法开展抽样检验时，被抽样检验餐饮服务经营者应当配合抽样检验工作，如实提供被抽检样品的相关票证、货源、数量、存货地点、存货量、销售量等信息。