

2023年医院保洁培训总结(实用5篇)

总结的选材不能求全贪多、主次不分，要根据实际情况和总结的目的，把那些既能显示本单位、本地区特点，又有一定普遍性的材料作为重点选用，写得详细、具体。优秀的总结都具备一些什么特点呢？又该怎么写呢？那么下面我就给大家讲一讲总结怎么写才比较好，我们一起来看一看吧。

医院保洁培训总结篇一

本单位从业人员必须每年按时进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的从业人员必须先进行健康检查，取得健康合格证明后方可上岗。

2. 患有痢疾、伤寒、甲型病毒性肝炎、戊型病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及患有活动性肺结核、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。

3. 本单位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，组织每日人员晨检，及时将“五病”人员调离。

4. 从业人员必须认真学习有关法律法规，掌握本岗位要求，养成良好的卫生习惯，严格规范操作。工作时，将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽；头发梳理整齐置于帽后。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处乱放。

5. 工作人员不得留过长头发、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就餐场所内吸烟、吃东西、随地吐痰、穿工作服入厕及存在其他有碍食品安全的行为。

6. 依照《食品安全法》的相关规定组织职工参加食品安全知识培训，学习食品安全法律、法规、规章、标准和食品安全知识，明确食品安全责任，并建立培训档案。将培训时间、培训内容、考核结果等有关信息记录归档，并明细每人培训记录，以备查验。

7. 从业人员必须接受食品安全知识培训并经考核合格后，方可从事食品经营工作。

医院保洁培训总结篇二

餐饮经理岗位职责

1、负责每周六（14:00）主持办公室会议，听取各门店店长及各部门汇报上周工作情况及下周工作计划，根据各门店情况所反映的问题即时给出解决方案并报备总经理签字后迅速实施。

2、负责了解各门店人员工作心态，稳定人员，掌握做事认真负责的员工心态，及时剔除有碍公司发展的人员。保证各门店正常有序的经营运转，提高公司凝聚力。

3、根据公司需求制定各项规章制度、各岗位职责以及服务操作规程，并监督实施，收取反馈信息。

4、根据营业需要，配合人事部优化人力资源，进行岗位合理化配置，避免人力资源浪费，把人力成本控制在合理比例内。

5、协调各门店、各部门之间人员的配合、调配，团结各门店、各部门人员。

6、组织员工生日聚餐、节日聚餐等促进员工交流、团结的各种活动。

- 7、制定员工培训、优秀员工培训等各类培训计划和内容并监督实施。
- 8、协助市场部制定营销方案并监督实施。
- 9、制定各种促销活动方案并监督实施，汇总结果形成活动结果。
- 10、配合并监督市场部开发新顾客。
- 11、协助市场部宣传、推广公司品牌。
- 12、配合人事部进行人事招聘、人事培训、人事调动等人事活动。
- 13、协助人事部监督员工考勤、薪资待遇的发放。
- 14、制定及变更人事管理制度及公司运营管理制度。
- 15、配合专职人员监督原材料的采购及成本核对，避免原材料浪费，降低采购成本。
- 16、协助专职人员进行市场原材料价格调查及对比。
- 17、协助各门店制定周期性营业目标并监督实施，制定奖罚细则。
- 18、协助总经理制定公司发展项目规划并组织实施。
- 19、督促和带头各管理岗位和服务岗位人员每周每店每餐每个营业时段至少都在场一次，现场发现问题现场解决。
- 20、完成总经理交办的其他工作任务。
- 21、负责按月进行经营活动分析，研究当月经营情况和预算

控制情况，分析原因，提出措施，改进管理，开拓市场，厉行节约，提高经济效益。

22、负责门店财产管理，拟定各项设备的维修、添置、更新和改造计划。

医院保洁培训总结篇三

为保证食品安全，预防传染病的传播和食源性疾病的发生，保证师幼身体健康，根据《_食品安全》等国家有关法律，对食堂从业人员实施统一健康管理，为规范操作特制订本度。

一、从业人员、管理人员必须掌握有关食品卫生的基本要求，具有一定的食品卫生知识和食品卫生相关的`法律法规知识。

二、从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食堂从业人员必须先进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作上岗位操作。

三、凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道疾病；活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生的疾病，不得从事接触直接入口食品的工作。

四、从业人员出现咳嗽、腹泻、发热等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除病症或治愈后，方可重新上岗。

五、从业人员必须具有良好的卫生习惯，并且做到：

(1) 工作前、处理食品原料后、便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，口罩进行操作，并把头发置于帽内。

(3) 不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

(4) 不得在食品加工和销售场所内吸烟。

六、保健室负责食堂从业人员的卫生知识培训工作。

七、食堂从业人员必须进行食品卫生知识培训，并经考核合格后方可上岗。

医院保洁培训总结篇四

指令书号：(冀唐滦南)安监管责改字[20__]第(监管-015)号。
问题：

- 1、1#生料磨提升机防护栏部分损坏；
- 2、《安全生产事故报告和调查处理制度》不规范。
- 3、《职业卫生管理制度》制定不完善。

针对上述三方面的问题，我厂安委会成员以认真负责的态度，按照当时检查组的指导进行了完善和改正：

1、根据检查组所提出的1#生料磨提升机防护栏部分损坏的问题，我厂对生料磨车间及时下达了“隐患整改通知书”，要求在24小时之内，将防护栏损坏部分修补完整并对其他作业现场安全防护部位检查一遍，同时对车间主任、班长和相关责任人进行了批评教育。8月14日上午，厂安全科人员对问题部位进行了检查，看到破损的防护栏已经修复完好，其他部位没有发现问题。

2、《安全生产事故报告和调查处理制度》中所出现的问题是，制度中所规定的对一般事故、重、特大事故的上报时限有误。我们根据《生产安全事故报告和调查处理条例》(第493号

令)中所规定的事故报告时限规定对我厂的《安全生产事故报告和调查处理制度》中的事故报告时限条款进行了改正,并且认识到,我们对国家相关政策的学习、领会、和掌握的还不够。所以,我们在以后必须加强这方面的学习,才能准确领会上级的指示精神,正确指导我厂的安全生产工作。

3、责令改正指令书中所述“《职业卫生管理制度》制定不完善”一条,是指我厂的《职业卫生管理制度》中没有职工入厂前、入厂后和离厂时均应进行身体检查的规定。所以,我们根据要求,对本制度做了相应的补充。

至此,我厂对县安监局检查小组在8月13日所责令改正的三项资料,均已改正完毕。在以后的.工作中,我们仍将一如既往积极配合并坚决执行上级主管部门的检查和决定,把我厂的安全生产工作做好。

医院保洁培训总结篇五

根据安全生产标准化管理工作的要求,为进一步加强公司安全管理基础工作,促进企业安全台帐的标准化、规范化,特制定本管理制度。。

本制度山东鲁成衡器有限公司内对安全生产管理台帐的建立、记录、归档、保管等内容和方法。

本制度适用于鲁成衡器范围内所有安全台帐的控制与管理

2职责

冉凡得负有对安全生产台帐的建立、记录、归档、保管等组织领导责任。

冉祥起负责组织员工安全手册和管理制度的编制工作。

安全科是安全生产台账的主管部门,负责安全台账的建立、记录、归档、保管及相关的控制管理。

安全科、档案室管理员是的主要配合部门,参与公司安全生产台账的归档管理工作的相关事项。

各安全员负责与本制度相关的安全台账的、归档、使用、保管工作。

总则:公司各部门、班组必须建立安全台帐、档案和安全活动记录。

台账种类应包括:

(1) 安全生产责任制度台账:

a) 责任书:承包合同、上下两级签订的安全生产责任书、生产单位从业人员安全责任状、特种作业人员安全责任状、生产单位主要负责人、副职负责人、安全负责人、技术人员、安全员、部门负责人、车间主任、班组长等安全生产岗位责任制。

b) 制度文件:有关部门制订和下发的制度性文件。

c) 安全操作规程与安全技术交底资料。

d) 安全事故应急预案。

e) 通知、通报:有关部门下发的安全生产方面的通知、通报。

f) 安全记录文件表样

(2) 安全规章制度台账

- a)安全生产管理制度与管理制度颁布令。
- b)安全生产管理制度的编制、发布、使用、评审、修订的记录
- c)安全事故应急预案。
- d)通知、通报:有关部门下发的安全生产方面的通知、通报。

(3) 安全生产投入台账

- a)安全生产投入保障制度。
- b)劳动防护用品管理制度。
- c)安全生产经费投入明细表。
- d)职工工伤保险人员名册(附社保所清单)。
- e)安全生产投入各类票据复印件。
- f)劳动防护用品发放、领用清单

(4) 安全组织机构与人员台账

- a)安全管理机构(领导小组)设置的文件。