

2023年食品厂员工制度管理方案 食品厂 规章制度(优秀5篇)

为保证事情或工作高起点、高质量、高水平开展，常常需要提前准备一份具体、详细、针对性强的方案，方案是书面计划，是具体行动实施办法细则，步骤等。我们应该重视方案的制定和执行，不断提升方案制定的能力和水平，以更好地应对未来的挑战和机遇。以下是我给大家收集整理方案策划范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

食品厂员工制度管理方案篇一

- 一、生产过程中不间断随时清扫、整理。
- 二、车间通道不得堆放杂物，保持通道洁净、通畅。
- 三、车间看板应每日擦拭，保持整洁，内容及时更新。
- 四、不得将与生产无关的个人物品带入车间，严禁在车间内吃零食、吸烟，不得随地吐痰、闲聊、打斗、大声喧哗、玩手机、翻阅书报画册。
- 五、车间整洁、无杂物、地面洁净、无积水、设备无油污、无粉尘。
- 六、车间内不得堆放废弃物，报废工件及时清理出生产区域。
- 七、工艺图纸应放在指定位置，并保持图纸整洁、完好。
- 八、工具厨内物品摆放整齐有序，保持工具厨内、工具厨上干净、整洁，下班后工具厨上锁。
- 九、工作中产生的垃圾，必须放入车间内的垃圾筒中，每天

下班前将生产区域的`垃圾清理出车间。

十、未用的原料、辅料及时清理、堆放整齐。

十一、车间内代加工物料、待检物料、合格待转物料、不合格物料应分区域放置，所有物料要摆放整齐、有序。

食品厂员工管理制度管理方案篇二

一、生产过程中不间断随时清扫、整理。

二、车间通道不得堆放杂物，保持通道洁净、通畅。

三、车间看板应每日擦拭，保持整洁，内容及时更新。

四、不得将与生产无关的个人物品带入车间，严禁在车间内吃零食、吸烟，不得随地吐痰、闲聊、打斗、大声喧哗、玩手机、翻阅书报画册。

五、车间整洁、无杂物、地面洁净、无积水、设备无油污、无粉尘。

六、车间内不得堆放废弃物，报废工件及时清理出生产区域。

七、工艺图纸应放在指定位置，并保持图纸整洁、完好。

八、工具厨内物品摆放整齐有序，保持工具厨内、工具厨上干净、整洁，下班后工具厨上锁。

九、工作中产生的垃圾，必须放入车间内的垃圾筒中，每天下班前将生产区域的垃圾清理出车间。

十、未用的原料、辅料及时清理、堆放整齐。

十一、车间内代加工物料、待检物料、合格待转物料、不合

格物料应分区域放置，所有物料要摆放整齐、有序。

食品厂员工制度管理方案篇三

一、配备专职或者兼职食品安全管理人员，负责日常食品安全监督检查。

二、食品安全管理人员坚持落实每一天检查各部门、各岗位的。卫生状况和岗位职责制的执行状况，并作好登记。

三、每日组织一次卫生检查，单位负责人每月组织考核食品安全管理人员工作。

四、每次检查，都务必有记录。

五、发现问题，应有人跟踪改正。

六、检查资料应包括食品储存、销售过程；陈列的各种防护设施设备，冷藏、冷冻设施卫生和周围环境卫生。

七、对损坏的卫生设施、设备、工具应有维修记录，确保正常运转。

八、各类检查记录务必完整、齐全，并存档。

食品厂员工制度管理方案篇四

一、目的：为了健全公司制度，规范企业管理，提升企业管理形象。做好对生产过程的'质量控制，确定生产过程及影响生产过程质量和安全的诸因素，并使每一生产过程处于受控状态，以确保生产出合格产品。

二、范围：本制度适用于生产车间各个工序。

三、具体内容以及要求：

- 1、个人卫生与健康的要求：从业人员上岗前，要充经过卫生培训以及班前会教育，方可上岗。
- 2、进车间前，必须穿戴整洁规范的工作服、帽、靴、鞋，工作服应盖住外衣，头发不得露于帽外，并要把双手洗净。
- 3、生产作业人员不准戴耳环、戒指、手镯、项链、手表。不准浓艳化妆、染指、喷洒香水进入车间，以防止污染食品或首饰掉入食品中，引起质量隐患。
- 4、手接触赃物、进厕所、吸烟、用餐后，都必须把双手洗净才能进行工作。
- 5、男职工上班前不许酗酒，工作时不准吸烟、饮酒、吃食物及做其他有碍食品卫生的活动。
- 6、操作人员手部受到外伤，不得接触食品或原料，经过包扎治疗戴上防护一次性手套后，方可参加不直接接触食品的工作。
- 7、不准穿工作服、鞋进厕所或离开生产加工场所，进入厕所要更换工作衣，回来再次更换工作衣，并再次洗手消毒后方可进入车间。
- 8、生产车间不得带入或存放个人生活用品，如衣物、食品、烟酒、药品、化妆品等。9. 员工出入车间要及时关闭通道门窗。
- 10、使用的运输工具和容器应经常清洗、消毒，保持清洁卫生。(2)更衣室

更衣室应设储衣柜或衣架、鞋箱(架)，衣柜之间要保持一定

距离，离地面20厘米以上，如采用衣架应另设个人物品存放柜。更衣室还应备有穿衣镜，供工作人员自检用。

食品厂员工管理制度管理方案篇五

二、车间内严禁存放个人生活用品和生产无关的杂物；严禁吸烟和随地吐痰；严禁车间内使用手机。

三、车间生产人员和进入车间的其它有关人员遇到下列情况之一时必须洗手：

- 1、开始工作之前；
- 2、上厕所以后；
- 3、从事与生产无关的其他活动之后；
- 4、在从事操作期间也应勤洗手。

三、车间工作人员（含新参加工作人员）必须持有效健康证明后方可上岗操作；生产人员患有有碍食品的传染性疾病（痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等），或手有外伤等情况，必须立即调离食品加工岗位。

四、在工作前后及工作中必须按规定对加工操作台、机械设备、工器具进行清洁、消毒。

五、生产车间和其他场所的废弃物，必须要有指定加盖容器盛放，每天下班前由轮值人员及时清理出厂；废弃物存放的容器及场地应及时清洗消毒。

六、更衣室、预进间要由轮值人员每天进行清洁，并要保持干净。

七、车间内每周星期三要进行为时二十分钟以上的紫外光杀菌消毒（并作好记录）。

八、厂区内要由防疫站消杀科每月进行两次的灭杀蟑螂、蚊虫等措施。

九、车间门口要有固定隔板，防止老鼠钻进工场内；车间内要彻底灭杀苍蝇、蟑螂、老鼠等公害。