米厂安全生产管理制度

一、生产人员必须严格按照各加工设备的《安全操作规程》、《标准操作指引》和《使用说明书》正确操作，禁止违规操作。

二、间应按生产工艺流程及卫生要求合理布局。更衣室及洗手消毒应与生产车间相连接，并设置在员工进入加工车间的入口处：车间应按生产工艺流程、操作需要和作业区清洁度的要求进行隔离，防止交叉感染。

三、车间屋顶应易于清扫，防止灰尘积聚，避免结露，长霉或脱落，屋顶应使用无毒、无异味的白色或浅色防水材料建造，喷涂油漆应使用防雷、不易脱落、易清洗的漆料；水、电等管线不得设置于食品暴露的上方，防止尘埃和凝结水滴落。

四、车间的墙壁应采用无毒、无异味、平滑、不透水、易清洗的浅色防腐材料建造，墙角及柱脚应处理为弧形，以便于清洗消毒；门窗安装应严密，并装配有易拆卸、清洗、不生锈的纱窗或纱网，窗户一般不做窗台。

五、车间地面于排水：地面应用无毒、无异味、不透水的材料建造，平坦防滑、无裂缝、易清洗消毒、作业中有排水、废水或有以水洗方式作业区域的地面应耐酸碱、防渗漏、防滑，有一定的排水坡度（1-1.5％），并装置带水封的漏或明沟，明沟不宜用盖板。排水出口应有防止有害动物侵入的装置。废水应排至废水处理系统或经其他方式处理。

六、加工人员上岗前和每年度均应进行健康检查，持健康证上岗。加工人员进入加工场所应换鞋、穿戴工作服、工作帽，并保持工作服整洁。包装、成品车间工作人员还需戴口罩上岗。

七、大米生产人员应有身体健康证，并定期进行个人卫生、食品加工卫生、大米生产知识等方面的培训，掌握大米的生产、加工过程中的要求。

八、大米生产人员必须保持良好的个人卫生，勤理发、勤洗澡、勤换衣。不得穿工作服、工作鞋进入厕所或离开生产加工场所。

九、上岗前要洗手。有下列情况之一时必须要洗手：上厕所之后、处理被污染的原料物品之后、从事与生产无关的其他活动之后。

十、与大米直接接触的人员不得涂抹指甲油，不得佩戴手表及饰物；有皮肤传染或伤口的工人不得继续从事直接接触大米的工作。

十一、工作中不得吸烟、吃食物或做其他有碍食品卫生的活动。

十二、个人衣物储存在更衣室个人专用的更衣柜内，个人的气体物品不得带人生产车间。

十三、与生产无关的人员不得进入生产场所，参观、来访者应符合现场工作人员卫生要求。

十四、工作中时刻注意安全，严禁违章操作和酒后上岗。

十五、严禁任何人在仓内或仓外禁烟区内吸烟；严禁使用明火，停电时严禁使用蜡烛照明。

十六、机器运转时严禁戴手套。

十七、用电切忌搭挂，以免电击、着火伤人，严禁违章（规）用电，严禁超负荷用电。

十八、工作中严防粮堆垮塌，撞伤、划伤、烫伤；

十九、电、气焊（割）时严防飞溅的熔渣和火焰灼伤，严格动火、动电、设备检修等作业审批制度。

二十、加强日常安全性检查，每周应组织一次全面的安全大检查。

二十一、加强隐患的整改与排查工作，发现隐患落实专人进行整改，整改完毕要进行复查。

二十二、加强生产岗位安全检查，主要由工人每天操作前，对自己的岗位或者将要进行的工作进行自检，确认安全可靠后才进行操作。

**内容包括：**

1. 设备的安全状态是否完好，安全防护措施是否有效；
2. 规定的安全措施是否落实；
3. 所用的设备、工具是否符合安全规定；
4. 作业场地以及物品的堆放是否符合安全规范；
5. 个人防护用品、用具是否准备齐全，是否可靠；
6. 操作要领、操作规程是否明确。