**仪陇县信顺肉类加工有限公司**

屠宰厂安全生产管理规程

1. 目的:

1、 为规范员工生产过程中安全操作，预防在生产过程中发生产意外事件，特制定此规程.

二、规程要求:

1、员工进入车间必须穿工装、工作鞋、带好发网、工作帽，不得穿托鞋、高跟鞋进入工作区，不要把个人物品带进车间，工作时不要佩戴手表、手机、项链、耳环、钥匙串和其他物品。

2、员工在进入车间前必须进行洗手消毒，进入洗手间必须在消毒池进行洗手消毒。(确保手部无菌)

3、员工在从事必须要手抓住后用刀操作的要带钢丝手套,以保证员工不被刀划伤.

4、工位需要登台作业的应将刀具放在作业台后,手扶台阶护栏上台阶，到达平台后取刀具，严禁持刀登台阶上操作平台.(防止因台阶滑而发生意外伤害)下操作平台同样。下操作平台时不得拥挤、嬉戏、推搡.

5、车间内工作时不准交头接耳,以免影响工作,不准在车间内追逐，跑动、嬉戏等和工作无关的行为,

6、走路过程中要采用正确的持刀方法，手握刀把将刀体紧粘在自己的小臂上,刀刃向内,以免伤到自己或他人。

7、屠宰后区取白脏时，若发现有白脏破损，取出白脏后应对胴体进行冲洗,避免胴体污染。

8、各班对落地产品要认真清洗，未经清洗的产品不得进入正常产品中。

9、不乱开乱动非本人操作的设备，员工在了解设备的注意事项后方可操作，发现别人正在进行危险作业时，要对当事人及时提醒。

10、生产过程中出现生产线停机，各班存在急停开关的工位要向班长或设备汇报,本工位信号灯情况，若设备出现异常时生产线停止，要第一时间向班长或设备汇,及时维修到位.

11、打扫卫生要先将下水道滤网中的碎油、碎肉清理干净后对地面、操作台上的碎油、碎肉捡干净，再用食用碱或洗洁精水对地面进行刷洗,操作台、红白脏线进行擦洗,在整个卫生清理过程中在稳步慢行,严禁追逐、跑动、嬉戏。

12、打扫卫生过程中打扫人员禁止对配电柜、电机外壳、设备开关、设备操作控制板进行冲水.发现因冲水导致设备损坏的,有当事人进行赔偿，班长没有教育到位的班长承担相应的赔偿责任。班长因事调休应写好受权书,并交接相应工作。

13、配电柜开关原则上只能有班长进行开启,班可若有事不能按时间开关时，应在生产记录表中体现当天开关人员名子，班长应对要开关人员进行培训,经测试有能力从事开启工作后方可进行开关的操作.班长应做培训内容、培训记录，并保存完整。

14、生产结束后生产线停止后，烫毛隧道、前区生产线、后区生产线、各生产设备不得开启,防止因设备启动对打扫卫生人员造成伤害.

15、车间在发生火灾、氨汽泄露时所有员工应听从班长指挥，作好相应防护后有序撤离生产区，严禁拥挤、推搡。

**仪陇县信顺肉类加工有限公司**