**生产车间员工规范**

**早该帮 编制**

目的：为了维持良好的生产秩序，提高劳动生产率，保证生产工作的顺利进行特制订以下管理制度。

范围：适用于生产车间全体工作人员。

一、早会制度

1、员工每天上班必须提前10分钟到达车间开早会，不得迟到、早退。

2、员工在开早会时须站立端正，认真听主任或班长的讲话，不得做一些与早会无关的事项。

3、各条线的班长每天上班必须提前20分钟到达车间组织员工准时开早会。

4、各条线的班长在开早会时必须及时向员工传达前天的工作情况以及当天的生产计划，时间应控制在15分钟。

5、班长开早会时讲话应宏亮有力，多以激励为主，不得随意批评和责骂员工。

二、请假制度

1、如特殊事情必须亲自处理，应在2小时前用书面的形式请假，经主任与相关领导签字后，才属请假生效，不可代请假或事后请假（如生病无法亲自请假，事后必须交医生证明方可）否则按旷工处理。

2、杜绝非上班时间私下请假或批假。

3、员工每月请假不得超过两次，每天请假不得超过两人。

4、员工请假核准权限：（同厂规一致）

（1）一天以内由班长批准；

（2）三天以内由车间主管批准；

（3）超过三天必须由生产部经理批准；

（4）连续请假按照累计天数依上述规定办理。

三、车间卫生管理制度

1、车间工作人员应保持良好的个人卫生，勤洗澡、换衣、理发、不得留长指甲和涂指甲油。

2、进入车间必须穿戴工作服（无钮扣，无外口袋）、工作帽、工作鞋；头发不得外露；工作服和工作帽必须保持清洁且每天必须更换。

3、不得将生产无关的个人用品和饰品（如手表，首饰等）带入车间。

4、进入车间应洗手消毒，工作过程中按规程洗手；车间内严禁存放个人生活用品和生产无关的杂物。

5、车间内严禁饮食、吸烟和随地吐痰。

6、未经允许非加工人员不得进入加工车间；经有关部门同意后，必须达到加工人员的要求后方可进入。

7、新参加工作的生产人员，必须经健康检查并取得健康合格证后方可上岗工作。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并妥善治疗。

8、车间生产人员和进入车间的其他有关人员遇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）处理被污染的原材料之后；

（4）从事与生产无关的`其他活动之后；

（5）在从事操作期间也应勤洗手。

9、生产车间内接触食品的设备、工器具、操作台必须采用无毒、无异味、耐腐蚀、易清洗的材料制作。表面应光滑、无凹坑、缝隙。车间内禁止使用一切竹木工器具和容器。

10、车间内必须有用于工器具和固定设备消毒的设施，并保持齐全有效，设施本身及使用过程中不得对食品产生不良影响。

11、在工作前后及工作中必须按规定进行清洁、消毒（要有记录）。所用的清洁消毒方法应有效又不影响食品的卫生。用化学方法进行消毒时，检查消毒剂的配制记录及使用条件，连续使用的消毒剂，定期检查其浓度。用热水消毒时，水温应达到80℃以上。

12、加工操作台、机械设备、工器具应经常清洗，不得有锈蚀，并保持清洁，经消毒处理后的设备、工器具、操作台必须再用水彻底冲洗干净，除去残留物后方可接触产品。

13、生产车间和其它场所的废弃物，必须随时清除，并及时清理出厂，废弃物存放的容器及场地应及时清洗消毒。

14、车间工作人员及有关人员每年至少进行一次健康检查，必须经健康检查并取得健康合格证后方可上岗工作。

15、同一生产现场内不得同时生产两种类别的产品，也不得同时加工影响车间卫生或产品质量的副产品。

16、车间内只能存放有少量即将使用的空罐。空罐只能装填产品，任何时候不能盛放有其他物品，以免误入生产线造成质量事故。清洗车间时，必须移开或遮蔽好生产线上的空罐，以免沾污。

17、每天工作结束后（或必要时），必须彻底清洗加工场地的地面、墙壁、排水沟，必要时进行消毒。

18、生产车间和其他有关工作场地内应保持清洁，不得堆放杂物，地面不得出现大规模的积水现象，生产中的废弃物应随时清理和清除。

19、车间内的更衣室、挂靴间、洗手消毒间等，应经常进行清洗及消毒，保持其清洁。

20、车间周围应定期或必要时进行除虫灭害，以防止害虫滋生，车间使用杀虫剂时，不得污染食品，并尽量避免污染设备，工器具和容器，使用杀虫剂后应彻底清洗干净，除去残留药剂。

21、厂房、设备、排水系统、废物排放系统和其他机械设施，必须保持良好状态。在正常情况下每年至少进行一次全面检修。车间应做到整洁、空气新鲜。无明显水汽、积水。

关键词：

参考文献：[1]早该帮https://bang.zaogai.com/item/BPS-ITEM-25417.html