

食品厂制度培训心得 食品厂规章制度(大全8篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。相信许多人会觉得范文很难写？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

食品厂制度培训心得篇一

- 1、按公司规定统一着装、衣帽整齐服装整洁，无污渍及损破现象。
- 2、勤洗澡、常理发、勤剪指甲、勤换洗衣服。
- 3、出入车间按规定进行消毒处理。
- 4、女同志不准化妆及戴首饰，如戒指、耳环、项链、口红涂指甲油、描眉等。
- 5、男同志不得留长发及长胡须。
- 6、工作前应按规定进行洗手消毒，工作期间接触污物及去卫生间应及时洗手消毒。
- 7、食品生产过程中，操作人员手指有破伤时应立即包扎并带橡胶手套以防止污染食品或暂时调离直接接触食品的岗位。
- 8、食品生产人员必须办理健康证，凡发现有传染病者予调岗等处理。
- 9、直接从事食品生产人员如患感冒等短期可传染病者予调岗等处理。

10、不得随地吐痰或对食品打喷嚏、乱丢杂物等，有碍食品卫生的行为。

1、各生产岗位所用生产工具或设备应有专人负责清洁和保管。

2、各岗位用具或设备应时刻保持清洁并定期进行消毒、清洗，如：搬迁、班后等，做到：一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。

3、卫生用具（工作台、凳、刀、墩、饭、桶、盆、筐、工作用抹布等）应及时清洗干净妥善放置。

4、生产过程中各种原料、半成品应按规定妥善存放，隔墙、离地、上盖、生熟分开等。

1、地面：应随时保持地面整洁，无生产废弃物，其他杂物、污渍等。

2、墙壁、门窗：无与生产无关或不规范的张贴物，污迹，灰尘等。

3、各车间要保持通道畅通，以保证人行与运输车行走无阻碍。

4、积极采取有效措施，消除苍蝇、无鼠害、无虫害。

5、收集的垃圾污物要有专用容器，加盖封闭，定期及时处理。

生产厂区成立卫生检查小组，成员：丁运省，朱晓慧，陈祝彪，郭初振，刘振。

检查小组每天对各车间的生产现场，门、窗、墙壁，地面卫生，个人卫生，办公室卫生，设备卫生，清洗设施，照明设施，供排水设施，加工工具，运输工具，计量器具，置物架，物料定位，物料防护，水电气，更衣室等全方面进行检查，同时进行打分，得分在晨会上通报，对不合格项进行限期整

改，否则加重扣分。

每月各车间卫生得分的'平均分占员工考核分数的百分之十五。

食品厂制度培训心得篇二

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。

食品厂制度培训心得篇三

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。

食品厂制度培训心得篇四

第一条为加强公司食品安全管理，防止食品污染，保护消费者身体健康及维护公司利益，根据《中华人民共和国食品安全法》制定本制度。

第二条本制度适用于xxxx食品有限公司各项与食品安全有关的过程的管理。

第三条食品添加剂及各种原辅料、包装物必须符合国家卫生标准和卫生要求。

第四条食品安全科主管公司内的食品安全监督管理工作。

第五条食品生产经营应当符合食品安全标准，并符合下列要求：

（一）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的食品原料处理和食品加工、包装、贮存等场所，保持该场所环境整洁，并与有毒、有害场所以及其他污染源保持规定的距离。

（二）具有与生产经营的食品品种、数量相适应的生产经营设备或者设施，有相应的消毒、更衣、盥洗、采光、照明、

通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、防虫、洗涤以及处理废水、存放垃圾和废弃物的设备或者设施。

（三）有专职或者兼职的食品安全专业技术人员、食品安全管理人员和保证食品安全的规章制度。

（五）餐具、饮具和盛放直接入口食品的容器，使用前应当洗净、消毒，炊具、用具用后应当洗净，保持清洁。

（六）贮存、运输和装卸食品的容器、工具和设备应当安全、无害，保持清洁，防止食品污染，并符合保证食品安全所需的温度、湿度等特殊要求，不得将食品与有毒、有害物品一同贮存、运输。

（七）直接入口的食品应当使用无毒、清洁的包装材料、餐具、饮具和容器。

（八）食品生产经营人员应当保持个人卫生，生产经营食品时，应当将手洗净，穿戴清洁的工作衣、帽等；销售无包装的直接入口食品时，应当使用无毒、清洁的容器、售货工具和设备。

（九）用水应当符合国家规定的生活饮用水卫生标准。

（十）使用的洗涤剂、消毒剂应当对人体安全、无害。

（十一）法律、法规规定的其他要求。

非食品生产经营者从事食品贮存、运输和装卸的，应当符合前款第六项的规定。

第六条禁止生产经营下列食品、食品添加剂、食品相关产品：

（一）用非食品原料生产的食品或者添加食品添加剂以外的化学物质和其他可能危害人体健康物质的食品，或者用回收

食品作为原料生产的食品。

（二）致病性微生物，农药残留、兽药残留、生物毒素、重金属等污染物质以及其他危害人体健康的物质含量超过食品安全标准限量的食品、食品添加剂、食品相关产品。

（三）用超过保质期的食品原料、食品添加剂生产的食品、食品添加剂。

（四）超范围、超限量使用食品添加剂的食品。

（五）营养成分不符合食品安全标准的专供婴幼儿和其他特定人群的主辅食品。

（六）腐败变质、油脂酸败、霉变生虫、污秽不洁、混有异物、掺假掺杂或者感官性状异常的食品、食品添加剂。

（七）病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物肉类及其制品。

（八）未按规定进行检疫或者检疫不合格的肉类，或者未经检验或者检验不合格的肉类制品。

（九）被包装材料、容器、运输工具等污染的食品、食品添加剂。

（十）标注虚假生产日期、保质期或者超过保质期的食品、食品添加剂。

（十一）无标签的预包装食品、食品添加剂。

（十二）国家为防病等特殊需要明令禁止生产经营的食品。

（十三）其他不符合法律、法规或者食品安全标准的食品、食品添加剂、食品相关产品。

第七条食品安全科必须履行以下职责：

（一）制定本单位食品安全防护计划、食品安全应急预案、食品卫生管理制度、岗位卫生责任制管理措施、建立食品安全可追溯体系、建立公司食品安全haccp体系。

（二）制定本单位食品经营场所卫生设施改善的规划。

（三）按有关发放食品生产许可证管理办法，办理领取或换发食品生产许可证，无食品生产许可证不得从事食品生产。做到亮证、亮照经营。

（四）组织本单位食品从业人员进行食品安全有关法规和知识的培训，培训合格者才允许从事食品生产。

（五）建立并执行从业人员健康管理制度。

（六）对本单位贯彻执行《食品安全法》的情况进行监督检查，总结、推广经验，批评和奖励，制止违法行为。

（七）执行食品安全标准，制定和修改公司食品安全企业标准和内控标准。

（八）协助食品安全监督管理机构实施食品安全监督、监测。

第八条公司采购部门必须严格执行进货索证索票制度：

（一）严格审验供货商（包括销售商或者直接供货的生产者）的许可证和食品合格的证明文件。

（二）对购入的食品，索取并仔细查验供货商的营业执照、生产许可证或者流通许可证、标注通过有关质量认证食品的相关质量认证证书、进口食品的有效商检证明、国家规定应当经过检验检疫食品的检验检疫合格证明。上述相关证明文

件应当在有效期内首次购入该种食品时索验，检验报告应当每年提供一份有效的第三方全检报告。

（三）购入食品时，索取供货商出具的正式销售发票；或者按照国家相关规定索取有供货商盖章或者签名的销售凭证，并留具真实地址和联系方式；销售凭证应当记明食品名称、规格、数量、单价、金额、销货日期等内容。

（四）索取和查验的营业执照（身份证明）、生产许可证、流通许可证、质量认证证书、商检证明、检验检疫合格证明、质量检验合格报告和销售发票（凭证）应当按供货商名称或者食品种类整理建档或有交由质量部门整理建档备查，相关档案应当妥善保管，保管期限自该种食品购入之日起不少于2年。

第九条公司质量部门及仓库管理人员必须严格执行食品进货查验记录制度：

（一）每次购入食品，如实记录食品的名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容。

（二）采取账簿登记、单据粘贴建档等多种方式建立进货台账。食品进货台账应当妥善保存，保存期限自该种食品购入之日起不少于2年。

（三）定期查阅进货台账和检查食品的保存与质量状况，对即将到保质期的食品，应当在进货台账中作出醒目标注，并将食品集中陈列或者向消费者作出醒目提示；对超过保质期或者腐败、变质、质量不合格等食品，应当立即停止销售，撤下柜台销毁或者报告工商行政管理机关依法处理，食品的处理情况应当在进货台账中如实记录。

食品厂制度培训心得篇五

为规范生产车间的现场卫生管理、人员卫生管理，特制定本规定。

适用于生产车间的. 日常卫生清理、维护和管理工作的

1、车间卫生要求

1. 每班生产结束后，必须彻底将生产设备、工器具、地面、墙壁、排水沟等打扫干净，所用物品摆放整齐，车间内不得堆放杂物，保持一个卫生、干净、整洁的环境。生产过程中不间断随时清扫、整理。

2. 车间应每天用水喷洒1次，以清洁空气。

4. 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。

5. 车间整洁、无杂物、空气新鲜、地面洁净、无积水、设备无油污、无粉尘。

6. 车间内不得堆放废弃物，装溶液用的桶必须加盖。

7. 工作时落地原料必须及时清扫妥善处理。

8. 生产车间所有的窗必须安装纱窗，防止蚊、蝇等进入现场，纱窗如有损坏应及时修补或更换，未经许可任何人不准打开纱窗。

9. 工作中产生的垃圾，必须放入车间内的临时存放袋、箱中，每天上午、下午（下班前）二次将生产区域的垃圾清理出车间。

10. 未用的原料、辅料及时清理、堆放整齐。

11. 各种半成品用转运箱、输送平板及垃圾箱保持清洁。

12. 产品包装（塑料包装袋、产品标签和纸板箱）保持清洁、摆放整齐。

车间应做到：

a□地面清洁、无灰尘、无垃圾、无污迹、无积水、无死角。

b□墙壁（角）和天花板清洁、无污染、无蛛网、无死角。

c□门窗明亮干净、无积灰、无污迹、无蛛网。

d□照明灯具保持清洁，无灰尘积压。

e□桌凳保持干净，物品堆放整齐。

f□水池及地下水道清洁、排水畅通、无阻塞现象。

g□车间四周责任区内清洁、无垃圾、无烟蒂。

h□设备、线路每周进行一次日常保养，含清洁清理的内容，做到表面目视无灰尘、油渍、污渍等异物。

i□工具、容器、模具、搬运工具等按指定地点摆放整齐，并保持其清洁。

食品厂制度培训心得篇六

1、按公司规定统一着装、衣帽整齐服装整洁，无污渍及损破现象。

- 2、勤洗澡、常理发、勤剪指甲、勤换洗衣服。
 - 3、出入车间按规定进行消毒处理。
 - 4、女同志不准化妆及戴首饰，如戒指、耳环、项链、口红涂指甲油、描眉等。
 - 5、男同志不得留长发及长胡须。
 - 6、工作前应按规定进行洗手消毒，工作期间接触污物及去卫生间应及时洗手消毒。
 - 7、食品生产过程中，操作人员手指有破伤时应立即包扎并带橡胶手套以防止污染食品或暂时调离直接接触食品的岗位。
 - 8、食品生产人员必须办理健康证，凡发现有传染病者予调岗等处理。
 - 9、直接从事食品生产人员如患感冒等短期可传染病者予调岗等处理。
 - 10、不得随地吐痰或对食品打喷嚏、乱丢杂物等，有碍食品卫生的行为。
- 1、各生产岗位所用生产工具或设备应有专人负责清洁和保管。
 - 2、各岗位用具或设备应时刻保持清洁并定期进行消毒、清洗，如：搬迁、班后等，做到：一洗、二刷、三冲、四消毒、五保洁。
 - 3、卫生用具（工作台、凳、刀、墩、饭、桶、盆、筐、工作用抹布等）应及时清洗干净妥善放置。
 - 4、生产过程中各种原料、半成品应按规定妥善存放，隔墙、离地、上盖、生熟分开等。

- 1、地面：应随时保持地面整洁，无生产废弃物，其他杂物、污渍等。
- 2、墙壁、门窗：无与生产无关或不规范的张贴物，污迹，灰尘等。
- 3、各车间要保持通道畅通，以保证人行与运输车行走无阻碍。
- 4、积极采取有效措施，消除苍蝇、无鼠害、无虫害。
- 5、收集的垃圾污物要有专用容器，加盖封闭，定期及时处理。

生产厂区成立卫生检查小组，成员：丁运省，朱晓慧，陈祝彪，郭初振，刘振。

检查小组每天对各车间的生产现场，门、窗、墙壁，地面卫生，个人卫生，办公室卫生，设备卫生，清洗设施，照明设施，供排水设施，加工工具，运输工具，计量器具，置物架，物料定位，物料防护，水电气，更衣室等全方面进行检查，同时进行打分，得分在晨会上通报，对不合格项进行限期整改，否则加重扣分。

每月各车间卫生得分的平均分占员工考核分数的百分之十五。

食品厂制度培训心得篇七

- 1、配备专职或兼职食品卫生管理人员，对食品卫生进行监督、检查和考核，以确保食品的质量。
- 2、严格贯彻如发现食物中毒或可疑食物中毒事故时，必须立即向公司和医疗部报告，并保持现场和可疑食品，配合事故的调查和处理。
- 3、执行《食品卫生法》，搞好饮食卫生，防止食物中毒。

4、采购的食品来源清楚，质量新鲜，注意食品有效期，不买可疑食品。

5、生产及销售的食物，必须符合卫生要求，不采购、不验收、不使用、不出售腐烂变质的原料和成品，严把食品质量关。

6、生熟食品要分开存放，坚持厨具、餐具清洗消毒制度，防止食品污染。

7、各种原料加工做到一摘、二洗、三清、四切配。

8、对餐具和盛放直接入口食物的容器必须洗净、保洁，食品包装材料必须符合卫生要求，出售食物必须使用售货工具。

1、环境卫生划片分工，责任到人，每天按保洁区进行卫生清扫，保持内外环境整洁。

2、设备布局合理，存放整齐有条理。容器、用具、工具、台面、机械设备保持清洁。

3、室内无积尘，无蛛网，地面无积水、不滑、无油腻，保持干燥清洁，墙壁、房顶无油污、无霉斑、无滴水。

4、垃圾和废弃物存放在专用容器中，垃圾袋装化，每天清除。

1、从业人员必须每年体检，取得健康证后方可上岗。

2、工作时，必须穿戴整洁的全套制服（合身、清洁、无油污）并着深色平跟防滑鞋；按标准佩戴工牌；长衣袖、裤管不能卷起。

3、在工作时间，不可戴任何首饰及手表。手指甲应修剪整齐，指甲长度以不超过手指头为标准，并不可涂指甲油。

4、女性可化淡妆，男性不可蓄须、染发或怪异发型。女性头

发应当梳理整齐，不得遮面、披头散发；长发刘海不过眉，触及衣领的头发，必须绑紧并整齐扎于帽子内，不得使用夸张耀眼的发夹，男性短发前不及眉，旁不及耳，后不及衣领。

5、在开始工作前，休息后回到工作区域或任何手可能变脏的时候，必须洗手消毒。操作直接入口食品时应戴口罩、手套。

6、在生产、经营场所内不吸烟，不喝酒，不吃食物，不随地吐痰，不乱丢废弃物，不把个人用品带入，不得对着食品咳嗽、打喷嚏。

7、应做到勤洗手，勤剪指甲，勤理发洗澡，勤换洗工作服、帽。

8、凡患痢疾、伤害、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病源携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病及其它有碍食品卫生的疾病，不得参加接触食品工作，病愈后必须持区（县）以上医疗机构证明方能恢复工作。

食品厂制度培训心得篇八

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。