山东边角料采用选矿长生产工艺管理岗位职责办法

免责声明：上海矿山破碎机网: http://www.jawcrusher.biz本着自由、分享的原则整理以下内容于互联网, 若有侵权请联系我们删除!

上海矿山破碎机网提供沙石厂粉碎设备、石料生产线、矿石破碎线、制砂生产线、磨粉生产线、建筑垃圾回收等多项破碎筛分一条龙服务。

联系我们：您可以通过在线咨询与我们取得沟通! 周一至周日全天竭诚为您服务。

客服中心
服务时间：24小时服务
更多相关设备问题，生产线配置，设备报价，设备参数等问题
可以免费咨询在线客服帮您解答 | 24小时免费客服在线
一分钟解决您的疑惑
点击咨询

山东边角料采用选矿长生产工艺管理岗位职责办法

出口速冻果蔬生产企业的卫生质量体系应当包括下列基本内容：.1卫生质量方针和目标；.2组织机构及其职责；.3生产质量管理人员的要求；.4环境卫生的要求；.5车间及设施卫生的要求；.6原料辅料卫生的要求；.7生产加工卫生的要求；.8包装储存运输卫生的要求；.9有毒有害物品的控制；.10检验的要求；.11保证卫生质量体系有效运行的要求。卫生质量方针和目标.1出口速冻果蔬生产企业应制定本企业的卫生质量方针目标和责任制度，并贯彻执行。组织机构及其职责.1出口速冻果蔬生产企业应当建立与生产相适应的能够保证其产品卫生质量的组织机构，并规定其职责和权限。

生产质量管理人员保持个人清洁，不得将与生产无关的物品带入车间；工作时不得戴首饰手表，不得化妆；进入车间时洗手消毒并穿着工作服帽鞋，离开车间时换下工作服帽鞋。清洁区非清洁区加工人员及检验人员工作服帽应用不同颜色加以区分，集中管理，统一清洗消毒发放。厂区卫生间有冲水洗手防蝇防虫防鼠设施，墙裙以浅色平滑不透水无毒耐腐蚀的材料修建，并保持清洁。厂区建有与生产能力相适应的符合卫生要求的原料辅料化学物品包装物料储存等辅助设施和废物垃圾暂存设施。

车间地面用防滑坚固不透水耐腐蚀的无毒材料修建，平坦无积水并保持清洁；车间出口及与外界相连的排水通

风处安装防鼠防蝇防虫等设施。

车间内墙壁屋顶或者天花板使用无毒浅色防水防霉不脱落易于清洗的材料修建，墙角地角顶角具有弧度。车间窗户有内窗台的，内窗台下斜约；车间门窗用浅色平滑易清洗不透水耐腐蚀的坚固材料制作，结构严密。按照加工流程，根据不同的清洁程度，分设与加工间相连的更衣室，更衣室内配备有更衣镜及与加工人员数目相适应的便鞋架水鞋架及挂衣帽架等更衣设施，要避免个人衣物与工作服形成交叉污染；更衣室设有更衣柜的，应采用不发霉不生锈易清洁的材料制作，并保持干燥；更衣室应有消毒措施，清洁卫生，通风良好，有适当照明。

卫生间有冲水装置洗手消毒设施及换气装置，备有洗涤用品和不致交叉污染的干手用品，水龙头为非手动开关，门窗不直接开向车间，室内应保持清洁，通风良好。速冻机内不得有生锈油漆网带脱落破损等有可能污染产品的部件；冷冻间内不得有生锈蒸发排管生锈风机内壁保温层脱落等有可能污染产品的设备设施。加热设施的上方，应设与之相适应的通风排气装置；冷水管不得在加热设施上方；加工车间天花板不得存有凝结水。包装间温度应控制在不影响产品质量的适宜的温度，但不得高于摄氏度；有空气杀菌设施；有给排水设施，可保证冲刷四壁及地面；包装间应有包装工人出入门半成品入料口成品出口包装物料进口等通道并设置必要的防护设施，防止冷库操作工人及其他非清洁区人员出入包装间。车间内位于工作区域照明设施的照度不低于Lux，包装间检验台上方的照度不低于Lux。速冻机急冻间冷藏库内库门外应安装易于观察并不易破碎的温度显示装置，机房内应有集中显示自动记录并控制的显示温度装置。在加工间内适当位置设工器具清洗消毒处或消毒间，供有℃的热水或消毒剂，使用消毒剂的必须配备相应的充足清洁水容器以冲净工器具上的消毒剂。

原料辅料卫生的要求.1原料应来自经检验检疫机构备案的种植基地或者具备农药检测合格证明或者具备产地环境无污染证明。加工用水（冰）符合国家《生活饮用水卫生标准》或者其他必要的标准，每年对水质的公共卫生防疫卫生检测不少于两次，每周一次微生物检测，每天一次余氯检测。

应通过危害分析确定加工过程的关键控制点，并得到连续有效的监控，对监控失效期间的产品应及时隔离处理，并采取有效的纠偏措施。对加工过程中产生的不合格品跌落地面的产品和废弃物，在固定地点用有明显标志的专用容器分别收集盛装，并在检验人员监督下及时处理，其容器和运输工具及时消毒。加工间原料入口废料出口应有明显标志和防蚊蝇设施；废料出口尽可能远离原料进口，废料应及时妥当地通过合理渠道处理到厂外；废料运输车辆不得污染厂区。速冻机-℃，急冻库-℃冷藏库-℃以下，保鲜库冷藏库应保持稳定，库内保持清洁，定期消毒，有防霉防鼠防虫设施。严格执行有毒有害物品的储存和使用管理规定，确保厂区车间和化验室使用的洗涤剂消毒剂杀虫剂燃油润滑油和化学试剂等有毒有害物品得到有效控制，避免对产品产品接触表面和包装物料造成污染。企业内设检验机构具备相适应的微生物农残等检验工作所需要的标准资料检验设施和仪器

设备，检验仪器按规定进行计量检定，检验要有检测记录。对检验不合格的原料半成品成品应及时出具报告并隔离不合格品，督促指导相应管理者在加工过程中及时采取纠偏措施。

保证卫生质量体系有效运行的要求.1制定原料辅料半成品成品及生产过程卫生控制程序，并有效执行，做好记录。制定和执行对不合格品的控制制度，制度包括不合格品的标识记录评价隔离处置和可追溯性等内容。对反映产品卫生质量情况的有关记录，制定标记收集编目归档存储保管和处理的程序，并贯彻执行；所有质量记录必须真实准确规范并具有卫生质量的可追溯性，保存期不少于年。

出口脱水果蔬生产企业的卫生质量体系应当包括下列基本内容：.1卫生质量方针和目标；.2组织机构及其职责；.3生产质量管理人员的要求；.4环境卫生的要求；.5车间及设施卫生的要求；.6原料辅料卫生的要求；.7生产加工卫生的要求；.8包装储存运输卫生的要求；.9有毒有害物品的控制；.10检验的要求；.11保证卫生质量体系有效运行的要求。卫生质量方针和目标.1出口脱水果蔬生产企业应制定本企业的卫生质量方针目标和责任制度，并贯彻执行。

原文地址：http://jawcrusher.biz/zfj/IvdIShanDongv9Pqs.html