

T/SLTSA

石林彝族自治县烤烟专业化服务协会团体标准

T/SLTSA. 010—2016

全国团体标准信息平台

专业化服务现场 7S管理规范

全国团体标准信息平台

2016-10-15 发布

2016-11-01 实施

石林彝族自治县烤烟专业化服务协会 发布

前 言

本标准按照 GB/T 1.1-2009 给出的规则起草。

本标准由石林彝族自治县烤烟专业化服务协会提出。

本标准由石林彝族自治县烤烟专业化服务协会标准化技术委员会归口。

本标准起草单位：云南省烟草公司昆明市公司石林分公司、石林彝族自治县烤烟专业化服务协会、石林云叶烤烟技术服务专业合作社、石林华叶烤烟技术服务专业合作社、石林金叶烤烟技术服务专业合作社、石林润叶烤烟技术服务专业合作社、石林县鹿路烤烟技术服务专业合作社、石林丰叶烤烟技术服务专业合作社、石林佳叶烤烟技术服务专业合作社、石林和叶烤烟技术服务专业合作社。

本标准主要起草人：朱艳梅、殷绍波、戴恩、李正红、娄永祥、杨子孔、李艳、张云斐、田成华、吴思昊、黄冬丽、刘凌佳、文彦飞、刘芸艳、李晓琼、何俊松、张丽、沈江丽、槐树红。

专业化服务现场 7S 管理规范

1 范围

本标准规定了石林县烟草分公司与石林各烤烟技术服务专业合作社协议规定范围内的现场管理要求。包含烤烟育苗工场、机耕现场、植保现场、烘烤工场、分级现场的管理。

本标准适用于石林各烤烟技术服务专业合作社专业化服务7S现场管理规范。

2 规范性引用文件

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

《中国烟叶公司关于印发综合服务型烟农专业合作社建设指南及示范章程的通知》(中烟叶生(2012)137号)

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

7S 现场管理

是指以整理（SEIRI）、整顿（SEITON）、清扫（SEISO）、清洁（SEIKETU）、素养（SHITSUKE）、安全（SAFETY）、节约（SAVING）为内容的现场管理活动。

3.2

整理

是指区分必需品和非必需品，现场不放置非必需品；划分育苗工场、机耕现场、植保现场、烘烤工场、分级现场功能区域，并对物资进行分类整理。

3.3

整顿

是指将寻找必需品的时间减少为零，是将整理后必要的物品按规定的位置摆放整齐，并加以标识，实行定置管理。对非必要物品果断丢弃，并遵照安全、卫生的原则进行销毁或转移存放地点；对必要物品要妥善保存，使育苗工场、机耕现场、植保现场、烘烤工场、分级现场井井有条。

3.4

清扫

是指将功能区域保持成无垃圾、无灰尘、干净整洁的状态；清扫过程是根据整理、整顿的结果，将不需要的部分清除出去，对功能区域定期进行彻底清扫、清洗，保持无垃圾、无脏污。

3.5

清洁

是指将整理、整顿、清扫进行到底，并且制度化、长期坚持下去；在整理、整顿、清扫管理工作之后，认真维护已取得的成果，使其保持完美和最佳状态，是对整理、整顿、清扫活动的坚持和深入。

3.6

素养

是指对于规定的事，全体工作人员都要遵守执行；培养工作人员养成良好的习惯，人人依规定行事，并持之以恒。

3.7

安全

是指消除事故隐患，排除险情，保障育苗工场的人身安全和生产的正常进行；加强工作人员的安全观念，使其具有良好的安全工作意识，更加注重安全细节管理。

3.8

节约

是指把零散可用的物件整理摆放好，加以标明，杜绝浪费；关注点滴浪费，从身边作起，集腋成裘。

4 育苗工场

4.1 工作措施

4.1.1 整理要求

育苗工场划分为围栏区、入口消毒区、垃圾残体收集区、育苗生产区、物资储放区、看守区、防冻保温区。

- a) 围栏区：统一使用白色塑料网或绿胶铁丝网搭建，围栏高度1.4m至1.6m（下沿0.1m埋入土中），围栏站桩间距不得大于10m。围栏区不得随意悬挂杂物。
- b) 入口消毒区：统一使用不锈钢器具设置消毒池和清洗池。脚底消毒池采用模块器具或水泥支砌。
- c) 垃圾残体收集区：统一使用100L有盖蓝色塑料桶2支，分别印制白色垃圾池和残体收集池字样。
- d) 育苗生产区：统一使用5.6m*1.4m可移动式育苗小拱棚搭建，是育苗工场主功能区。
- e) 物资储放区：使用活动板房或石棉瓦、空心砖搭建，储放基质、农药、生产设备等物资。并有物资仓库字样，不得在此区域放置生活设施。
- f) 看守区：统一使用白色活动板房搭建，面积20-30m²，并有值班室字样。内置看守人员日常生活设施。
- g) 防冻保温区：统一使用汽油桶或空心砖设置防冻升温点，统一整齐堆放塑料、草席等覆盖物，供覆盖保温使用。

4.1.2 整顿要求

- a) 统一标识标牌：育苗工场必须具备育苗简介牌，防冻升温标识，消毒池、清洗池标识，垃圾池、残体收集池标识。
- b) 统一遮阳网、防虫网、棚膜覆盖标准，捆扎口统一设置于棚侧中部，覆盖固定绳统一使用扎实的塑料绳，每棚六根，并在前、中、后三根固定绳两侧捆绑通风挂钩六支。
- c) 定置管理：围栏区设置于育苗工场外围，入口消毒区设置于工场入口处，垃圾残体收集区设置在入口消毒区左右10米之内，物资储放区和看守区设置于入口周围，防冻保温区中防冻升温点设置于在育苗工场上风口，覆盖物统一堆放于育苗生产区末端。

d) 处置要求：对非必要物品集中堆放，统一按要求处理，对必要物品要妥善保存，规整堆放。

4.1.3 清扫及清洁要求

育苗工场搭建设施前，必须进行一次大扫除，对所有区域进行清扫、清洁，以确保卫生条件达到育苗卫生要求，合作社、烟站组织人员进行全面检查；在育苗期间，育苗生产区、入口消毒区、垃圾残体收集区必须指定专人定时负责各区域的卫生保洁，入口消毒区长期保留卫生水体，育苗生产区严格执行先消毒后操作；做到通道、走道无垃圾、无枯树叶、无杂草；物资储放区和防冻保温区物资堆放整齐，覆盖严实。

4.1.4 素养要求

将育苗工场 7S 现场管理规程纳入育苗管理培训体系，严格执行先培训后上岗制度；加强育苗工场 7S 现场管理规程执行考核，定期进行检查、通报、整改、复查。

4.1.5 安全要求

各安全标识和警示标识完好，清晰，不被遮拦；除防冻升温点外，育苗工场周边不应堆放任何易燃物，周围的杂草应及时清除；保证通道畅通，无占道堵塞现象；进入育苗工场的人员，禁止在工场内吸烟，工场内应有明显的禁烟标志；看守人员实行 24 小时值班，严格登记来访人员记录；育苗物资装卸、搬运、堆放时不能阻塞通道，堆放应平整，固定牢固，防止掉下砸伤人；育苗机电设备运动部位应有防护罩、网或设置防护栏，并完好有效。

4.1.6 节约要求

a) 物资节约

物资实行领用退还登记制度，仓库管理员负责登记，服务的节约使用，严禁浪费，专业化服务部定时进行监督；对可再利用物资，鼓励回收再利用，并划定区域单独堆放，进行标识，方便再回收及利用；所有物资，必须指定仓库管理员负责管理、发放。发放必须按定额管理标准进行，严禁以包、盒等单位进行粗放式发放、管理。

b) 劳力节约

大力推广可移动式小拱棚培育膜下小苗技术，减少育苗棚支砌用工和剪叶用工，缩短育苗用工周期；使用通风钩通风，简化通风程序，提升通风效率，每个育苗小棚通风钩不低于 6 个（每边 3 个，并按分公司培训要求放置）。

4.2 工作要求

育苗服务队须按照本规范的要求，具体组织开展 7S 现场管理的相关工作，落实好各自管理范围的 7S 管理，并做好责任区域 7S 管理工作的日常检查，填写《专业化育苗服务现场 7S 管理工作日常检查表》（参见附录 A 中的表 A.1）。烤烟专业化服务室应做好 7S 管理工作的指导与督促，保持育苗工场现场整洁有序，不断改善现场环境，稳步提高工作效率、工作质量。

5 机耕现场

5.1 工作措施

5.1.1 整理要求

机耕现场划分为机耕大田区、机械操作区、垃圾残体收集区。

- a) 机耕大田区：是机耕现场主功能区，要求无明显影响烤烟机耕作业废弃残膜和植物残体，无明显影响耕作的石块等。
- b) 机械操作区：操作室整洁，牵引主机各部位技术状况良好，起动正常，无漏油、漏水、漏气现象。
- c) 垃圾残体收集区：统一使用100L有盖蓝色塑料桶，按每30亩放置2支设置，分别印制白色垃圾池和残体收集池字样。

5.1.2 整顿要求

- a) 定置管理：垃圾残体收集区设置按照大田连片每30亩放置2支设置；机械设备未作业时应在规定范围内停置，不允许停置在已完成作业大田内。
- b) 处置要求：机耕大田内及机械操作室对非必要物品集中堆放，统一按要求处理，对必要物品要妥善保存，规整堆放。

5.1.3 清扫及清洁要求

机耕前对机耕现场大田区域必须进行一次大清除，对所有机耕大田、机械操作室区域进行清扫、清洁，以确保卫生条件达到大田机耕卫生要求，烤烟专业化服务室进行全面检查；在机耕期间，将机耕、碎袋中产生的大田烟株残体、杂草等带出烟田，在垃圾残体收集区集中处理；垃圾残体收集区必须指定专人定时负责各区域的卫生保洁；大田区做到无明显残膜垃圾、无枯树枝干、无明显石块。

5.1.4 素养要求

将机耕现场 7S 现场管理规程纳入机耕管理培训体系，严格执行先培训后上岗制度；加强机耕现场 7S 现场管理规程执行考核，定期进行检查、通报、整改、复查。

5.1.5 安全要求

农机手需持证上岗，操作前应对机具进行安全检查，作业过程中应防止安全事故发生。牵引主机和机具的外露旋转件和运动件的安全防护装置安装齐备。

5.2 工作要求

机耕服务队须按照本规范的要求，具体组织开展 7S 现场管理的相关工作，并做好责任区域 7S 管理工作的日常检查，填写《专业化机耕服务现场 7S 管理工作日常检查表》（参见附录 A 中的表 A.2）。烤烟专业化服务室应做好 7S 管理工作的指导与督促，稳步提高工作效率、工作质量。

6 植保现场

6.1 工作措施

6.1.1 整理要求

植保现场划分为植保大田区，农药配制点，农药包装废弃物收集区。

- a) 植保大田区：是植保现场主功能区。专业化植保队在防治前 1~2 天须通知到所防区域农户，通知农户在防治当天停止农事操作，人畜远离烟地。
- b) 农药配制点：在所防区域大田外统一设置“农药配制点标识标牌”，不得在此区域放置生活用品（如水杯、碗筷、食物等）。
- c) 农药包装废弃物收集区：在所防区域外统一使用 100L 有盖蓝色塑料桶，按每 30 亩放置 2 支设

置，100L 有盖蓝色塑料桶 2 支，分别印制农药包装废弃物收集池字样。

6.1.2 整顿要求

- a) 统一标识标牌：植保现场必须具备“农药配制点”标识标牌，“农药包装废弃物收集池”标识。
- b) 农药配制管理：专业化植保队须在指定的农药配制点配制农药，对施药区域进行标识，严禁人畜靠近。
- c) 处置要求：专业化植保人员在植保期间，应对非必要物品（药瓶药袋）集中堆放，统一按要求的处理，对必要物品（农药、施药器械）应妥善保管，规整堆放。

6.1.3 清扫及清洁要求

在植保期间，专业化植保人员应搞好田间卫生、周围环境卫生，做到“药瓶药袋”，保持周围环境清洁卫生。植保作业中的农药瓶、农药袋带出烟田，放置“农药包装废弃物收集池”，植保作业结束交回合作社指定地点。

6.1.4 素养要求

将植保现场 7S 现场管理规程纳入植保管理培训体系，严格执行先培训后上岗制度；加强植保现场 7S 现场管理规程执行考核，定期进行检查、通报、整改、复查。

6.1.5 安全要求

专业化植保人员作业前必须穿防护衣裤，戴口罩、帽子和防护手套，对施药区域进行标识，严禁人畜靠近；专业化植保人员作业时应在上风口喷施农药，禁止在下风口喷施农药；作业期如有头痛、头昏、恶心、呕吐等症状时，应立即离开施药现场，脱去被污染的衣服，漱口，擦洗手、脸和其他暴露部位的皮肤，及时送医院治疗。

6.2 工作要求

专业化植保服务队须按照本规范的要求，具体组织开展 7S 现场管理的相关工作，落实好各自管理范围内相关区域的 7S 管理，并做好责任区域 7S 管理工作的日常检查，填写《专业化植保服务现场 7S 管理工作日常检查表》（参见附录 A 中的表 A.3）。烤烟专业化服务室应做好 7S 管理工作的指导与考核，保持植保现场整洁有序，稳步提高工作效率、工作质量。

7 烘烤工场

7.1 工作措施

7.1.1 整理要求

烘烤工场划分为烤房内、烤房外（燃料堆放区、编烟区、值班室、配电室）、烤房设施。

- a) 烤房内：在烘烤期间除了编好装炉的烟叶、感温探头，其余物品不得放在烤房内。
- b) 燃料堆放区：粘贴悬挂“燃料堆放区”标识牌，堆放引火燃料和煤炭。
- c) 编烟区：粘贴悬挂“编烟区”标识牌，放置编烟台。
- d) 值班室：粘贴悬挂“值班室”标识牌、值班人员基本信息、值班表；配置办公桌、办公椅；摆放来访人员登记表。
- e) 配电室：粘贴悬挂“配电室”、“禁止明火”、“禁止吸烟”标识牌，规划专卖区域放置发电机、发电机所用汽油、柴油。

- f) 烤房区：烤房群 5m 内不得栽种木本植物，50m 范围内严禁强烈爆破，附属设施内不得堆放与烟叶烘烤无关的杂物。
- g) 烤房设备：每年 6 月 1 日~20 日前，完成烘烤设施的恢复安装和调试工作；6 月 25 日前全面检查一次，确保烘烤设施的完好；6 月 25 日~9 月需每周检查设施设备运行情况和房体密封状况，每炉烟叶烘烤完成后应及时清理打扫内室和清理加热设备中的碳灰；10 月~次年 5 月及时清理盘点设施设备，可拆卸的配件做到妥善保管，相关机件上润滑油保管。

7.1.2 整顿要求

- a) 统一标识牌：按指定区域进行悬挂，标识牌要完整、无破损、字迹清晰。
- b) 烤房：保证烤房主体完好、密封符合要求，门窗及设施设备完好，运行正常。
- c) 燃料堆放区：燃料不得随意堆放，堆放燃料的区域不得堆放其他物品。
- d) 编烟区：编烟台摆放整齐，卫生清洁，应有垃圾残体收集桶放置。
- e) 值班室：来访人员登记表、值班表认真规范填写，物品摆放整齐，值班人员基本信息上墙。
- f) 配电室：室内卫生清洁，禁止明火作业，禁止堆放易燃易爆物品，无关人员不得随意进出。
- g) 烤房设备：
 - 1) 是循环风机、排风扇、鼓风机在烘烤结束后，要及时除去灰尘，检查运转状况是否正常，包括声音是否异常、机架是否松脱等，如发现异常状况必须检修排除，同时加注润滑油，以保持电机良好的润滑状态，风机须存放在清洁、干燥、无酸碱或腐蚀性气体的地方，每月运行一次，每次时间不少于一小时。
 - 2) 是主机、传感器、风门、执行机构：主机断电后从烤房上取下，放置于干燥的保管室内，防潮防盗，并将电源接头分别用绝缘胶布包扎、保管好，防止意外发生。传感器要将插头用塑料薄膜包好，防止生锈；将水壶内水倒出，把温湿度探头擦干，用塑料薄膜包好，防止生锈。要将烟囱风门或进风门取下，除去上面的烟灰并擦上一层油，并用塑料薄膜包好放置于干燥的保管室内，防止生锈。百叶窗要外加挡板，防止撞坏。
 - 3) 是钢质火炉加热设备：在烘烤结束停炉后，首先清理换热器及烟囱内部的积灰，然后在炉内放置适量生石灰块，并将两个炉门、烟囱出口全部用塑料布封严，以预防钢件吸潮腐蚀；炉体外表部分做好防锈处理，刷上防锈漆。若火炉内的耐火材料内壁有破损、脱落之处，应及时修补（其内衬厚度为 40mm），以备来年使用。
 - 4) 是各种驱动电缆插头：用塑料袋包好防潮，避免生锈氧化，同时妥善保存，以免被老鼠等损坏。

7.1.3 清扫及清洁要求

- a) 在烘烤开始之际，必须进行一次大扫除，对所有区域进行清扫、清洁，以确保卫生条件达到烘烤卫生要求，烟站组织人员进行全面检查。
- b) 烘烤期间，烘烤现场的各个功能区在当日工作结束后要及时清理，保持现场干净整洁。
- c) 通道、走道做到无垃圾、无烟叶残渣、无杂草，垃圾残体收集桶必须及时清理干净。
- d) 值班人员定期或不定期进行打扫，并清理疏导流动吸烟情况。

7.1.4 素养要求

将烘烤工场 7S 现场管理规程纳入烘烤管理培训体系，严格执行先培训后上岗；加强烘烤工场 7S 现场管理规程执行考核，专业化服务部定期进行检查、通报、整改、复查。

7.1.5 安全要求

各安全标示和警示标示完好，清晰，不被遮拦；任何场所不应堆放任何易燃物；周围的杂草应该及时清除，保证通道畅通，无占道堵塞现象，各场所灭火工具外观应完好无损并能正常使用；挂有禁烟标示的地方严禁吸烟；值班人员实行 24 小时值班，严格登记值班表和人员来访登记表。

7.2 工作要求

7S 现场管理是提升烘烤作业现场管理水平、落实精益管理要求的重要载体，烘烤服务队须按照本规范的要求，具体组织开展 7S 现场管理的相关工作，并做好责任区域 7S 管理工作的日常检查，填写《专业化烘烤服务现场 7S 管理工作日常检查表》（参见附录 A 中的表 A.4）。烤烟专业化服务室应做好 7S 管理工作的指导与督促，稳步提高工作效率、工作质量。

8 专业化分级

8.1 工作措施

8.1.1 整理要求

收购现场划分为值班室、场院、分级区、烟农等候休息区、打包区、厨房、住宿区。

- a) 值班室：粘贴悬挂“值班室”标识牌、值班人员基本信息；配置办公桌、办公椅；摆放来访人员登记表、车辆进出登记表。
- b) 场院：分别设有专业化运输车辆停放区、持通行证办公车辆停放区；粘贴相应宣传公示。
- c) 分级区：悬挂“分级区”标识牌及相应公示；已分级烟叶和未分级烟叶；放置分级台、分级凳、箩筐、垃圾桶、烟头桶。
- d) 烟农等候休息区：应设有“烟农等候区”标识牌及相应公示；放置烟头桶、垃圾篓、桶装水、桌、椅等公共设施。
- e) 打包区：放置“打包区”标识牌、称重板秤、人工打包筐。
- f) 厨房：配置厨具、电磁炉、冰箱、灶台等厨房用品；并摆放桌、椅；悬挂“厨房”标识牌。
- g) 住宿区：无烟叶、烟用物资摆放；悬挂“住宿区”标识牌。

8.1.2 整顿要求

- a) 标识牌：等级标识牌要按照仓库内各散叶等级、烟包等级进行悬挂，其他标识牌按指定区域进行悬挂；标识牌要完整、无破损、字迹清晰。
- b) 宣传栏：收购价格公示、收购样烟（等级）公示、专业化分服服务流程、约时定点定量公示、烟草（专卖）政策公示、监察、整顿、督察等公告要在相应区域粘贴上墙；宣传栏宣传内容必须准确、布局合理，在公示新的内容时，必须取下前公示内容，不得重复覆盖。对过期的宣传内容要及时更新。
- c) 人员着装：参与分级工作人员根据岗位类型统一着装，且工作时间内佩戴岗位铭牌。
- d) 值班室：来访人员登记表、车辆进出登记表内容完整；值班人员须监督引导场院内不同职能车辆停放在相应区域；严禁与烟叶交售、收购无关的人员、车辆进入场院妨碍收购工作开展；物品摆放整齐；值班人员基本信息上墙。
- e) 分级区：已分级烟叶和未分级烟叶需分开摆放；专业化运输车辆集中整齐停放；桌、椅、垃圾篓、烟头桶等公共设施完整、无破损，并在当日分级结束后统一摆放整齐。
- f) 场院：对场院发生的突发情况要及时制止及报告；专业化运输车辆、持有通行证的办公车辆需统一停放在指定区域；有相应宣传公示。
- g) 厨房：工作人员穿着干净整洁、厨房用品定置摆放，摆放整齐；无过期食物存放；非工作人员

在就餐时间外不得逗留厨房。

8.1.3 清扫及清洁要求

- a) 各收购现场使用前，必须进行一次大扫除，对所有区域进行清扫、清洁，以确保卫生条件达到收购卫生要求，烟站组织人员进行全面检查。
- b) 在收购期间，收购现场各功能区在当日工作结束后要及时清理，保持现场干净整洁。
- c) 通道、走道做到无垃圾、无枯树叶、无杂草。
- d) 安全人员定期或不定期对院内卫生进行打扫，并清理疏导流动吸烟情况。

8.1.4 素养要求

将分级现场 7S 现场管理规程纳入分级管理培训体系，严格执行先培训后上岗制度；加强分级现场 7S 现场管理规程执行考核，专业化服务部定期进行检查、通报、整改、复查。

8.1.5 安全要求

各安全标识和警示标识完好，清晰，不被遮拦；任何场所不应堆放任何易燃物；周围的杂草应及时清除，保证通道畅通，无占道堵塞现象；仓库内物品不得覆盖、遮挡火警探测器及灭火器，各场所灭火工具外观应完好无损并能正常使用；场院、仓库严禁吸烟，且应标有禁烟标识；看守人员实行 24 小时值班，严格登记来访车辆、人员记录；烟叶装卸、堆放时不能阻塞通道；机电设备运动部位应有防护罩、网或设置防护栏，并完好有效。

8.2 工作要求

7S 现场管理是提升烤烟分级管理水平、落实精益管理要求的重要载体，各分级点服务队须按照本规范的要求，具体组织开展 7S 现场管理的相关工作，落实好各自管理范围内相关区域的 7S 管理，并做好责任区域 7S 管理工作的日常检查，填写《专业化分级服务现场 7S 管理工作日常检查表》（参见附录 A 中的表 A.5）。烤烟专业化服务室应做好 7S 管理工作的指导与考核，保持收购现场整洁有序，不断改善现场环境，稳步提高工作效率、工作质量。

附 录 A
(资料性附录)
相关表格

A.1 专业化育苗服务现场 7S 管理工作日常检查表

专业化育苗服务现场 7S 管理工作日常检查表 A.1。

表 A.1 专业化育苗服务现场 7S 管理工作日常检查表

被检单位：

检查日期：

项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
围栏区	1				
	1.1	围栏要求能阻止人、牲口			
	1.2	围栏高度 1.4 米至 1.6 米（下沿 0.1 米埋入土中）			
	1.3	围栏站桩间距不得大于 10 米			
	1.4	围栏区不得随意悬挂杂物			
	1.5	具备育苗简介牌			
	1.6	周边不堆放任何易燃物，周围的杂草应及时清除			
	1.7	保证通道畅通，无占道堵塞现象			
入口消毒区	2				
	2.1	消毒池、清洗池等设施齐全标示完备			
	2.2	消毒池、清洗池标示标牌齐全合理			
	2.3	入口消毒区长期保留卫生水体			
垃圾残体收集区	3				
	3.1	垃圾池、残体收集池等设施齐全、标示完备			
	3.2	垃圾池、残体收集池等标示标牌齐全合理			
	3.3	设置入口消毒区左右 10 米			
育苗生产区	4				
	4.1	土地平整且质量达到要求			
	4.2	统一遮阳网、防虫网、棚膜覆盖标准，捆扎扣统一置于棚侧中部			
	4.3	小棚覆盖固定绳统一使用扎实的塑料绳			
	4.4	覆盖固定绳每棚 6 根			
	4.5	前、中、后 3 根固定绳两侧捆绑通风挂够 6 支			
	4.6	指定专人定时负责区域卫生保洁			
	4.7	通道、走道做到无垃圾、无杂草			
	4.8	安全标示、警示标示完好、清晰			
	4.9	育苗点有明显的禁烟标致			
物资储放区	5				
	5.1	有物资仓库字样			
	5.2	储放基质、农药、生产设备物资，无生活设施			
	5.3	物资储放区设置于入口周围			
	5.4	育苗设备完好			
	5.5	回收利用物质划定区域堆放，进行标示			
看守区	6				
	6.1	有看守棚，规范搭建			
	6.2	看守区设置于入口周围			
	6.3	严格登记来访人员记录			
防冻保温区	7				
	7.1	物质堆放整齐			
	7.2	设置防冻升温点			
	7.3	防冻升温点标示			
	7.4	防冻升温点设置于育苗点上风口			
	7.5	覆盖物统一堆放育苗区末端			
合计					

检查人员签字：

被检单位签字：

A.2 专业化机耕服务现场 7S 管理工作日常检查表

专业化机耕服务现场7S管理工作日常检查表A.2。

表 A.2 专业化机耕服务现场 7S 管理工作日常检查表

被检单位：

检查日期：

项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
机械大田区	1				
	1.1	机手是否按规划区域作业			
	1.2	作业标准是否达标			
	1.3	作业区域，田间地头是否留有死角			
	1.4	是否在规定的时间内完成相应的的机械作业			
机械操作区	2				
	2.1	机手是否按农机操作规程进行相关作业			
	2.2	农机是否定期参加维护保养			
	2.3	农机作业时，是否正常			
	2.4	农机是否证照齐全			
垃圾残体收集区	3				
	3.1	是否按规划区域摆放垃圾残体收集池			
	3.2	垃圾残体收集池是否分类，是否设有相应字体			
	3.3	垃圾残体收集是否专人负责，			
	3.4	垃圾残体是否定期处理，是否按			
合计					

检查人员签字：

被检单位签字：

A.3 专业化植保服务现场 7S 管理工作日常检查表

专业化植保服务现场7S管理工作日常检查表A.3。

表 A.3 专业化植保服务现场 7S 管理工作日常检查表

被检单位：

检查日期：

项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
植保大田区	1				
	1.1	植保大田区域是否悬挂标示标牌			
	1.2	植保服务队是否宣传到户			
	1.3	植保服务期间农户是否停止农事操作			
	1.4	植保服务队是否在规定时间内完成作业			
农药配制点	2				
	2.1	农药配制点是否悬挂相应标致			
	2.2	农药配制点是否摆放生活物品			
	2.3	农药配制是否按比例			
	2.4	植保服务队配制农药时，是否穿戴防护具			
	2.5	植保服务队是否参加培训，是否持证上岗			
	2.6	植保服务队发生农药中毒时，人员是否具备相关自救常识			
农药包装废弃物回收区	3				
	3.1	是否按划分区域设置相应的废弃物回收点，是否悬挂标示标牌			
	3.2	废弃物是否按规格、类型进行回收处理			
	3.3	废弃物回收是否指定专人负责			
	3.4	废弃物是否按相应的标准进行回收、处理			
合计					

检查人员签字：

被检单位签字：

A.4 专业化烘烤服务现场 7S 管理工作日常检查表

专业化烘烤服务现场7S管理工作日常检查表A.4。

表 A.4 专业化烘烤服务现场 7S 管理工作日常检查表

被检单位：

检查日期：

项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
烤房内	1				
	1.1	鲜烟叶是否按要求分类装炉，烤房内是否悬挂“感温探头”			
	1.2	是否摆放其他物资			
燃料堆放区	2				
	2.1	是否悬挂相应的标示牌			
	2.2	燃料是否在规划的区域内存放			
	2.3	环境卫生是否合格			
编烟区	3				
	3.1	编烟所需物资是否按规定堆放			
	3.2	编烟后，环境卫生是否及时清扫			
	3.3	是否悬挂相应的标示牌			
值班室	4				
	4.1	是否悬挂相应的标示牌			
	4.2	值班室内物品是否摆放整齐，卫生是否清洁			
	4.3	来访人员登记表是否规范填写			
配电室	5				
	5.1	是否悬挂相应标示牌			
	5.2	是否放置应急发电机，摆放是否规范，机械是否正常运转			
烤房区	6				
	6.1	烤房群体内 5 米是否种有木本植物			
	6.2	环境卫生是否安排专人负责			
烤房设备	7				
	7.1	烤房设备是否正常运行			
	7.2	烤房设备是否安排专人定期检查、维护			
	7.3	烤房设备操作、调设是否按技术规程执行			
	7.4	烘烤结束后，是否安排专人看管烤房群			
合计					

检查人员签字：

被检单位签字：

A.5 专业化分级服务现场 7S 管理工作日常检查表

专业化分级服务现场7S管理工作日常检查表A.5。

表 A.5 专业化分级服务现场 7S 管理工作日常检查表

被检单位：

检查日期：

项目	序号	检查内容	分值	扣分	备注
值班室	1				
	1.1	值班室物品是否摆放整齐，是否悬挂相应的标示牌			
	1.2	各类登记表是否填写规范，值班室人员是否按规定着装			
	1.3	值班室人员必须 24 小时在岗，交接班是否清楚，规范			
场院	2				
	2.1	是否安排专人打扫卫生，卫生是否清洁			
	2.2	运输车辆是否按规定停放			
	2.3	场地上是否摆放禁止吸烟的标示牌			
分级区	3				
	3.1	是否按规定悬挂相应的标示牌			
	3.2	工作人员是否按规定着装，是否佩戴相关证件			
	3.3	工作时，是否按操作规程执行			
	3.4	分级区域卫生条件是否清洁			
	3.5	分级人员是否按精准约时进行操作			
	3.6	分级人员是否经过培训上岗			
	3.7	是否配备消防器材，消防器材是否能正常使用			
	3.8	工作人员是否规范填写相应的各类单据			
烟农等候休息区	4				
	4.1	休息区内环境卫生是否清洁，是否安排专人负责			
	4.2	是否摆放桌椅，是否有摆放饮用水			
	4.3	是否放置生活垃圾桶			
打包区	5				
	5.1	工作人员是否按操作标准执行			
	5.2	是否安排专人负责			
	5.3	是否安排专人打扫卫生			
	5.4	打好的烟包是否按规定摆放，堆码			
	5.5	是否配备消防器材，消防器材是否能正常使用			
厨房	6				
	6.1	厨房卫生是否清洁，物资是否摆放规范			
	6.2	厨房工作人员是否统一着装，是否参加过体检			
	6.3	厨房是否悬挂相应的标示牌			
	6.4	厨房是否配制消防器材（消防栓、灭火器），是否过保质期			
	6.5	厨房工作人员是否经过安全常识和自救的培训			
	6.6	厨房餐具是否放置消毒柜			
	6.7	每次用餐的菜样是否留有样品			
住宿区	7				
	7.1	住宿区是否按规定悬挂相应标示牌			
	7.2	住宿区是否具备相应的生活物品			
	7.3	住宿区是否配备消防设施器材			
	7.4	住宿区的门窗是否完好，有无发生偷盗事件			
	7.5	住宿区环境卫生是否清洁，是否安排专人负责			
合计					

检查人员签字:

被检单位签字:

全国团体标准信息平台

全国团体标准信息平台