

备案号：

T/SZX

陕西质量技术监督协会团体标准

T/SZX 000—2025

潼关肉夹馍 生产车间从业人员行为规范

（征求意见稿）

XXXX—XX—XX 发布

XXXX—XX—XX 实施

陕西质量技术监督协会 发布

目 次

前 言 II

1 范围 1

2 规范性引用文件 1

3 术语和定义 1

4 基本要求 1

5 岗前要求 1

6 在岗要求 2

7 访客管理 3

8 评价与改进 3

附 录 A 4

附 录 B 5

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由 提出。

本文件由陕西质量技术协会归口。

本文件主要起草单位：。

本文件主要起草人：。

本文件首次发布。

本文件由 解释。

潼关肉夹馍 生产车间从业人员行为规范

1 范围

本文件规定了潼关肉夹馍生产车间从业人员的基本要求以及岗前、在岗、访客管理、评价与改进的要求。

本文件适用于潼关肉夹馍生产车间从业人员的行为管理。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 生产车间环境卫生质量管理规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

从业人员

直接参与潼关肉夹馍生产、加工、销售等环节的工作人员。

3.2

关键控制点

包括原料验收、卤煮温度、馍坯烘烤等影响食品安全与品质的关键环节。

4 基本要求

- 4.1 应严格遵守国家安全生产法律法规及公司规章制度。
- 4.2 应熟悉本岗位职责和操作流程，严禁违规操作。
- 4.3 应坚持“安全第一，预防为主”的原则，杜绝安全隐患。
- 4.4 从业人员上岗前还应做到：
 - 进行健康检查，持身体健康合格证；
 - 培训合格；
 - 新员工经过必要实习期对关键控制点熟练。

5 岗前要求

- 5.1 每日上岗前应在更衣室穿戴好清洁、完好的工作服、工作鞋、工帽，做到头发不外露。
- 5.2 应保持个人清洁卫生，做到“五勤”：勤洗澡、勤理发、勤刮胡须、勤修剪指甲、勤换洗内外衣服。
- 5.3 上岗时不应佩戴饰物及手表，私人物品不应带入车间，应存放在指定位置。
- 5.4 女员工长发需盘起或佩戴发网，避免卷入设备。男员工不应留长发。
- 5.5 作业前应严格执行消毒程序：
 - 进入生产车间前先换鞋；
 - 在第一更衣室脱去外衣、消毒间用洗手液、二氧化氯洗手消毒，手部的清洁可参考附录 A；
 - 进入第二更衣室，换上工作服、进入第二消毒室用酒精喷淋消毒方可进入车间。
- 5.6 不应将任何食品、杂物带入饮用水车间，禁止在车间内就餐。

6 在岗要求

6.1 卫生要求

- 6.2 应保持眼、耳、口、皮肤、头发的清洁，如有特殊疾病及时反馈并治疗。
- 6.3 工作中应全程按照要求佩戴口罩，不应随地吐痰。
- 6.4 车间环境卫生质量要求应符合 T/SZX 000—2025 潼关肉夹馍 生产车间环境卫生质量管理规范的要求。
 - 执行“5S”管理（整理、整顿、清扫、清洁、素养）。
 - 工具、物料定点摆放，保持通道畅通。
 - 垃圾分类投放，不应随意丢弃废弃物。

6.5 行为要求

- 6.5.1 应按照规定步行线路行走，在固定的岗位范围内工作，未经允许不应到岗位。
- 6.5.2 所有可能接触产品的设备、器械和容器，在使用前应完全清洗和消毒。清洗完的设备暂时不用时应妥善保管并放置于规定位置。
- 6.5.3 发现任何在设备、产品或容器上的缺陷或问题时，应及时汇报。
- 6.5.4 进出车间时应随手关门。

6.6 操作要求

- 6.7 基本操作符合按照设备的操作要求与岗位要求。
- 6.8 不应擅自修改设备参数或跳过工艺流程。
- 6.9 操作前应检查设备状态，发现异常立即上报。
- 6.10 应严格按工艺标准操作，杜绝不合格品流入下道工序。
- 6.11 应如实填写生产记录，确保数据可追溯。
- 6.12 应确保安全操作：
 - 不应在车间内奔跑、打闹或吸烟；
 - 易燃易爆区域不应携带火种或手机；
 - 应熟悉消防器材位置及应急逃生路线。
- 6.13 应做好工作时的沟通协调：
 - 服从工作安排，遇问题及时沟通；
 - 相互监督，及时纠正他人违规行为。

7 访客管理

- 7.1 应有专门访客管理程序，有人陪同方可进入厂区。
- 7.2 来访客人进入食品暴露场所时，应符合现场工作人员卫生与着装等的要求。

8 评价与改进

- 8.1 应每日对从业人员进行卫生检查，并填写《从业人员每日晨检表》（见附录 B）。
- 8.2 应定期在车间巡查并记录不合格项。
- 8.3 应针对检查情况制定整改计划，并持续监督整改情况。

附 录 A

手部的清洁 (资料性)

A.1 洗手的方法

- A.1.1 可通过向手上喷75%乙醇、用低浓度的消毒水浸泡。
- A.1.2 可用流动的自来水、热水清洁。
- A.1.3 可用热风机、一次性手纸干手，不应使用抹布擦手。

A.2 手部的清洁

- A.2.1 保持手(包括手指、指甲、手掌等处)的清洁卫生。
- A.2.2 经常修剪指甲。
- A.2.3 以下环节应做到经常洗手：
 - 进入生产车间前；
 - 上洗手间后；
 - 接触了扫把等清洁工具之后；
 - 接触完外包装之后；
 - 换工作服之后；
 - 接触了机油之后；
 - 进餐之前；
 - 进行直接接触食品物料之前(如称料)；
 - 接触了有碍食品卫生的物品之后(如门把、楼梯扶手)；
 - 捡拾污物或直接处理废弃物后；
 - 用手按鼻、抓鼻，触摸眼、耳、嘴、头发、皮肤后；
 - 在从事操作期间也应勤洗手；
 - 打电话后；
 - 洗手后经过 2h 继续加工时；
 - 在双手可能已经弄脏或受到污染的任何其他时间应洗手。
- A.2.4 对于接触直接入口食品加工的从业人员，应该经常用75%乙醇液擦手进行消毒。

