

建筑工程临时用工协议(实用5篇)

在日常的学习、工作、生活中，肯定对各类范文都很熟悉吧。范文怎么写才能发挥它最大的作用呢？下面是小编为大家收集的优秀范文，供大家参考借鉴，希望可以帮助到有需要的朋友。

建筑工程临时用工协议篇一

为规范公司食品安全风险监测和风险评估工作,及时、准确地发现食品安全问题,为食品安全决策提供科学依据,根据《^v^食品安全法》、《^v^农产品质量安全法》、《^v^食品安全法实施条例》、《保健食品管理办法》的规定,结合我市实际制定本办法。

食品安全风险监测和评估应本着代表性、客观性、准确性和及时性的原则进行。

食品安全风险评估的范围包括对本单位区域性食品、食品添加剂、食品相关产品中生物性、化学性和物理性危害进行的评估。

综合部负责全市食品安全风险监测和风险评估的组织领导及综合协调工作,及时将监测和评估结果报企业负责人。

办公室负责公司食品安全风险监测和风险评估日常管理工作。

组织开展调研,并向企业负责人提出工作建议,执行相关决议;

制定、组织实施食品安全风险监测和评估方案;

负责对监测结果进行分析,及时向上级报告监测情况,根据监测结果,认为有需要进行评估的,下达风险评估任务。

食品风险监测和评估所获得的数据、结果、结论等相关信息实行保密制度,在批准公布前,任何部门和个人不得以任何方式擅自引用或对外公布。

风险监测和实施食品安全风险监测分日常监测、专项监测和应急监测。

日常监测是各相关部门根据有关法律法规和规定而开展的常规性监测活动。

专项监测是各相关部门结合我公司实际情况或根据需要及主管部门的规定而开展的专项监测活动。

应急监测是针对突发性食源性疾病信息、食品安全热点问题、突发食品安全事故和新发现的食品安全问题等而开展和实施的应急监测活动。

食品安全风险监测遵循优先选择原则,兼顾日常监测范围和年度重点,将以下情况作为优先监测的内容:

健康危害较大、风险程度较高以及污染水*呈上升趋势的;

易于对婴幼儿、孕产妇、老年人、病人造成健康影响的;

使用范围广、流通过程长、消费量大的;

以往导致食品安全事故或者受到消费者关注的;办公室于每年12月底前制定并印发下年度食品安全风险监测方案。

食品安全风险监测方案应包括以下内容:

承担监测任务的部门;

具体监测的内容,包括样品种类、数量、采样来源、检验项目;

样品的采样、封装、运输及保存条件；

采样方法、检验方法及依据；

结果汇总及报送机构；

监测完成时间及结果报送日期。

承担食品安全风险监测工作的部门应根据要求,完成监测方案规定的监测任务,按时向质量负责人报送监测数据和分析结果,保证监测数据真实、准确、客观。

综合部负责对监测数据进行收集和汇总分析,及时向企业负责人报告监测数据和分析结果。

风险评估原则和实施 食品安全风险评估以食品安全风险监测和监督管理信息、科学数据及其他有关信息为基础,遵循科学、透明和个案处理的原则进行。

承担风险评估任务的部门应独立开展风险评估,保证风险评估结论的科学、客观和公正。

有下列情形之一的,经市企业负责人审核同意后,由办公室组织组成评估委员会下达食品安全风险评估任务:

为制订或修订食品安全标准提供科学依据需要进行风险评估的;

主管行政部门根据法律法规的规定认为需要进行风险评估的其他情形。

办公室组织组成评估委员会进行风险评估,对风险评估的结果和报告负责,并及时将结果、报告上报市食安办。

发生下列情形之一的,由办公室组织组成的评估委员会应立即

成立临时工作组,制定应急评估方案。

处理重大食品安全事故需要的;

公众高度关注的食品安全问题需要尽快解答的;

有关部门监督管理工作需要并提出应急评估建议的;

其它需要通过风险评估解决的食品安全事故的。

风险评估结果由办公室负责解释。

本管理办法用语定义如下:

食品安全风险监测,指通过系统和持续地收集食源性疾病、食品污染及食品中有害因素的监测数据及相关信息,并进行综合分析的过程。

食品安全风险评估,指对食品、食品添加剂中生物性、化学性和物理性危害对人体健康可能造成的不良影响所进行的科学评估,包括危害识别、危害特征描述、暴露评估、风险特征描述等。

食品安全,指食品无毒、无害,符合应当有的营养要求,对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

食品安全事故,指食物中毒、食源性疾病、食品污染等源于食品,对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

食品污染,是指根据国际食品安全管理的一般规则,在食品生产、加工或流通等过程中因非故意原因进入食品的外来污染物,一般包括金属污染物、农药残留、兽药残留、真菌毒素及食源性致病微生物、寄生虫等。

食品中的有害因素,指在食品生产、流通、餐饮服务等环节,

除了食品污染以外的其他可能途径进入食品有害因素,包括食品中自然存在的有害物、违法添加的非食用物质、超范围或超限量使用的食品添加剂及被作为食品添加剂使用的有害物。

危害,指食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物、化学或物理因素或食品存在状况。

危害识别,指对食品中可能产生不良健康影响的某种危害的定性描述。

建筑工程临时用工协议篇二

乙方(劳动者): _____ 性别: _____

根据《_劳动法》和有关规定,甲乙双方经平等协商一致,自愿签订本合同,共同遵守本合同所列条款。

一、劳动合同期限

第一条 劳动合同期限(甲乙双方选择适用)

1、有固定期限劳动合同

本合同于_____年_____月_____日生效,于_____年_____月_____日终止(如有试用期,则试用期从_____年_____月_____日到_____年_____月_____日)。

2、以完成一定的工作任务为期限的合同

本合同生效日期为_____年_____月_____日;以乙方完成工作任务为合同终止时间。

二、工作内容和要求

第二条 甲方招用乙方在_____ (项目名称) 工程中担任_____ 岗位(工种) 工作。乙方的职业资格等级证或上岗证号码为。

第三条 乙方应按照甲方的要求，按时完成规定的工作任务，达到规定的质量标准。

三、劳动保护和劳动条件

第四条 甲方对乙方的工作时间安排必须执行国家规定的工时制度。甲方由于生产经营需要，经乙方同意后，可安排乙方加班，但不得违反国家有关规定，且应合理安排职工补休或按照《劳动法》的有关规定依法支付加班、延长工作时间工资报酬。

第五条 甲方应当在乙方进入施工现场前对乙方进行入场施工安全教育。甲方应当对已取得电工、焊工、登高作业等特殊工种操作证书的乙方进行岗前培训(或书面交底)后，方可上岗作业。

第六条 甲方根据生产岗位的需要，按照国家劳动安全、卫生的有关规定，为乙方配备必要的安全防护措施，发放必要的劳动保护用品。

第七条 甲方根据国家有关法律法规，依法建立安全生产制度；乙方应当严格遵守甲方的劳动安全制度，严禁违章作业，防止劳动过程中的事故，减少职业危害。

四、工资保险待遇

第八条 乙方在试用期间的工资为每日(或每月)_____元，试用期满后工资为每日(或每月)_____元；按工作量计算

工资的，每_____ (工作量单位) 支付工资_____元。
双方约定的工资不得低于施工地行政区域内最低工资标准。
甲方应在每月_____日前计发乙方的工资(不得交由包工头代发)，并由乙方签字确认。甲方应在劳动合同终止、解除时一次性付清乙方的工资。合同甲方如为分包方，工资支付发生违约情况由工程总承包单位负责支付。甲乙双方对工资支付的其他约定。

第九条 甲方应按规定为乙方办理社会保险，并按规定足额缴纳社会保险费用。双方劳动合同解除后，应按有关规定转移社会保险手续。乙方因工负伤，其待遇按国家和当地人民政府有关规定执行。

五、劳动纪律和劳动合同的变更、解除、终止、续订

第十条 乙方应严格遵守甲方的各项制度、劳动纪律和安全技术操作规程。

第十一条 乙方有下列情形之一的，甲方可以解除劳动合同：

- (一) 在试用期间被证明不符合录用条件的；
- (二) 有打架斗殴、偷窃、赌博等违法、违纪行为的；
- (三) 严重失职，营私舞弊，对甲方造成重大损害的；
- (四) 严重违反甲方施工现场安全管理规定和甲方劳动纪律的；
- (五) 被依法追究刑事责任的。

第十二条 有下列情形之一的，乙方可以解除劳动合同：

- (一) 在试用期内的；
- (二) 甲方以暴力、威胁、监禁、或者非法限制人身自由的手

段强迫劳动的；

(三)甲方不能提供安全的劳动条件或者按照本合同规定支付劳动报酬的。

第十三条 变更、解除、终止、续订本合同，应在规定的时限前以书面形式通知对方，不得擅自变更、解除、终止本合同。

六、违约责任、劳动争议处理及其它

第十四条 甲方与乙方解除劳动合同时，应给乙方出具终止、解除劳动合同证明书。甲方解除乙方劳动合同，符合劳部发_____号文件规定的，应支付经济补偿金。甲、乙双方违法解除劳动合同，应按劳部发_____号文件给对方以赔偿。

第十五条 双方因履行本合同发生争议，应当自劳动争议发生之日起，____日内向工程所在地_____(区、县)有管辖权的劳动争议委员会申请仲裁。对仲裁裁决不服的，可直接到裁决书之日起____日向人民法院起诉。

第十六条 甲方依法制定的规章制度及其他专项协议作为本劳动合同的附件，与劳动合同具有同等法律效力。

第十七条 本合同未尽事宜或与国家、_____省有关规定相悖的，按照有关规定执行。

第十八条 本合同_____式_____份，甲乙双方各执_____份，_____份交工程所在地_____部门备案，_____份留在乙方务工的建筑施工工地备查。本合同自双方盖章签字之日起生效。

第十九条 双方约定的其他事项。

建筑工程临时用工协议篇三

以保障人民群众食品安全为核心，以办理区人大三号议案为主线，通过各部门共同努力，使辖区食品安全长效监管机制不断完善，食品安全监管效能和重点食品质量安全指标水*进一步提高，食品生产经营秩序得到明显好转，生产经营伪劣和有毒有害食品的违法犯罪活动得到有效遏制，确保辖区不发生重大食品安全事故。

二、工作任务

（一）进一步完善食品安全长效机制。按照权责一致的原则，进一步理顺食品安全监管职能，实现各环节无缝监管，结合区实际完善食品安全相关制度，提高食品安全监管效能。区*与各成员签定《食品安全责任书》，主要监管部门与企业签定食品安全责任书，落实各级责任。

（二）认真做好区人大三号议案办理工作。狠抓农产品质量安全监管，生猪“瘦肉精”抽样监测2880批次，蔬菜农药残留、水产品抽样检测6000批次，在辖区10个农贸市场设立动、禽、蔬菜农药残留快速检测点；规范食品生产加工企业行为，对全区食品生产加工企业实行动态监管，加大小企业、小作坊监管力度，严厉打击食品生产企业违法添加非食用物质和滥用食品添加剂行为，落实食品添加剂使用备案登记，坚决杜绝滥用食品添加剂问题发生；强化食品流通市场管理，启动和规范食品经营主体信用分类监管工作，对裸、散装食品快速检测 个批次，规范索证索票、台帐登记及追溯体系；扎实开展餐饮消费卫生监督，深入推进放心早餐工程，放心早餐配送企业和57个放心早餐点卫生监督覆盖率100%；食品生产经营企业负责人培训率100%；餐饮单位、集体食堂、学校、幼儿园食堂实施食品卫生监督量化分级管理达到100%。

（三）进一步深化食品安全示范创建。开展食品安全示范“三级联创”，即在荣华街开展创建市级食品安全示范街，

同时在其他9个街开展创建区级食品安全示范社区（店、点）活动，每个街选择3至5家管理规范、信誉好的企业开展创建工作，逐步提高企业内部质量管理能力，推进全区食品安全再上一个新台阶。

（四）开展“健康美食在”为主题食品安全诚信一条街活动。在路餐饮企业开展“健康美食在”为主题食品安全诚信一条街活动，通过进一步深化食品卫生监督量化分级管理，建立诚信经营信用档案，实行集体用餐10桌以上登记备案制度，确保不发生群体食源性疾患，努力打造路美食一条街品牌效应，促进经济又好又快发展。

（五）扎实开展食品安全专项整治。一是狠抓食品“五小”专项整治。以长丰街辖区为重点，对小餐饮、食品小作坊进行大力整治，强化“五小”企业监管责任制，探索建立食品“五小”作坊长效监管新思路；二是突出夏秋两季及传统节日食品安全专项整治，重点加大对使用不合格的原料加工芝麻酱、米粉、卤制品和滥用添加剂等行为的查处力度，严厉打击销售伪劣和有毒有害食品的违法行为，加强预警提示，减少和预防夏秋季群体性食品安全突发事件的发生；三是加大校园及周边食品安全专项整治力度。重点整治学校食堂及周边小餐馆、奶茶店等，保障广大师生的饮食安全；四是继续深入开展打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治，依法打击在食品中添加非食用物质和滥用食品添加剂的违法犯罪行为，切实保护人民群众身体健康。

（六）创新开展重点食品飞行抽检。在完成市级抽检任务的同时，加大辖区重点区域、重点品种抽检力度，检测结果将指导监管部门有针对性开展工作，有效降低食品安全的危险因素。

（七）继续加强食品安全宣传教育。开展学习《食品安全法》活动，组织监管人员、企业法人培训，普及食品安全法律知识、食品安全常识、安全保障体系、信用基础知识等；采取大

众媒体、社区宣传栏等多种形式加大宣传力度,结合食品安全“五进”之“进社区”、“进学校”,组织食品安全专家和相关人员在社区和校园进行食品安全巡回演讲;开展从业人员食品安全法规和知识学习年活动;各有关职能部门组织相关食品从业人员和监管人员进行一次学习培训。

(八)严格食品安全工作绩效考核。区人民*继续将各成员单位的食品安全工作纳入年度绩效考核。今年,将区人大三号议案办理工作情况和推进食品安全示范街(社区、店、点)建设工作列入食品安全工作绩效考核管理指标的重要内容。

三、责任分工

区经贸委负责初级农产品质量安全监管。以强化农产品质量安全责任和日常监管为重点,突出抓好养殖环节的防疫、违禁药物的滥用、农产品质量安全监测及屠宰行业的监管;针对农产品质量安全的薄弱环节大力开展专项整治,提高初级农产品质量安全。

区质监分局负责食品生产加工环节的监管。严格食品生产准入标准,加强辖区内食品生产加工小企业、小作坊的日常巡查监管,重点整治无生产许可证企业,未通过质量安全认证的生产违法行为;结合打击违法添加非食用物质和滥用食品添加剂专项整治,杜绝使用非食用物质生产加工食品和生产假劣食品等违法行为。

建筑工程临时用工协议篇四

根据《_劳动法》和本市的有关规定,甲乙双方在平等自愿协商一致的基础上签订本协议。

第一条、协议期限

本协议自_____年_____月_____日起

至_____年_____月_____日止。

第二条、劳动岗位

甲方安排乙方从事_____工作，乙方应完成甲方分配的生产任务。

第三条、劳动报酬

甲方按照国家的规定和乙方的工作岗位，支付乙方劳动报酬，劳动报酬于辞职当天结清，不得有拖欠现象。

第四条、工作时间和休假

甲方实行每日工作不超过_____小时。因生产经营的需要，双方协商可延长工作时间或加班，但不得违反《劳动法》有关规定，并支付加班费。

第五条、劳动纪律

(一)乙方应遵守甲方依法制定的各项规章制度和劳动纪律，在协议期内保守甲方的商业秘密。

(二)甲方有权按国家和江阴市的有关规定及企业的规章制度和劳动纪律对乙方实行管理。

(三)乙方在工作期间和工作场所内，因工作原因受到事故伤害的和从事与工作有关的预备性或者收尾性工作受到事故伤害的。用人单位应当依法申请工伤认定。

第六条、本协议的解除、变更、终止

(一)经甲乙双方协商同意，本协议的内容可以变更或解除。

(二)本协议到期，自行终止。

建筑工程临时用工协议篇五

本文件规定了含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业建立和实施以ha*为基础的食品安全管理体系的技术要求,包括范围、规范性引用文件、术语和定义、前提方案、关键过程控制、基地要求、产品检测和记录保持。

本文件是gb/t 220xx《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》在含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业应用的专项技术要求,是根据含肉和(或)水产品的速冻方便食品行业的特点对gb/t220xx要求的具体化。

本文件适用于含肉和(或)水产品的速冻方便食品生产企业建立、实施与自我评价其食品安全管理体系,也可用于采购方对此类食品提供者的评价和实施第三方认证。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。

凡是标注日期的引用文件,其随后所有的修改单(不包括勘误的内容)或修订版本均不适用于本文件,然而,鼓励根据本文件达成协议的各方研究是否可使用上述文件的最新版本。

凡是未标注日期的引用文件,使用其最新版本。

gb 148

1 食品企业通用卫生规范

gb/t 2202 2 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

fsms-0 2 食品安全管理体系 水产品加工企业要求

fsms-0 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求

fsms-0

5 食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

本文件中未注释的术语和定义同gb/t 220xx中的相关术语。

速冻方便食品 quick frozen convenient food

以粮谷、果蔬、肉、水产品等为原料,经调制、加热(或未经加热)后速冻、冷(冻)藏等加工工艺生产的、经简单处理即可食用的食品。

速冻 quick freeze

将预处理的食品放在 $-30^{\circ}\text{C}\sim-40^{\circ}\text{C}$ 的装置中,一般在30 min内通过最大冰晶生成带使食品中心温度从 -1°C 降到 -5°C ,其所形成的冰晶直径小于 $100\ \mu\text{m}$

速冻后食品的中心温度要达到 -18°C 以下。

4 前提方案

从事速冻方便食品生产企业,除根据gb/t 220xx建立食品安全管理体系,同时还应包括下列基本内容。

人力资源

食品安全小组

食品安全小组应由多专业的人员组成,包括从事卫生质量控制、

生产加工、工艺制定、实验室检验、设备维护、原辅料采购、仓储管理等工作的人员。

人员能力、意识与培训

影响食品安全活动的人员必须具备相应的能力和技能。

食品安全小组应理解ha*原理和食品安全管理体系的标准。

应具有满足需要的熟悉速冻方便食品生产基本知识及加工工艺的人员。

从事速冻方便食品工艺制定、卫生质量控制、实验室检验工作的人员应具备相关知识。

生产人员熟悉人员卫生要求, 遵守前提方案的相关规范要求。

人员健康和卫生要求

从事食品生产、检验和管理的人员应符合《^v^食品卫生法》关于从事食品加工人员的卫生要求和健康检查的规定。

每年应进行一次健康检查, 必要时做临时健康检查, 体检合格后方可上岗。

直接从事食品生产、检验和管理的人员, 凡患有影响食品卫生疾病者, 应调离本岗位。

生产、检验和管理人员应保持个人清洁卫生, 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;

进入车间时应洗手、消毒并穿着工作服、帽、鞋, 离开车间时

换下工作服、帽、鞋；

工作帽、服应集中管理,统一清洗、消毒,统一发放。

不同卫生要求的区域或岗位的人员应穿戴不同颜色或标志的工作服、帽,以便区别。

不同区域人员不应串岗。

制馅、成型、加热、预冷、内包装人员应戴口罩和带有发罩的帽子。

基础设施及维护

厂区环境

企业不得建在有污染源、有碍食品卫生的区域；

厂区周围应保持清洁卫生,交通便利,水源充足；

厂区内不得生产、存放有碍食品卫生的其他产品。

厂区路面平整、无积水,主要通道应铺设水泥等硬质路面,空地应绿化。

厂区卫生间应当有冲水、洗手、防蝇、防虫、防鼠设施,墙壁及地面易清洗消毒,并保持清洁。

厂区排水系统畅通,厂区地面不得有积水和废弃物堆积,生产中产生的废水、废料的排放或者处理符合国家有关规定。

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。

厂区内不得有裸露的垃圾堆,不得有产生有害(毒)气体或其他

有碍卫生的场地和设施。

厂区内禁止饲养与生产无关的动物。

工厂须有虫害控制计划、灭鼠图, 定期灭鼠除虫。

厂区应布局合理, 生产区与生活区应分开, 生活区对生产区不得造成影响。

锅炉房、贮煤场所、污水及污物处理设施应与加工车间相隔一定的距离, 并位于主风向的下风处。

锅炉房应设有消烟除尘设施。

各类原料进厂、人员进出、成品出厂相互之间应避免发生交叉污染。

1 必要时厂区应设有原料运输车辆和工具的清洗消毒设施。

2 工厂的废弃物应及时清除或处理, 避免对厂区生产环境造成污染。

车间和设施设备

车间面积应与生产能力相适应, 生产车间结构和设备布局合理, 并保持清洁和完好。

车间出口、与外界相连的车间排水出口和通风口应安装防鼠、防蝇、防虫等设施。

生、熟加工区应严格隔离, 防止交叉污染。

不同清洁区域应分设工器具清洗消毒间, 清洗消毒间应备有冷、热水及清洗消毒设施和适当的排气通风装置。

车间地面应采用防滑、坚固、不透水、耐腐蚀的无毒建筑材料,并保持一定坡度,无积水,易于清洗消毒。

车间内墙壁、屋顶或者天花板应使用无毒、浅色、防水、防霉、不脱落、易于清洗的材料修建。

墙角、地角、顶角应采取弧形连接,易于清洁。

车间门窗用浅色、光滑、易清洗、不透水、耐腐蚀的坚固材料制作,结构严密;

非封闭的窗户应装设纱窗;

车间窗户不应有内窗台,若有内窗台的,内窗台台面应下斜约

车间入口处设有洗手和鞋靴消毒设施,洗手消毒设施应与加工人员数目相适应,备有洗手用品及消毒液和符合卫生要求的干手用品。

水龙头为非手动开关并应备有温水。

必要时应在车间内适当位置设有适当数量的洗手消毒设施。

设有与车间相连接的卫生设施,卫生设施包括:更衣室、卫生间、淋浴间等,其设施和布局不得对车间造成潜在的污染。

卫生间的门应能自动关闭,门、窗不得直接开向车间,且严密。

卫生间的墙壁和地面应采用易清洗消毒、不透水、耐腐蚀的坚固材料。

卫生间的面积和设施应与生产人员数量相适应,设有洗手和干手设施,每个便池设施应设冲水装置,便于清洗消毒。

卫生间内应通风良好、清洁卫生。

不同清洁程度要求的区域应设有单独的更衣室,个人衣物(鞋、包等物品)与工作服应分别存放,不造成交叉污染。

更衣室的面积和设施应与生产能力相适应,并保持通风良好。

更衣室内宜配备更衣镜、不靠墙的更衣架和鞋架。

更衣室内有更衣柜的,应采用不易发霉、不生锈、内外表面易清洁的材料制作,保持清洁干燥。

更衣柜应有编号,便于清洗消毒。

更衣室应配备空气消毒设施。

1 生产工艺有要求时,在车间内适当位置设有缓冲间(或区域)。

2 应分设内外包装间,内包装间应备有消毒设施。

有温度要求的工序和场所应安装温度显示和记录装置,车间温度按照产品工艺要求控制在规定的范围内。

(1) 车间内接触加工品的设备、工器具应使用化学性质稳定、无毒、无味、耐腐蚀、不生锈、易清洗消毒、表面光滑而且防吸附、坚固的材料制作,不得使用竹木工器具及棉麻制品。

(2) 所有含肉和水产品的速冻方便食品加工用机器设备的设计和构造应能防止危害食品卫生,易于清洗消毒(尽可能易于拆卸),并容易检查保养,且不会造成伤害。

应有使用时可防止润滑油、金属碎屑、污水或其它可能引起污染的物质混入食品的构造。

(3) 须经常冲洗的机械动力设备,应使用防水型,电线接点应用防水型。