

# 两新组织半年工作总结(通用6篇)

总结是在一段时间内对学习和工作生活等表现加以总结和概括的一种书面材料，它可以促使我们思考，我想我们需要写一份总结了吧。怎样写总结才更能起到其作用呢？总结应该怎么写呢？下面是小编整理的个人今后的总结范文，欢迎阅读分享，希望对大家有所帮助。

## 两新组织半年工作总结篇一

### （一）采购运输：

1. 采购食品用的车辆、容器要清洁卫生，易腐食品用冷藏（柜）存放；运输中要生熟分开，防尘防蝇，不准无关人员搭车，有条件的单位应有食品专用车。
2. 采购的食品中，无腐-败、霉变、有异味、生虫、污秽不洁或《食品卫生法（试行）》第七条规定的禁售食品。
3. 装卸食品时要讲究卫生，食品不准直接接触地面，不准无关人员参与装卸，不要在非食品库内堆放食品。
4. 禁止购买未经兽医检验和没有验讫印章的肉品以及病死畜禽等。

### （二）储藏、保管：

1. 食品入库要验收、登记，验收食品的工具、容器做到生熟分开，库内无变质、有异味、污秽不洁或超过保存期限的食品。
2. 储藏的食品要隔墙离地、分类分架、生熟分开，易腐食品要冷藏、禽蛋入库前要清拣倒箱，有条件的单位做到主、副

食品、原料、成品、半成品分库存放。

3. 库房通风良好，门窗、地面、货架清洁整齐，无蝇、无鼠、无蟑螂；冷库达到应有的温度（ $-15^{\circ}\text{C}$ 以下），做到定期清扫、消毒、除霜、除臭、无血水、无冰渣。

4. 盛放酱油、醋、麻酱、油、糖、碱等副食调料要做到容器加盖物见本色，缸外无油污，缸内无虫蛆。标志明显。

5. 库房内无私人物品，无有毒有害物品及杂物。

### （三）加工制做（主、副食、冷饮）：

1. 加工用的刀、墩、案板、合面机、绞肉机、洗菜池、盆、盘、屉等用具容器，用后要洗刷干净，定位存放，定期消毒。做到无锈、无霉、无污物、无异味。菜筐、洗菜池无泥垢、无残渣，并做到荤素、生熟分开加工。

2. 不加工变质、有异味的蔬菜、肉、鱼、蛋、禽等食品、加工后的半成品，如不及时使用，应放在冷库（或冰箱）内保存。

3. 鸡、鸭、鱼、肉、头蹄、下水等食品做到随进随加工、掏净、剔净并及时冷藏，绞肉要洗去血块，不带毛、不带淋巴、不带皮。

4. 各种蔬菜要摘洗干净、无虫、无杂物、无泥沙，并做到先洗后切，备用蔬菜码放整齐。废弃物，如菜根、皮、叶、内脏等要放在专用容器内及时处理，不积压、不暴露。

5. 不买、不做、不卖不符合卫生标准的食品；剩饭菜、腌咸菜和买来熟食品，必须经加热等处理后再吃（出售）。品尝食品要用专用工具，禁止销售吃剩的食品。

6. 调（佐）料符合卫生要求，盛装调（佐）料的容器整洁卫生，使用后加盖防尘。

7. 刀、勺、铲、碗、盆、墩、筐、案板、水池子、抹布等用具容器做到生熟分开，用后洗净、消毒；蒸箱（锅）、合面机、压面机、面杖，用后洗刷干净，物见本色，配菜盘有明显标志，不得盛放熟食。盛装米饭、馒头、面点等食品的筐箩、托盘应每日洗刷消毒一次。食品盖、盖布罩单要专用，定期清洗消毒，保持清洁，里外面有标志，各种用具容器物均做到定位存放。

8. 不使用生虫、霉变、有异味、污秽不洁的米、面、油、酱、果料、豆馅等原料。面点用禽蛋要先洗净消毒后方可使用。坚决不用变质散黄蛋或破损蛋。使用添加剂、强化剂要符合国家卫生标准。

9. 面肥（面引子）不得加入变质、发霉、有异味的剩面食，发面缸要定期洗刷，保持清洁、饼铛、面棍、油刷、油盆做到无油污、无残渣。

10. 配制冷荤做到专人、专室、专工具、专消毒、专冷藏，切配时双手必须洗净、消毒、换专用工作服及鞋帽并戴口罩。

11. 凉拌菜（黄瓜、西红柿、萝卜等）必须洗净消毒，可用次氯酸钠液或其它消毒药物等办法消毒后，才能食用。

## 两新组织半年工作总结篇二

今年x月份，是我国第xx个爱国卫生月活动，为认真落实京山县教育局关于开展第xx个爱国卫生月暨健康京山全民行动宣传月活动的通知精神，增强我校学生的文明卫生意识，引导学生养成良好的卫生习惯，我校结合实际情况，于四月份开展爱国卫生月活动，在广大师生共同努力下，学校爱国卫生

工作有了显著进展，取得了一些良好成绩。现总结如下：

我校的爱国卫生活动月以“弘扬健康文化，倡导健康行为”为主题，广泛动员全体师生积极参与环境卫生脏、乱、差等情况的综合整治，重点清除垃圾箱周围、各办公室、各馆室的角落、厕所等公共场所、卫生死角。防止疾病传播，保障了师生身体健康，进一步促进了学校精神文明建设，学校利用板报、标语等载体积极宣传卫生月标语和爱卫条例。激发广大师生的使命感和荣誉感，促使他们爱护学校环境，自觉做到不乱扔、乱倒、乱吐、乱画、乱张贴，提高全民爱卫意识，从而营造出“人人爱卫生、讲卫生，人人爱学校”的良好氛围。

1、制定、健全了卫生管理制度，落实责任，进行定期检查。我校在年初制定了爱国卫生工作计划，并成立了领导小组，主要领导全面负责，各办公室及门前的卫生工作由教师负责，各班学生负责公共场所、卫生包干区等的清洁卫生，并组织定期和不定期检查，保证了全校清洁卫生工作有人管，有具体的人员做，保持校园的良好环境。

2、我校安排一定的经费投入开展爱国卫生活动月，保证了宣传月活动的顺利开展，积极参与爱国卫生活动月的活动。发动师生组织开展创建卫生集镇活动，促进文明集镇建设，深入开展健康教育活动，提高师生健康意识和自我保健能力，树立良好卫生观念。

1、由于我校属于寄宿制学校，为保证做好我校的食品安全工作，开展了春季灭蚊、灭蝇、灭蟑、灭鼠活动和春季教室、寝室、厨房、厕所等公共场所全面消毒活动，有效地预防了传染性疾病的发生和流行。

2、大力治理脏、乱、差，学校投入专项整治经费，落实了具体工作人员，对学校厕所及化粪池卫生进行了彻底整治，美化了环境，提高师生工作和学习环境质量。

3、认真贯彻《公共场所禁止吸烟规定》。开展了“世界无烟日”宣传教育活动，认真执行了《公共场所禁止吸烟规定》，积极创建无烟、文明学校。

我校在第xx个爱国卫生月活动中，虽然取得了一定的成绩，但也存在一些不足。今后，我校将继续加大爱卫工作力度，进一步苦干、实干，争取在工作效率和工作质量上取得更大的成绩，更好地宣传爱卫工作和开展爱卫工作，为全县和学校的发展服务，为全校师生的身体健康服务。

## 两新组织半年工作总结篇三

一、住宿业经营单位，需取得有效的卫生许可证，从业人员持有效的健康证明和卫生知识培训合格证明及hiv检测合格证；“卫生许可证”应悬挂或置于明显处。

二、业主为卫生管理第一责任人，设立卫生管理组织（经营人员少于10人者可设卫生管理员），建立健全各项卫生管理制度（包括岗位责任制度、公共物品消毒制度、卫生清扫制度、卫生检查制度、从业人员健康检查培训制度等）并负责落实，从业人员个人要掌握本岗位基本卫生知识，做好空气、公共用品用具消毒记录。

三、从业人员（包括临时工）每年应进行一次健康检查，经卫生知识培训考核，持有效合格的健康证明、卫生知识培训合格证和hiv检测合格证后方能从事本职工作。从业人员上岗时必须穿戴整齐干净的工作服，保持良好的个人卫生。

四、场所内外环境整洁干净，公共区域、客房等地面、墙面无烟蒂、污迹，无卫生死角；使用的设施、设备、空调滤网、电扇叶片等定期清洗，表面清洁无积尘；大厅、走道等公共场所禁止吸烟，有禁止吸烟标识。

五、按照《住宿场所卫生规范》要求，必须设置与经营规模相适应的专用消毒间、布草间，配备相关的清洗消毒设施（消毒柜、桶、盆）和保洁设施（布草柜、保洁柜），并有明显标识。

六、被套、枕套（巾）、床单等卧具要一客一换，常住客床上用品至少一周一换，用后必须清洗和消毒。

七、公用茶具应每日清洗消毒。茶具表面必须光洁、无油渍、无水渍、无异味。

八、客房内卫生间的洗漱池、浴盆、恭桶应每日清洗消毒。无卫生间的客房，每个床位应配备有不同的脸盆和脚盆各一个，脸盆、脚盆和拖鞋要做到一客一换，用后必须清洗和消毒。

九、公共卫生间要做到每日清扫、消毒，并保持无积水，无蚊蝇，无异味，无水垢、污垢。

十、要有防蝇、蚊、蟑螂和防鼠害的设施，措施有效，四害密度低。

十一对旅客废弃的衣物要进行登记，统一销毁。供顾客使用的化妆品符合《化妆品卫生监督条例》及化妆品卫生规范要求。

十二、店内自备水源和二次供水，其水质应符合《生活饮用水卫生标准》，二次供水蓄水池要有卫生防护措施，容器内壁涂料应符合输水管材卫生要求，做到每年清洗消毒，并有清洗消毒记录。

## 证照管理制度

一、按《公共场所卫生管理条例》相关规定依法办齐卫生许

可证、从业人员健康证明、卫生知识培训合格证□hiv检测合格证等证照方可营业；各种证照禁止涂改、伪造、转让、倒卖。

二、卫生许可证悬挂在场所醒目处，经营单位名称、地址、负责人及许可经营项目应与实际情况和营业执照相符。新建、扩建、改建旅店业，按规定程序申领卫生许可证。

三、专人负责管理单位各种证照，按相关法规规定按时办理卫生许可证等证照审验、变更、换证手续，避免持过期失效证照。

四、从业人员必须持有效健康合格证明、卫生知识培训合格证明及hiv检测合格证上岗，并按要求定期组织从业人员复检、复训，禁止无证上岗或持过期失效证件上岗。

五、供顾客使用的沐浴、洗发用品等化妆品必须符合《化妆品卫生规范》，并能提供化妆品生产厂家有效的卫生许可证和产品检验报告等复印件。

六、住宿场所使用的消毒产品必须符合国家消毒产品有关标准规范要求，并提供消毒产品生产企业有效的卫生许可批准文件和产品检验报告等复印件。

## 一、目的

为提高酒店卫生管理工作质量，向顾客提供清新、整洁、卫生的消费环境，特制定本规定。

## 二、内容

1、卫生管理包括个人卫生管理、物品及设备卫生管理和食品卫生管理三个方面。

2、每一级人员 都对各自工作区域的卫生负有保持清洁、进行清理的责任。管理人员 对下级的卫生工作负有管理连带责任。

3、专业卫生清理部门和人员对所负责的区域和工作项目进行专业化清洁与管理。主要指公共卫生清洁，餐饮部膳食部管事、厨房及厨师、医疗部门及其人员。

4、个人卫生管理标准：

(1) 员工仪容仪表和个人卫生。

(2) 掌握必要的卫生知识。

(3) 身体、心理健康，须持《健康证》上岗。

5、食品卫生管理标准参见《关于酒店食品卫生的管理规定》。

6、物品及设备卫生管理标准：保持物品及设备表面平整、光亮、无异味、无损坏、无抹痕，摆放整齐有序。

7、卫生检查按照员工自检、班组检查、部门检查、职能部门检查的四级检查制度，采用常规检查、专项检查、暗查、暗访的方式进行。对检查出的问题，按照标准追究责任和进行处罚。

### 三、考核

1、物品、设施设备要求表面平整、光亮、无异味、无损坏、无抹痕，摆放整齐有序，否则根据情节的严重程度和造成的影响给予处罚。

(1) 毛絮、浮灰、水渍、纸屑等轻微卫生问题，每处给予0.1—0.5元的处罚。

(2) 积灰、污渍、油渍、较大杂物、毛发、皱褶等卫生问题，每处给予0.5—2元的处罚。

(3) 污垢、有异物、裂痕、损坏、摆放不整齐、错位、脱落或物品缺少、有异味等环境卫生问题，每处给予2-5元的处罚。

2、凡属周期性卫生清理工作，因到期没有清理形成卫生死角的，给予1元分处罚，由此影响到客人的消费或由客人提出的，酌情给予责任部门警告或责任人过失处分。

3、在个人卫生和食品卫生方面违反规定的，按照酒店相关制度进行处罚。

四、本规定自下发之日起执行。

## 酒店食品卫生的管理规定

一、目的为加强酒店管理，严格贯彻《食品卫生法》，确保酒店食品加工的清洁卫生，特制定本规定。

### 二、内容

#### (一) 食品卫生基本保障

1、食品生产、加工、贮存、运输、销售的场所及周围环境必须干净、卫生，并有良好的防蝇、防鼠、防尘和其他防污染措施。

2、食品从业人员必须持健康证上岗。凡患有疮疖、化脓性创伤（特别是手指被切破）以及可能引起食物中毒的肠道疾病或健康带菌者，一律不准从事入口食品的加工工作。

3、食品从业人员应讲究个人卫生。当班时穿戴工作服帽，并保持洁净；做到勤洗手、勤洗澡、勤剪指甲、勤洗衣服被褥、勤换工作服帽；工作前及便后必须洗手消毒。

## （二）预防细菌性食物中毒措施

- 1、加工食品饭菜的原料必须新鲜，禁止使用病死、毒死或死因不明的畜禽肉类、死蛤蜊、死扇贝及其制品；不使用变质原料；不买不卖腐烂变质食品。
- 2、防止食品交叉污染。生熟食品要严格分开加工；加工生熟食品使用的刀、板、墩、炊具、抹布等工具及筐、盆、盘、桶、碗等容器要严格分开。执行“生与熟隔离；成品与半成品隔离；食物与杂物隔离；食物与天然冰隔离”的“四隔离”制度。严禁生熟食品混放，成品与半成品混放，海鲜与肉类混放。加工生海产品必须严防生海产品及其加工刀具、容器等污染其他食品和器具。加工海产品用过的工具、容器及加工人员的手臂要及时洗刷消毒5分钟。凉拌菜必须在专用冷拼间操作加工。设置专用冰箱、刀板、容器、用具、抹布，配备流水洗手消毒、空气杀菌设施。紫外线灯要吊在工作台上方1.5-2米处。非冷拼间人员不准随便入内，冷拼间内不准存放未洗干净的水果、蔬菜、生鱼、生肉及其他杂物。
- 3、凡盛放食品的盆、盘、碗等容器，使用前必须洗净，用开水煮沸3-5分钟，或使用蒸汽消毒柜蒸15-20分钟。不耐热的，可用药物消毒，但必须将残留药物用水冲净。厨房菜墩要随用随刮，并杀菌消毒。不使用时必须彻底清洁，放于指定位置。凡接触食品的员工，加工操作前必须用皂液洗手，并用流水冲净。熟食间的工作台面、水龙头开关、冷拼间把手及冰箱门拉手等，应定期消毒；直接接触污染物时，必须立即消毒；熟食刀具存放时加保鲜膜。
- 4、熟食品在加工食用前必须煮熟炸透，彻底灭菌，严防里生外熟。鸡蛋煮沸8分钟，鸭蛋煮沸10分钟，各类海产品及肉食品加热温度及时间必须保证其蛋白质凝固。
- 5、熟食要低温、短时贮存。热菜及制作凉拌菜的酱肉、火腿等，必须在10摄氏度以下的条件贮存。凡超过4小时以上的饭

菜、熟肉制品、熟海产品等，必须回锅蒸煮后再供食用。新购进的上述食品如不了解带菌情况，食用前应加热灭菌。

6、热菜及凉拌菜制作完毕应立即供给客人食用，严禁提前加工。为大型会议大量准备的饭菜及凉拌菜加工后存放时间不能超过1小时。

### （三）餐具杯具等器皿的消毒措施

1、所有的餐具杯具等器皿洗刷后必须进行消毒。

2、消毒程序严格执行“一洗，二刷，三冲，四消毒，五保洁”的制度。

3、使用消毒液进行消毒时，按1：200的比例稀释配好消毒液，倒入消毒桶内，再将器皿放入消毒桶。要求器皿要完全浸入水中，浸泡5-10分钟后取出，用消毒抹布揩干，放入保洁柜内保洁。

4、使用消毒柜消毒时，先将器皿上残渣刮净，用水冲刷干净后放入蒸箱内高温消毒（温度不低于90摄氏度，时间不少于15分钟），用消毒抹布揩干，放入保洁柜内保洁。

### （四）预防毒性动植物食物中毒

1、禁止食用河豚鱼。

2、严禁使用猪甲状腺、毒蘑菇、洋金花、发芽马铃薯，未煮熟的豆角、云豆、霉豆角、扁豆等，未蒸煮干制的鲜黄花菜。

### （五）预防化学及农药中毒

1、勿将亚硝酸盐当作食盐食用。

2、果瓜蔬菜加工食用前应反复用水洗净，可去皮食物尽量去

皮。

### 三、考核

1、凡违反本规定的，给予责任部门或责任人10元至重大警告处分；造成严重后果的，给予责任人停职检查至开除处理。

2、按酒店相关处罚规定执行。

四、本规定自下发之日起执行。

## 两新组织半年工作总结篇四

今年4月是全国第xx个爱国卫生月，我校在上级部门的正确领导下，围绕“全民参与、洁净环境”的活动主题，以全面迎接国卫验收为重点，通过丰富的活动内容，让广大师生学习和了解卫生知识，形成崇尚健康生活方式，养成文明健康的行为，全校师生人人动手，净化环境，预防疾病，增进健康，营造了人人关心卫生，人人讲究卫生的新局面。现将活动总结如下：

卫生工作是学校的重要工作，它不仅仅是校容校貌的问题，也不仅仅是环境育人的问题，而是事关办学方向、事关培养学生的综合素质，甚至事关学校整体形象、学校可持续发展的大事。鉴于这个认识，我校十分重视卫生工作，专门成立了以校长窦进昌为组长、分管副校长张新社为副组长、各处室主任和全体班主任为成员的卫生工作领导小组，全面领导学校卫生工作，各班设有卫生委员和卫生监督员，形成畅道无阻的卫生工作网络。根据工作实际需要，分设卫生工作领导小组，健康教育领导小组，除四害工作领导小组，做到分工明确，责任到人。

为使学校卫生工作顺利实施和确保目标的实现，保证学校卫

生工作的细致化、持久化、制度化。我校已制订有《蒲城中学文明班级评比制度》、《卫生工作检查制度》、《食堂卫生制度》、《医务室工作人员岗位职责》等一系列规章制度，并在工作中逐步加以完善，使学校环境卫生、饮食卫生、生理卫生、疾病防控等工作得到了制度上的保障和制约。

进入四月份，学校按照《关于开展20xx年“爱国卫生月”活动的通知》精神再次召开学校卫生工作领导小组成员会议，布置学校今年“爱卫月”活动的重点是整治卫生环境工作和防、除四害及卫生防疫工作。

结合我校实际，学校卫生工作领导小组于四月初在全校进行了广泛宣传和动员，以“全员参与”为主，利用学校行政会、国旗下讲话、校园广播站、校园宣传窗、黑板报等形式，进行“爱国卫生月”主题宣传。让学生学习了解卫生知识，使全体师生认识到开展爱国卫生活动的紧迫性和重要性，形成了“人人讲卫生，人人讲文明”的良好氛围。提高了同学们防范疾病的自我保护意识和能力，促进了科学文明的生活方式和卫生习惯的养成，营造了讲卫生光荣，不讲卫生可耻的校园正气。

在广泛宣传发动的基础上，我校在整个爱国卫生月中，开展了以下具体活动：

在学校一些公共区域摆放了清蟑和灭鼠药物。教室、办公室经过师生清扫，显得窗明几净。师生员工在共同参与环境整治过程中增强了保洁意识和争创卫生校园的积极性。第十一周组织志愿者活动，着重对校园周边环境进行整治。第十二周“五一”节来临之前，再组织一次全校卫生大扫除活动。

2、组织值周教师对学生宿舍定期检查，督促住校学生做好宿舍卫生；组织后勤管理人员对所有厕所、卫生间进行了集中清理，清除污渍；消除污水对环境的影响，改善了师生及周边居民的生活环境。

3、关注师生安全。学校卫生工作领导小组对食堂、校园卫生工作进行了整治，严防病从口入。要求食堂、小卖部按照区卫生局要求加强食品卫生管理。学校因树木较多，很多枯枝成为危害师生的安全隐患，学校安排专业人员对所有枯枝进行了清理。

4、进行预防流感的讲座。针对春季多疾病的特点，学校健康课教师对全体学生进行一次预防流感的教育，让学生明白什么是流感，流感的危害以及怎样预防流感。课后还组织学生写听后感，使预防流感的知识深入人心。

5、文明礼仪教育。学生的文明学习、生活习惯，是保证环境卫生的根本所在。因此学校利用爱国卫生月活动，对全校学生进行了文明礼仪再教育。要求学生在小事中寻找不足之处，从自身做起改良自己的言行习惯。学校一贯坚持的“人人有事做，事事有人做”再次得到落实。文明礼仪教育将持续开展下去，以深化爱国卫生月活动成效。爱国卫生月即将过去，我们在工作中虽然取得了一定的成绩，但也存在一些不足。今后，我校将要加大爱卫工作力度，进一步实干，争取在工作效率和工作质量上取得更大的成绩，更好地宣传爱卫工作和开展爱卫工作，为学校和师生发展服务。我们深深懂得，卫生文明健康校园环境既是一所学校综合实力的体现，也是衡量学校物质文明和精神文明建设成果的重要标志。我们将在上级有关部门的正确领导下，开拓创新，不断反思，总结经验，深化“爱卫”理念，提高“爱卫”活动实效，为全体师生创设一个整洁、优美的校园工作、学习环境，促进身心和谐、健康地成长。

## 两新组织半年工作总结篇五

九、垫巾、披巾等床上用品定期清洗、消毒，保持整洁。

十、有健全的卫生管理 组织与制度 ， 责任到人， 落实奖惩； 并做到制度 上墙。

范文二、

### 一、更-衣室

1. 梳妆台：台面光亮，无明显伤痕，玻璃干净，无水珠，台下无垃圾。
  2. 梳妆台镜面：镜面干净，清晰，不松动，不变形。
  3. 梳子：无头发、无头皮屑，无断齿。
  4. 啫喱水、摩丝：表面干净，不粘手，正常使用。
  5. 吹风机：干净、不漏电，不潮湿润，电线无破皮。
  6. 更-衣柜：里外无指印，无污渍，里面无异味，用一次喷一次香水，检查写字板是否有墨，门锁完好，无伤痕。
  7. 鞋柜：无污渍，推拉自如，无异味，一用一消毒，用一次喷薄荷香水一次，正常使用。
  8. 拖鞋：无破损，有防滑，无异味，一用一消毒。
  9. 坐凳：坐凳无松动，无伤痕。
  10. 浴巾：浴巾无污渍，干净，无异味，无破损，摆放整齐。
  11. 烟盅：无破损，无烟灰、烟头，光亮。
1. 地面：无水珠、不打滑、无垃圾。
  2. 挂勾：无松动，保持光亮。

3. 冲凉间：墙壁干净，无污垢，通道不堵塞，流水顺畅。
4. 洗浴用品（沐浴露、洗发液）：干净、无残留物，外表干净不打滑，摆放整齐。
5. 洗浴用品架：不松动，玻璃光亮。
6. 淋浴喷头：无堵塞，拉置适中，水雾正常。
7. 墙顶、地角线：无破损、无水珠。
8. 坐式淋浴：坐摆干净，无水珠，脸盆干净无污垢，洗浴用品摆放整齐，一用一擦。
9. 灯光：保持亮度，无破损。

### 三、手机柜

1. 保持玻璃干净，透明，锁无松动，钥匙无断裂，钥匙链无断的，一锁一钥匙，保证客人的财产安全。

### 四、浴巾、中巾柜

1. 柜：镜面清晰干净，台面无伤痕，无指印，斑点。
2. 浴巾、中巾：摆放整齐，物品备齐，美观无异味。

### 五、卫生间

1. 马桶：表面光亮，里面无污垢，放水顺畅。
2. 纸巾：纸巾盒不锈钢光亮，纸巾叠成三角。
3. 地面：无水垢，保持干净。

4. 冲洗池：墙壁无垃圾，放水正常。
5. 消毒池：无异味，无污垢，无垃圾。

## 六、洗漱间

1. 洗脸盆：无污垢，无水渍，光亮。
2. 镜子：镜面无水斑点，不走形。
3. 洗漱用品：牙具摆放整齐，一次性杯子保持干净。

## 七、蒸气房

1. 玻璃门：光亮透明无污迹，里面干净无异味。
2. 火山炉：保持石头的数量，温度的调节，发热管无破损。
3. 坐席：无污迹，毛巾摆放整齐干净。
4. 水桶：不漏水，不定时加满水，木勺放在桶内。
5. 地面：无脚印，一天一清洗。
6. 时间表、温度表：无破损，不走形，准确，耐用。

## 八、矿盐山

1. 盐：保持盐的洁白，无大积块、无杂物、无黑点。
2. 地面：保持地面无盐，节约不浪费。
3. 盐床：清洁，无盐垢，无腐蚀。

## 九、水池

1. 功能：了解功能
2. 水池地面：干净、无垃圾，无水珠，拖鞋摆放整齐，池底无沙粒。
3. 水：清晰见底，无杂物、无异味、无颜色。
4. 按摩床：洁白、光亮、无杂物，使用正常。
5. 电视：前后位置正常，显示屏干净，清晰，无灰尘，摇控器干净，使用正常。
6. 沙滩椅：摆放整齐、毛巾干净、无皱。
7. 沙滩桌：台面物品整齐、玻璃透明，无油渍、纸巾盒洁白，纸巾叠三角，烟盅干净，无破损、无烟灰、烟头。
8. 小吃桌：无油迹，摆放整齐，水果干净，饮品无过期。
9. 碗、勺、竹签：干净，一用一换。
10. 电饭锅：无油渍，无灰尘，无杂物，一用一擦，电源线无破皮，使用正常。
11. 垃圾桶：无异味，无蚊虫，保持干净，盖子干净盖好。

## 十、二次更衣

1. 柜：锁面干净，清晰，台面物品摆放整齐、无灰尘。
2. 浴巾：洁白、干净、无斑点，无破损、无染色。
3. 中巾：洁白、干净、无斑点、无破损、无染色。
4. 浴衣：大、中、小号分开摆放整齐、包装完好。

5. 地毯：干净、无细毛、不扎脚。

6. 电子称：玻璃光亮、清晰、准确、正常使用。

7. 梳妆台同第一大点。

一、持有有效“卫生许可证”并亮证经营。卫生质量经监测，主要指标符合国家卫生标准。

二、直接为顾客服务的从业人员每年必须进行健康检查和卫生知识培训，合格后方能上岗，持证上岗率100%。

三、供足浴用的. 容器使用前必须保持清洁，使用后必须清洗、消毒，并符合相应的卫生标准。

四、供顾客使用的茶具、毛巾、拖鞋等公共用具应一客一换一洗一消毒，并具有相应的清洗、消毒、保洁设施。

五、供顾客使用的洗足液必须符合相应的卫生标准，供顾客足浴后的洗足液不得重复使用。

六、足浴用的洗足液应单独存放于清洁处，严禁与其他化妆品、公用具等混放。

七、在醒目处设有禁止患性病和各种传染性皮肤病的顾客足浴的标志，措施落实

八、足浴场所应单独设置，并配备机械通风设施和空气消毒设施。

九、垫巾、披巾等床上用品定期清洗、消毒，保持整洁。

十、有健全的卫生管理组织与制度，责任到人，落实奖惩；并做到制度上墙。

## 两新组织半年工作总结篇六

- 1、职业卫生工作坚持“预防为主，防治结合，分类管理，综合治理”的方针，实行“公司监督、部门负责、分级管理，定期考核”的管理体制。企业内部相关部门各负其责相互协作，做好职业卫生工作。
- 2、各级工会组织应依法维护职工享有的职业卫生保护权利，组织实施对本单位职业病防治工作的民主管理和群众监督。
- 3、应按国家有关规定，依法参加工伤社会保险，确保职工能依法享受工伤社会保险的有关待遇。
- 4、应加强新建及改、扩建工程建设项目的职业卫生“三同时”监督管理工作。应建立建设项目职业卫生“三同时”管理审批程序，职业卫生管理部门应参加建设项目的设计审查。
- 5、按照国家有关法规的要求，建设项目在可行性论证阶段，应开职业病危害预评价的有关工作，并按有关规定报批。建设项目在设计阶段，设计单位应充分考虑和落实职业病危害预评价报告中提出的有关建议和措施，应同时建立相应的职业病危害评价等档案。
- 6、建设项目在竣工验收前，应进行职业病危害控制效果评价工作，并按国家有关规定办理职业卫生验收手续，对不符合职业安全卫生标准和职业病防护要求的职业卫生防护设施，必须整改直至达标，否则不得投入生产。
- 7、做好防护设施的管理、使用、维护和检查，确保其处于完好状态，不得擅自拆除或停止使用；应根据作业人员接触职业病危害因素的具体情况，为职工提供有效的个体职业卫生防护用品。企业应建立职业卫生防护设施及个体防护用品管理台账。

8、所有员工都有维护本单位职业卫生防护设施和个人职业卫生防护用品的责任和义务，发现职业病危害事故隐患及可疑情况，应及时报告。

9、所有职业健康检查结果及处理意见，均需如实记入职工健康监护档案，并自体检结束之日起一个月内，反馈给体检者本人。

10、应严格执行女工劳动保护法规条例。

11、应加强对工艺设备的管理，对易产生泄漏的设备、管线、阀门等应定期进行检修和维护，杜绝或减少跑、冒、滴、漏。企业在生产活动中，不得使用国家明令禁止、或可能产生严重职业病危害的设备和材料。

12、生产岗位职工作业时，必须按规定正确使用防护用品。