# 2025年工地食堂卫生管理制度 食堂卫生管理制度内容(6篇)

来源：网络 作者：落日斜阳 更新时间：2025-02-01

*人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。工地食堂卫生管理制度...*

人的记忆力会随着岁月的流逝而衰退，写作可以弥补记忆的不足，将曾经的人生经历和感悟记录下来，也便于保存一份美好的回忆。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的范文吗？下面是小编帮大家整理的优质范文，仅供参考，大家一起来看看吧。

**工地食堂卫生管理制度 食堂卫生管理制度内容篇一**

一、 食堂有卫生部门发的卫生许可证，炊事员必须有健康证

二、 坚决执行食品卫生法规，严格执行“五四”卫生制度，即：

1、 由原料到成品实行“四不”制度：不收、不切、不做、不售腐烂变质食品。验收员不收腐烂变质食物，炊事员不做腐烂变质食物，售饭口不出售腐烂变质食物。

2、 炊事员个人卫生做到“四勤”：勤洗手、剪指甲，勤洗澡、理发，勤换工作服。

3、 炊事用具用实行“四过关”：一洗、二刷、三冲、四消毒。

4、 对食物存放“四隔离”：生与熟，成品与半成品，食品与杂物、药物，食品与天然冰隔离。

5、 对室内外卫生实行“四定”：定人、定时间、定物、定制度。

三、 要求炊事员做到“五不准”制度：

(1) 不准穿背心拖鞋上岗。

(2) 不准在操作间吸烟。

(3) 不准用工作服擦汗

(4) 不准穿工作衣进卫生间。

(5) 不准随地吐痰

四、 餐厅、操作间、主副食库做到“四无制度”：无蛆、无蝇、无虫、无鼠。

五、 服务员工作态度要做到“四个一样”

1、 领导和职工一样对待。

2、 生人和熟人一样热情。

3、 领导在不在一样工作。

4、 平时与检查时间一样卫生。

六、 违反上述食堂管理规定的每条处罚50元。 炊事员个人卫生制度

1、 炊事员每年进项一次健康检查，无健康合格证者，不得在食堂工作。

2、 上班要穿工作衣，戴工作帽，售饭人员要戴口罩。

3、 炊事员要做到勤剪指甲、勤洗手、勤洗工作衣，上班时间严禁戴戒指，手镯耳环等装饰物品。

4、 严禁在操作间吸烟、随地吐痰、大闹。

5、 生病时应及时就医，不准带病上岗。

**工地食堂卫生管理制度 食堂卫生管理制度内容篇二**

1、餐具用具卫生消毒制度

(一)餐具用具使用前必须洗净消毒。

(二)洗刷餐饮用具必须使用专用水池，不准与清洗蔬菜、肉类等其他水池混用。

(三)洗涤、消毒餐饮用具使用的洗涤剂、消毒剂必须符合食品用洗涤剂、消毒剂的卫生标准和要求。

(四)消毒后的餐饮用具必须存放在餐具专用的保洁柜内备用。餐用保洁柜定期清洗消毒，避免污染。

(五)已消毒和未消毒的餐具应分开存放，存放柜上必须有明显标志。

2、粗加工管理制度

(一)粗加工间保持清洁卫生，并配有防蝇、防鼠设备，购回的原材料先进粗加工间，食品分类上架。

(二)各种食品原料，在粗加工过程中，应首先检查食品质量，发现腐烂、变质、发霉、生虫、有毒有害原材料均不得加工。

(三)洗肉、洗菜的水池要分开使用，并有明显标识，加工肉类操作台与蔬菜操作台分开使用。

(四)加工完的食品要妥善保管，做好三防。

(五)每日对洗肉池、菜板、操作台及用具进行消毒。

3、食堂卫生检查制度

(一)严格执行各项卫生制度，食堂人员认真履行岗位职责。

(二)食堂清洁卫生消毒做到：定人、定时、定区、定质量，每天消毒，并做好记录。

(三)管理人员及保健医生每天对食堂卫生进行检查，每周组织全园大检查，并作好记录。

(四)环境卫生要求：食堂清洁卫生，无垃圾，无积水，无污垢，墙脚、屋顶、屋脚无蜘蛛网，洗碗池无沉渣，下水道通畅无阻，抽油烟机无油垢。

(五)餐具卫生要求：餐具、炊具做到一洗、二清、三消毒、四保洁。保洁柜每天消毒，餐具消毒后立即放入保洁柜，防止二次污染。菜墩清洁，生熟分开，并有明显标识。灶台、案板清洁无污垢，无油腻，毛巾分类专用，冰箱厨柜定期消毒。

(六)库房检查：按库房管理制度执行。

4、配餐制度

(一)烹饪好的食品分放进明显标志的容器内(盆、桶)，并作好分开使用，定位存放。用后少将保持清洁。

(二)幼儿食品煮熟后，其中心温度不低于70摄氏度，煮熟后的食品应当与食品原料或半成品食品分开存放。

(三)在烹饪后，到食用前需要较长时间存放的食品，应当在高于60摄氏度或低于10摄氏度的条件下存放。

(四)凡存放熟食品的.容器要消毒后使用。

5、食品卫生“五四制”

(一)由原料到成品实行“四不”制度：

1、采购员不买腐烂变质原料。

2、保管员、验收员不收腐烂变质原料。

3、加工人员、厨师不用腐烂变质原料。

4、各班老师不给幼儿食用变质食品，不用手拿食品，不用不洁材料存放和包装食品。

(二)成品食品存放实行“四隔离”：

1、成品与半成品隔离。

2、生熟食品隔离。

3、食品与药物隔离。

4、食品与天然水隔离。

(三)用(食)具实行“四过关”一洗、二刷、三冲、四消毒(蒸汽或开水消毒)。

(四)环境卫生实行“四定”定人、定物、定时间、定质量，划片分工包干负责。

(五)个人卫生做到“四勤”勤洗手剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服被褥、勤换工作服。

6、食品卫生安全管理制度

1、幼儿园食品卫生安全管理必须坚持“预防为主”的工作方针，实行卫生行政部门监督指导、教育行政部门管理督查、幼儿园具体实施的工作原则。

2、幼儿园成立“食品卫生安全领导小组”，配备专职或者兼职的食品卫生管理人员。制定严格的检查、落实措施，建立岗位责任制，把责任逐级分解，落实到具体岗位和具体人员，一级抓一级，逐级负责，定期对责任落实情况进行督查。

3、幼儿园食堂必须取得所在市卫生行政部门发放的《食品卫生许可证》，严格执行卫生部门制定的有关幼儿园食堂规定的设施、人员配置标准，并积极配合、主动接受当地卫生行政部门的卫生监督检查。

4、幼儿园食堂应当建立各种食品卫生安全规章制度及岗位职责，相关的卫生管理条款应在用餐场所公示，接受用餐者的监督。

5、必须认真贯彻执行《中华人民共和国食品卫生法》，以“卫生法”为准绳，定期组织食堂管理人员和从业人员进行食品卫生安全各项法律法规与营养知识的学习和培训，并进行考核。

6、落实“幼儿园食品卫生安全管理制度”，定期开展各类检查评比活动及从业人员基本功大比武活动。

7、食品卫生安全保卫制度

1、食堂应建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入幼儿园食堂的食品加工操作间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生，确保师生用餐的卫生与安全。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，新参加工作和临时参加工作的食品生产经营人员都必须进行健康检查，取得健康证明后方可参加工作。

3、食堂从业人员应有良好的个人卫生习惯，必须做到：

(1)工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品之前应洗手消毒;

(2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内;

(3)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品;

(4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

4、认真执行“食品验收、储存、加工制度”，蔬菜和伙食品按当天的需要量定购和烹调。

5、严格执行“餐用、工用具清洗、消毒、保洁制度”、“食堂从业人员晨检制度”、“食堂环境卫生保洁、检查制度”等一系列卫生管理规章制度，建立健全“幼儿园食物中毒或其他食源性疾患突发事件的应急处理机制”，落实食品卫生责任追究制度，严防集体性食物中毒。

6、每天下班前，检查灶具、各电器开关是否关闭。

7、冬夏季节供应点心、午餐，做到“五热”、“五凉”，出食堂的饭、菜、汤必须加盖。

8、食品采购、验收、储存、加工制度

1、食品采购原则上都做到定点配货中心送货到园。

2、特殊情况下，由采购人员外出采购时，必须做到按照有关规定索证、验证，严格查验食品质量和定型包装食品标签及卫生许可证或检验合格证。

3、每天有专人负责验收食品，并认真做好记录。

4、验收时，一看货源是否新鲜，有无异味;二看有无正规生产厂家、生产日期、保质期限(物品是否在保质期内)。杜绝腐败、变质、超过保质期，无检验合格证明及卫生许可证厂商供应的食品进入食堂。

5、食品经验收合格后，再过磅、收货。

6、食品贮存应当分类分架、隔墙离地(至少15厘米)存放。储存食品场所禁止其它杂物存在，辅料缸必须加盖。

7、储存的食品应标明进货日期，出库食品应遵循“先进先出”的原则。冰箱内的温度应符合食品储存卫生要求。

8、用于原料、半成品、成品加工的刀、墩、板、桶、盆、筐、抹布以及其他工具、容器必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

9、蔬菜切配前应先冲洗，浸泡十分钟以上，再经充分冲洗。禽蛋类在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。肉类、水产品类与蔬菜类食品原料的清洗必须分别在专用清洗池内进行。

10、烧煮或配料前应严格检查待烧煮食品原料的卫生质量;食品必需烧熟熟透，其中心温度不低于75℃。加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

9、食品供应制度

1、供应的食品必须符合食品卫生标准、符合幼儿每日摄入的营养要求，并力求色、香、味俱全。

2、不得供应生拌食品和改刀菜。

3、食品供应场所具有良好的通风设施，由专人做好日常保洁工作。

4、营养员要根据幼儿的特点做到切菜细致，每周菜不重复，注意花色品种及营养元素的调配，做到荤素搭配、米面搭配、粗细搭配、干湿搭配。

5、为体弱儿童、哮喘及过敏性体质的患儿提供病号菜。

6、应根据不同季节，随时调整幼儿食品温度。冬季做到五热：热饭、热菜、热汤、热点心、热开水;夏季做到五凉：凉饭、凉菜、凉汤、凉点心、凉开水。

7、烹饪后食品及时放入备菜间，烹饪后至供应时间不得超过2小时。

10、食品留样制度

1、当日供应的各种菜肴(包括含馅的面制品)，应当分别在冰箱内留样48小时。

2、每种菜肴留样量为250克以上，并做好留样记录，以便随时检查。

3、留样容器为3套，留样超过48小时，及时处理并清洗、消毒容器。

4、留样冰箱由专人负责，冰箱内不得放入其他食品。

11、食堂餐具、工用具的清洗、消毒、保洁制度

1、食堂餐具、工用具使用后必须清洗干净、按时消毒，并摆放在固定位置。

2、食堂餐具、生熟容器应分开存放。熟食容器和餐具必须严格执行“一洗、二清、三消毒、四保洁”制度。

3、清洗餐具、工用具必须在专用水池内进行。煮沸、蒸汽消毒应保持温度100度，作用10分钟，煮沸消毒时餐具、工用具必须全部浸没在沸水中;采用红外线消毒的，温度应控制在120度，作用15~20分钟;采用含氯制剂消毒的，一般使用有效氯浓度为250mg/l，作用5分钟以上，消毒时被消毒餐具、工用具必须全部浸没在消毒液中。

4、已消毒和未消毒的餐具、工用具应分开存放，并在贮存柜上有明显标记。

5、清洗、消毒后的餐具、工用具必须贮存在专用的密闭保洁柜中备用。保洁柜应定期清洗，保持洁净。

6、各类池按标签使用，使用后须及时清洗保洁。

7、餐具、工用具所使用的洗涤、消毒剂必须符合卫生标准或要求。洗涤、消毒剂必须有固定的存放场所(橱柜)，并有明显的标记。

**工地食堂卫生管理制度 食堂卫生管理制度内容篇三**

为了搞好对学生食堂经营及卫生的管理，保障学生饮食安全、卫生，根据《食品卫生法》及《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》，结合我校实际，制定本制度。

一、食堂经营与从业人员要求

1、食堂必须取得卫生行政部门发放的卫生许可证，并张挂。

2、食堂从业人员必须接受食品卫生知识培训，进行健康查体。新参加工作和临时参加工作的从业人员都必须进行健康检查，取得健康证后方可上岗。

3、食堂从业人员在出现咳嗽、腹泻、发热、呕吐等有碍于食品卫生的病症时，应立即脱离工作岗位，待查明病因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

4、食堂从业人员应有良好的卫生习惯。必须做到：

1)工作前、处理食品原料后、便后用肥皂及流动清水洗手;接触直接入口食品前应洗手消毒。

2)穿戴清洁的工作衣、帽，并把头发置于帽内。

3)不得留长指甲、涂指甲油、戴戒指加工食品。

4)不得在食品加工和销售场所内吸烟。

⑸使用食品夹售饭。

二、食堂设备与环境卫生要求

1、加工操作间及加工设备应当保持清洁，定期消毒。搞好防蝇、防鼠、防蟑螂等。

2、严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂加工操作间及食品原料存放间，确保学生就餐的卫生与安全。

3、操作间地面定期冲洗干净，垃圾桶加盖并及时冲洗干净。

4、餐饮具使用前必须洗净、消毒。

三、食品采购、贮存及加工的卫生要求

1、食品采购员必须到持有卫生许可证的经营单位采购食品，并按照国家有关规定进行索证;应相对固定食品的采购场所，以保证食品的质量。

禁止采购以下食品：

1)腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁混有异物或者其他感官性状异常，含有毒有害物资或者被有毒、有害物资污染，可能对人体健康有害的食品;

2)未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品;

3)超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品;

4)其他不符合食品卫生标准和要求的食堂。

2、食堂贮存场所禁止存放有毒、有害物品及个人生活用品。食品贮存应当分类、分架、隔墙、离地存放，定期检查，及时处理变质或超过保质期限的食品。

3、用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆、抹布以及其他工具、容器，必须标志明显，做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

4、食品不得接触有毒物、不洁物。加工食品必须做到熟透、需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃。

5、食堂不得制售冷荤凉菜。不得向学生出售腐败变质或者感官性状异常，可能影响学生健康的食物。

6、食品在烹饪后至出售前一般不超过2小时，若超过2小时存放的，应当在高于60℃或低于10℃的条件下存放。

7、食堂剩余食品必须冷藏，冷藏时间不得超过24小时，在确认没有变质的情况下必须经高温彻底加热后，方可继续出售。

院东头中学

**工地食堂卫生管理制度 食堂卫生管理制度内容篇四**

1、学校要建立校长负责制，配备专职或兼职的食品卫生管理人员，同时建立健全食品安全管理制度、食品卫生管理制度及岗位责任制;强化安全防范措施，严禁非食堂工作人员随意进入学校食堂的食品加工间及食品原料存放间，防止投毒事件的发生。

2、食堂从业人员每年必须进行健康检查，取得健康培训合格证明后方可参加工作，工作期间应穿戴清洁的工作衣帽，养成良好的个人卫生习惯。

3、食堂应当保持内外环境整洁，采取有效措施，消除老鼠、蟑螂、苍蝇等有害昆虫孳生的条件。

4、严格把好食品采购关。严格进货渠道，建立进货索证登记制度，并设置档案;食品采购的场所应相对固定，以保证所采购食品的质量;禁止采购过期变质等不符合卫生要求的食品。

5、严把供餐卫生质量关。食堂炊事员必须采用新鲜洁净的原料制作食品，不得加工或使用腐败变质或感官性状异常的食品及其原料;加工食品必须做到烧熟煮透，需要熟制加工的大块食品，其中心温度不低于70℃;加工后的熟制品应当与食品原料或半成品分开存放，防止交叉污染。

6、食品在烹调后到出售前，若超过2小时的，应当置于高于60℃或低于10℃的条件下存放。

7、公用餐饮具使用前必须洗净、消毒，符合国家有关卫生标准。消毒后的餐饮具必须贮存在专用保洁柜内备用，未经消毒的餐饮具不得使用。禁止重复使用一次性使用的餐饮具。

8、食堂用餐场所应设置供用餐者洗手、洗餐具的自来水装置。

9、加工食品用工具容器必须有明显的标志，做到分开使用、定位存放、用后洗净、保持清洁。

南海乡中心小学

20xx年9月

**工地食堂卫生管理制度 食堂卫生管理制度内容篇五**

宁波东钱湖旅游学校食堂、小卖部卫生检查制度 保持食堂干净、整洁，具有良好的环境卫生，是保证食物不被污染的重要措施之一。为保证学校食堂食品卫生安全，特制定食堂卫生检查制度。

一、食堂管理人员要随时检查食堂的环境卫生，并作好检查记录。

二、学校分管领导或行政值周领导至少每天不定时检查一次食堂的卫生情况，并作好记载。

三、检查内容：

1.食堂内的环境卫生：地面是否有残留的食物残渣等垃圾，地面坑洼处是否积有污水，潲水桶是否加盖。水池内外、排污地沟等处有无堵塞，是否有饭菜残渣。灶台，操作台等处是否干净、整洁。

2.从业人员的个人卫生：从业人员是否做到“四勤”，是否正确穿戴工作衣帽，有无戴首饰上岗，有无在工作区或操作间吸烟，有无在操作间内高声喧哗，有无不良卫生习惯，分发食物时是否戴一次性口罩和一次性手套。

3.食堂的“三防”设施有无损坏情况，是否充分发挥“三防”设施的功能和作用。

4.从业人员是否按流程进行规范操作，做到生熟、荤素分开，有无不规范操作现象。

5.库房是否通风、整洁、整齐、明亮。更衣室衣物挂放是否整洁有序。

6.餐具用具是否每次用后清洗、消毒，是否按规定和要求进入配餐间存放保洁。

宁波东钱湖旅游学校食堂从业人员卫生规范

学校食堂从业人员的健康，直接影响师生的健康。为此，特制定食堂从业人员的卫生规范。

一、食堂从业人员必须政治思想好，心理素质好，有健康的身体，责任心强。

二、食堂从业人员由学校一年一聘，学年初，学校与食堂从业人员签定聘任合同。

三、食堂从业人员必须具有有效健康证明持证上岗，食堂从业人员每年到法定机构体检一次，体检符合要求，由疾控中心发给健康证，方可从事食堂工作。

四、食堂从业人员一旦患上传染性疾病(痢疾、伤寒、病毒性肝炎、活动性肺结核、化脓性成渗性皮肤病等)不得从事食堂食品加工和销售工作。

五、从业人员个人卫生应做四勤：勤洗手、勤剪指甲、勤洗澡理发、勤洗衣服，保持良好的个人卫生习惯。

六、从业人员不能穿拖鞋上岗，不能戴首饰上岗。

七、每天早上上岗前由学校行政领导或食堂负责同志对从业人员进行认真检查，凡是个人卫生不符合要求的，不得上岗。

宁波东钱湖旅游学校食品采购验收制度

为了保证食品卫生安全，加强过程管理，验收食物时一定要坚持

一、定性包装食物的验收

1.验包装上内容是否与检验报告内容相符;

2.验生产日期、保质期，如果已超过保质期的决不能收;

3.验包装是否有厂名、厂址;

4.验食物外观：有无破损、污损、变形、杂物、霉变等;

5.嗅气味，是否有异味;

6.手感，是否有异样

二、非定性包装食物的验收

1.看：是否有腐烂、霉变的食物;

2.闻：是否有异味;

3.手感受有无异样;

4.蔬菜是否新鲜。

宁波东钱湖旅游学校疫病防治制度

为保障学生身体健康，预防传染病的流行发生，根据《中华人民共和国传染病防治法》，并结合我校实际情况，现制定传染病防治措施如下：

一、严格执行《传染病防治法》及《实施办法》，设立疫情登记簿，发现传染病或疑似病人，必须登记按要求填写传染病报告卡。

二、定期组织开展爱国卫生运动，增强师生的公共卫生安全意识，促使师生养成良好的卫生习惯，提高自我防范的能力。定期组织力量消除鼠害和蚊蝇等病媒昆虫及其它传播传染病的或者患有人畜共患传染病的动物危害。有计划地建设和改造公共设施，对污水、污物、粪便进行无害化处理，改善饮用水卫生条件。

三、根据社会疾病流行情况，有目的性预防传染病，适当购入一些药物，提前预防，及早诊断，一旦发现传染病，应及时通知学生、学校领导、家长、进行隔离、学生回家或去医院治疗，待康复后还校。

四、以防疫部门联系，及时检查，并注射相关预苗，如乙肝疫苗、麻疹疫苗、水豆疫苗等。

五、要加强学校传染病的管理。如果学校发生传染病流行时，必须及时向卫生防疫及上级教育部门报告，对患有结核、肝炎、痢疾等传染病的学生必须进行隔离，以防止其传播。甲类应于6小时内向卫生防疫站发出传染卡，乙类应于12小时内向市卫生防疫站发出传染病报告卡，丙类应于24小时向市卫生防疫站发出传染卡。

六、按照国家对传染病实行预防为主的方针，针对学校人口密集的特点，容易在学生中发生的常见传染病，如病毒性肝炎、肺结核、痢疾、肠道传染病等，应用黑板报、宣传栏、讲座、宣传卫生知识等，开展传染病预防知识和预防措施的卫生健康教育工作，有效地预防传染病。

**工地食堂卫生管理制度 食堂卫生管理制度内容篇六**

一、建立健全卫生管理制度，配备专职管理人员，从事食品卫生管理和饮用水管理。

二、校食堂必须先取得卫生许可证后方可经营，末取得卫生许可证的，不得从事食品卫生生产经营活动。食品从业人员必须经过卫生知识培训并取得合格证和有效健康证方可上岗工作。

三、必须有有效的防蝇、防尘、防鼠、防腐及污水排放和符合卫生要求的存放废物的设施。

四、禁止采购下列食品：

1、有毒、有害、腐烂变质、酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其它感官性状异常的食品。

2、无检验合格证明的食品。

3、超过保质期及其他不符合食品标签的定型包装食品。

4、无卫生许可证的食品生产经营者供应的食品。

五、贮存食品的场所、设备应当保持清洁、无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂。库房应当通风良好，禁止存放有毒、有害物品和个人生活物品。食品应当分类、分架、离墙、离地存放，定期检查处理变质或过期食品。

六、食品加工人员不得留长指甲，涂批甲油、戴戒指。不得在食品加工厂场所内吸烟，穿戴整洁的工作衣帽，头发梳理整齐并置于帽内。

七、各种食品的原料在使用前必须洗净，用于原料、半成品、成品的刀、墩、板、桶、盆及其其他工具、容器必须标志明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁。

八、餐饮具使用前必须洁净、消毒，末经消毒的餐饮具不得使用。洗刷餐具必须有专用水池，不得与清洗蔬菜、肉类等其他水池滥用。消毒后的餐饮具必须贮存在餐具专用保洁柜内备用。所使用的餐具洗涤剂、消毒剂必须符合卫生标准和要求。

九、食堂发生食物中毒或疑似食物中毒时，必须马上通知主管领导和值周领导，必须在2小时内向当地卫生行政部门报告，并保留造成食物或可能造成食物中毒的食品及其原料、工具、设备和现场，积极配合卫生行政部门开展食物中毒事故的调查和处理。

十、必须严格按照《卫生安全协议》实行责任追究制度。

本文档由范文网【dddot.com】收集整理，更多优质范文文档请移步dddot.com站内查找