关于开企业职工“查事故隐患、保安全生产” 百日行动的通知

各建筑企业工会：

根据全国第十九次安全生产月“消除安全隐患、筑牢安全防线”活动主题要求，进一步树牢企业安全发展理念、强化安全责任落实、聚焦安全风险化解。经建筑行业工会联合会研究，决定在7月至10月组织开展企业职工“查事故隐患、保安全生产”集中行动。现将有关事项通知如下。

一、提高认识，全面发动企业职工开展“查事故隐患、保安全生产”集中行动

各建筑企业工会要认真贯彻落实习近平总书记关于安全生产重要批示精神，坚持以人民为中心的发展思想，突出问题导向，强化底线思维，自觉把思想和行动统一到党中央、国务院和省市县委、省市县政府对安全生产工作的决策部署上来，充分认识安全生产工作的复杂性、长期性和艰巨性，积极发挥工会组织的优势，强化群防群治意识，发挥好工会在安全生产中“群众参与监督”的重要作用，结合本企业的安全生产、劳动保护实际，根据“查短板补短板，切实把安全生产风险控制最小、解决最早”要求，组织开展企业职工“查事故隐患、保安全生产”集中行动。

集中行动要以减少生产安全事故发生为目标，发动广大职工群众，共同参与安全生产管理、共同排查身边的事故隐患、共同确保安全生产，加大事故隐患的查找整改力度，力争查出一批、整改一批、消除一批，为安全生产形势持续稳定打牢基础。建筑企业工会要把组织好、实施好集中行动作为当前加强工会劳动保护工作的最大事项来抓，作出周密细致的部署。各建筑企业要采取多种形式，层层发动，广泛动员，使公司及下属分公司、项目部动起来，职工找起来，营造“查事故隐患、保安全生产”集中行动的良好氛围和社会影响。

二、突出重点，精准实施企业职工“查事故隐患、保安全生产”集中行动

这次集中行动的重点是各企业施工项目和职工食堂，着力检查在工程建设中的安全责任制是否落实，工作人员安全培训教育是否常态，安全警示标牌标识是否设立，安全防护设施是否规范齐全，用电、消防及危化品存放是否符合行业标准，防暑降温急救药品、防汛防台物资是否配备充足，扬尘控制是否有具体措施，职工食堂是否符卫生标准。

建筑企业工会要坚持“上下联动、合力推进”工作原则，采用项目部自查、企业普查的方式展开，全面落实集中行动各项任务。各企业工会要充分发挥企业质安科和企业职工代表大会代表的作用，组织好质量安全管理技术骨干和职工代共同参与安全生产大检查活动。通过听取汇报、查阅台账资料、实地踏看检查，对存在安全隐患事项逐一登记造册，做到检查内容不漏项，检查范围全覆盖。

三、强化责任，确保企业职工“查事故隐患、保安全生产”集中行动落到实处

企业工会在开展集中行动过程中，要将查找事故隐患与提高职工安全生产意识和安全技能、督促企业强化安全生产管理主体意识、夯实安全生产管理基层基础、切实整改事故隐患有机结合起来，以“开通一条事故隐患报告热线、开展一次安全宣传教育、组织一次合理化建议活动、走进一批重点项目送安全、督促一批隐患项目抓整改、表扬一批先进树典型”，以“六个一”为抓手，确保企业职工“查事故隐患、保安全生产”集中行动落到实处。各单位要重视事故隐患的整改，对找出的事故隐患，能马上整改的要马上整改，一时无力整改的要督促项目部组织技术骨干采取措施抓紧整改。企业要制定隐患整改方案，做到整改责任到人，整改措施落实到位，确保隐患整改取得实效。建筑行业工会联合会及时组织开展集中行动绩效评估，重视总结集中行动的有效做法和先进典型。将把成绩突出的组织单位，作为推荐县、市“安康杯”竞赛优秀组织单位的重点对象。

《安全生产大检查表》在7月15日前上报，《施工项目安全生产检查结果登记表》、《职工食堂卫生安全检查结果登记表》在10月10日前上报，《职业职工“查事故隐患、保安全生产”集中行动工作总结》在10月20日前上报。联系人：冯赛芬，联系电话：89387951

 附件:1.安全生产大检查安排表

 2.施工项目安全生产大检查登记表

 3.职工食堂卫生大检查结果登记表

 象山县建筑行业工会联合会

 2020年7月3日

**附件一**

**安全生产大检查安排表**

|  |  |
| --- | --- |
| 工会组织名称 |  |
| 施工项目名称 | 项目所在地 | 项目类型 | 项目负责人 | 联系电话 | 检查时间安排 |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
|  |  |  |  |  |  |
| 检查人员名单 |
| 姓名 | 职务 | 职称 | 联系电话 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

附件二

**施工项目安全生产检查结果登记表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 检查分类 | 重点检查内容 | 检查情况 |
| 1 | 安全生产 责任制 |  建立安全生产的责任制，经责任人签字确认，制定安全管理目标及考核制度，并有效落实。 | 　 |
|
| 2 | 重大风险源 |  依据规范识别本项目部重大风险源，对危险性较大的分部分项工程按规定进行审批，专项施工方案按规定组织专家论证，对专项施工方案进行交底并留有文字记录，施工现场悬挂重大风险源标识标牌并及时更新。 | 　 |
|
|
| 3 | 各类防护 |  排查工人是否按照规定佩戴安全帽、是否在规定安全通道内活动、常用工具是否按规定摆放、脚手架上是否摆放杂物等，预防打击事故。依照规范要求，排查施工现场存在建筑临边、洞口、作业平台、施工吊篮、施工升降机等存在安全坠落的隐患，对不符合要求设施及时整改修复，预防人员坠落事故。 | 　 |
|
|
|
| 4 | 起重吊装 垂直运输 |   检查起重吊装设备、垂直运输机械（塔吊、人货梯等）的钢丝绳、锁具、防脱钩、限位装置、装置等设备是否符合规范要求，特种作业人员持证上岗，划定吊装警戒区，吊装作业专人监护，预防起重吊装事故。 | 　 |
|
|
|
| 5 | 坍塌隐患 |  对脚手架、高大支模架、各类构建物等存在坍塌隐患关键部位进行全方位检查，预防坍塌事故。 | 　 |
|
|
| 6 | 临时用电 |  检查施工现场临时用电电线是否浸水、老化、漏电。配电系统采用三级配电、两级漏电保护系统。开关箱按照规范要求“一机一闸一箱一漏”。配电箱附近设消防安全设备，预防触电事故。 |  |
|
|
|
| 7 | 开挖工程 |  排查施工现场基坑边坡、土方开挖、地下暗挖工程等危险性较大、易造成群死群伤的重大风险部位和工作区，大力管控重大安全隐患。 | 　 |
|
| 8 | 大型机械 设备及安拆 |  检查塔吊、施工电梯等大型设备是否制定安拆方案，并履行检测、验收手续，现场安拆设备是否符合安全要求。重点检查力矩限制器是否失灵、是否超载作业、起重机钢丝绳是否牢固、防脱钩装置是否失灵。确保施工现场各类安全设施无缺损且灵敏、可靠、牢固，能够起到相应的安全防护作用。 |  |
| 9 | 各项交底 及 安全教育 |  制定安全技术交底制度，各工种安全技术操作规程或操作规程挂设在作业场所显著位置；项目技术人员就有关施工安全要求对现场管理人员、施工班组、作业人员交底；安全技术交底留有双方签字内容。 |  |
|  建立安全生产教育制度，建立安全教育培训计划表；对进入新岗位或者新进入施工现场的作业人员（含起重机械租赁单位的作业人员）进行安全教育；对作业人员普及触电、高处坠落或有限空间中毒（窒息）等事故应急救援知识。 |  |
|  |
| 10 | 危化品管理 |  建立独立危化品存放区并设立警戒标识，对危化品实行专人管理，拥有定期巡查记录，根据危化品类型配备合理消防设备。 |  |
| 11 | 防暑降温 |  项目部应当在高温工作环境设立休息场并所配有茶水。休息场所应当设有座椅，保持通风良好或者配有空调等防暑降温设施。根据从事高温作业和高温天气作业的劳动者数量及作业条件等情况，配备应急救援人员和足量的急救药品。合理调整高温天气作息时间或者对有关工作地点、工作岗位的调整安排。 |  |
|  |  |
| 12 | 卫生防疫 |  食堂卫生许可证、炊事员健康证配备有效。食堂按规定熟食留样，炊事员个人卫生要求符合规范（三白）。浴室厕所配备保洁责任人。生活区需提供合格饮水，保证饮水卫生安全措施。生活区“除四害”符合规范要求，留有除害药物投放或喷洒记录。 | 　 |
| 13 | 防汛防台 | 施工区及建筑、构筑物，生活区有通畅排水设施。交通道路、施工区域有充足照明。应急物资仓库无雨水渗漏现象，配有专人管理，物品与清单一致；物资可靠有效。项目部设有防汛防台应急预案，方案交底留有书面记录，人员分工责任到位。 |  |  |
| 14 | 扬尘控制 |  项目部制定有效控制扬尘措施方案，检查控制扬尘设备有效无损坏，施工现场正常投入使用。 | 　 |
| 　 |
| 　 |
| 15 | 消防管理 |  火灾报警及通讯设备完好，消防灭火器配备数量符合要求，灭火器有效无损坏并有定期巡查记录，供水设备有效。 |  |
|  |

**附件三**

**职工食堂卫生安全检查结果登记表**

施工项目名称： 检查时间 年 月 日

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 检查项目 | 检查内容 | 检查结果 | 备注 |
| 食品卫生 | 1、采购食品是否新鲜卫生，严禁采购腐烂，霉变食品 | 优 | 良 | 一般 | 差 |  |
| 2、蔬菜是否履行拣、洗、切、浸泡程序 |  |  |  |  |  |
| 3、食品应该做到生熟分开、荤素分开，确保食品品味纯正 |  |  |  |  |  |
| 4、剩余食品是否采用保鲜及冷冻措施，是否有变质变味食品 |  |  |  |  |  |
| 厨具餐具卫生管理 | 1厨具在使用前洗干净，按规定处理，摆放有序，刀板每次用完后应彻底洗干净后竖放，以保底、面、边三面光 |  |  |  |  |  |
| 2、炉灶、配料台、锅头、工作台、洗菜池、使用后彻底清理并彻底清洗，保持干净整洁 |  |  |  |  |  |
| 3、冷藏柜应定期解冻、清洗，以保制冷效果及冷柜内环境卫生整洁 |  |  |  |  |  |
| 4、清除卫生死角，防止老鼠、蟑螂、苍蝇等污染食物 |  |  |  |  |  |
| 5、洗涤、消毒、保管程序。（1）洗，用流动水将餐具、用具表面粘附的残留物冲掉；（2）刷，直接用洗洁剂刷残留的油渍和污垢；（3）冲，用流动水将洗洁剂彻底冲掉；（4）消毒，将清洁干净的餐具（碟、碗、筷、汤勺等）置放在消毒柜消毒 |  |  |  |  |  |
| 6、餐前餐具集中摆放，保持清洁，用白布盖好，不能直接放在台面，防止蝇叮，餐具未尽消毒不得循环使用 |  |  |  |  |  |
| 工作人员个人卫生 | 1、是否做到“四勤”，勤洗手、勤洗澡、勤洗衣、勤换衣 |  |  |  |  |  |
| 2、上班时间是否有吸烟现象，是否穿工作服带工作帽，保持仪表整洁 |  |  |  |  |  |
| 3、上班期间，是否穿工作服离开厨房、食堂，做与制作饭菜无关的事情 |  |  |  |  |  |
| 地面卫生 | 1、地面光洁无杂物 |  |  |  |  |  |
| 2、厨房排水应保持畅通，污水应及时倒入污水池，不积存脏水污物 |  |  |  |  |  |