# 食品安全培训计划全年样板 食品安全培训计划心得体会(优秀8篇)

来源：网络 作者：岁月静好 更新时间：2024-06-15

*制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。计划可以帮助我们明确目标，分析现状，确定行动步骤，并制定相应的时间表和资源分配。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮...*

制定计划前，要分析研究工作现状，充分了解下一步工作是在什么基础上进行的，是依据什么来制定这个计划的。计划可以帮助我们明确目标，分析现状，确定行动步骤，并制定相应的时间表和资源分配。以下我给大家整理了一些优质的计划书范文，希望对大家能够有所帮助。

**食品安全培训计划全年样板篇一**

食品安全是人们重视的一个问题，近年来食品安全事件频发，给人们的身体健康造成了严重威胁。因此，为了提高食品安全意识，保障大家的饮食安全，我参加了一次食品安全培训计划。通过这次培训，我深刻认识到了食品安全的重要性，并且学到了很多相关知识和技能。在这篇文章中，我将分享我在培训中的收获和体会。

首先，我了解到了食品安全的基本常识。在培训中，导师向我们讲解了食品安全的历史背景和重要性。我了解到，食品安全不仅仅是一个个人的问题，更是社会的问题。只有每个人都把食品安全当做一种责任，才能够共同构建一个安全的食品环境。另外，导师还向我们介绍了一些常见的食品安全问题，比如添加非法添加剂、过期食品的销售等等。通过学习这些常识，我更加清楚了食品安全的危害以及防范措施。

其次，我学习到了一些食品安全的实用技巧。在培训中，导师向我们示范了食品的储存和处理方法。比如，我学到了如何正确储存蔬菜、肉类和海鲜，以及如何分辨新鲜的食材。此外，导师还向我们介绍了食品安全的烹饪技巧，比如如何避免食品烧焦、如何控制食品的烹饪时间等等。通过学习这些实用技巧，我相信我将更加注重食品的质量和安全，避免食品安全问题的发生。

再次，我参加了一次食品安全检测实践活动。在培训的最后一天，导师组织了一次食品安全检测实践活动。我们分成小组，每个小组都需要去一个超市挑选一些食品，并进行安全检测。我们按照导师教给我们的方法，逐一检测了食品中的添加剂、重金属残留等问题。通过这次实践活动，我更加深入地了解了食品安全检测的过程和方法。同时，这次活动也让我认识到了一些常见的食品安全问题，比如添加剂超标、非法添加物等等。我相信通过这次实践，我能够在日常生活中更好地识别食品安全问题，保护自己和家人的健康。

最后，我还参加了一次关于食品安全的座谈会。在这次座谈会中，导师邀请了一些食品安全专家和学者，他们向我们介绍了最新的食品安全研究成果。我听到了很多专家们的发言，了解了食品安全领域的一些新动态和前沿技术。同时，座谈会也给了我一个机会与专家们进行交流和互动，我向他们请教了一些关于食品安全的问题，他们也热心地给予了解答。通过这次座谈会，我深刻认识到了食品安全问题的复杂性和严重性，也激发了我对食品安全领域的兴趣和研究。

总的来说，这次食品安全培训计划给我留下了深刻的印象。通过学习食品安全的基本常识，了解食品安全的实用技巧，参加食品安全检测实践活动和座谈会，我的食品安全意识得到了提升，我也掌握了一些防范食品安全问题的方法和技能。我相信，只要每个人都重视食品安全，共同努力，我们一定能够构建一个安全的食品环境，保障大家的健康。

**食品安全培训计划全年样板篇二**

食品安全关系着广大人民群众的身体健康和生命安全关系着经济健康发展和社会稳定。下面小编为大家带来的是食品安全年度培训计划书，欢迎大家参考!

各学校要从贯彻落实科学发展观的高度出发，从保证正常的教育教学秩序、维护社会稳定的政治大局出发，深刻认识《中华人民共和国食品安全法》颁布施行的重要意义，增强做好学校食品安全工作的责任感和使命感，把学习宣传《中华人民共和国食品安全法》作为一项重要工作列入议事日程，切实抓好《中华人民共和国食品安全法》的学习宣传贯彻工作。深入学习，全面掌握《中华人民共和国食品安全法》的主要内容，准确把握《中华人民共和国食品安全法》的精髓，切实增强学校对食品安全监管力度和水平;充分发挥校园广播、板报、专栏、升旗、班会等宣传阵地的作用，采取多种形式，广泛宣传《中华人民共和国食品安全法》的立法宗旨和主要内容，做到全员知晓，进一步增强师生、食堂、小卖部从业人员的食品安全法制观念和守法意识，为《中华人民共和国食品安全法》的贯彻实施营造一个学法、懂法、用法、维权的良好氛围。在学校构筑起保障食品安全坚实的法律屏障。

在这次开展学习、宣传《中华人民共和国食品安全法》活动中，各学校要开展好“三个一”活动，即:组织学校食品卫生安全领导小组召开一次学习《中华人民共和国食品安全法》专题会，二是对学校食堂、小卖部从业人员进行一次《中华人民共和国食品安全法》普法培训;三是要采取多种形式对全校师生进行一次专题宣传活动。

(一)动员准备阶段(6月2日一6月5日)。

1、各学校结合本校实际，制定具体的实施方案。

2、布置《中华人民共和国食品安全法》的学习宣传和贯彻实施工作。

3、安排学习、宣传《中华人民共和国食品安全法》的时间、形式及内容。

(二)培训阶段(6月8日一6月12日)。

1、各学校分别开展对食堂、小卖部从业人员和师生进行《中华人民共和国食品安全法》培训工作。

2、对参加《中华人民共和国食品安全法》培训的食堂、小卖部从业人员进行考核。

(三)自查阶段(6月15日—6月19日)。

学校食品卫生安全领导小组对照《中华人民共和国食品安全法》的条款，对本校食堂、小卖部进行认真清查。并根据自查结果制定整改方案。(将整改方案于6月19日前上报保健所，以便对照检查)。

(四)整改阶段(6月22日—8月24日)。

以此次贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》为契机，抓住暑期时机，全面开展学校食堂软、硬件整改、建设工作。严格落实《中华人民共和国食品安全法》各项细则，加强学校食堂食品卫生安全管理体系建设，使其真正发挥作用，确保学校食堂食品卫生安全落到实处。

(五)检查阶段(8月31日—9月11日)。

教育局食品卫生安全领导小组将开展对学校学习贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》进行全面检查。

(六)总结阶段(9月14日—9月25日)。

各校按照学习宣传贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》方案，将完成此项工作情况进行全面总结。

(一)加强领导，精心组织。各学校要充分认识开展《中华人民共和国食品安全法》学习宣传活动的重要意义，加强领导，积极筹划，精心组织实施，结合实际，制定具体的实施方案，确保学习宣传活动落到实处。做到领导重视，严格把关，组织严密，不走过场，形式多样内容丰富，全员参与，宣传到位。

(二)加强协调，增强宣传力度。各学校要加强各部门协调配合，及时沟通，增强宣传教育的针对性和有效性，提高全员的参与意识和自我保护意识。

(三)突出重点，确保学习宣传实际工作效果。各学校要将学习《食品安全法》列入重要议事日程，做到领导干部带头学，全体师生参与学，学校食品管理人员和食堂小卖部从业人员重点学，确保学习效果。宣传活动要突出主题，贴近生活，采取丰富多彩的形式，抓住师生关心的热点问题展开宣传教育，确保宣传效果。

一、目的提高员工素质，保证食品安全安全。

二、适用范围适用于公司各部门和所有员工。

三、权责划分。

人力资源部。

1、评估员工的培训需求。

5、考核、总结、上报培训实施情况，并提出改进方案。

6、研究拟订、执行其它的人力开发方案。

各部门权责。

1、制定员工培训需求的分析报告。

2、制定、修改、呈报本部门的专项培训计划。

3、按计划实施内部培训。

4、编撰专门的培训教材。

5、检查、上报本部门的专项培训结果。

四、培训类别。

1、新进人员的培训:岗前的公司、部门、班组培训。

2、公共性培训:由人力资源部制定并组织实施的针对全体员工的共同培训内容。

3、专业性培训:根据各部门计划实施的培训，指在提高员工专业水平。

4、个人进修申请办法:。

(1)申请程序:凡公司认可之外界培训课程，由本人填写个人进修申请表，并附相应文件呈核。核准者，应预先垫付培训费用，事后凭毕(结)业证及发票交财务处报销。

(2)进修人员在结业三日内呈交心得总结。

(3)培训部应主动收集相关培训课程信息，以供各部门人员选择。

1、各部门从实际情况出发，于每年12月前拟定下年度的培训计划，报人力资源部汇总。

2、各部门依客观需求，拟定专项培训计划，报人力资源部备案。

3、人力资源部合理安排各部门上报的培训计划，汇编成表，提出预算，并上报之。

4、人力资源部应以最快的效率安排各部门不定期培训计划的实施。

六、培训的实施。

1、定期培训:依年度计划，由人力资源部安排。

2、不定期培训:依具体情况，由人力资源部与各部门共同完成。

七、培训考核。

1、考核依据:测试(考试)结果、个人心得、直接上级的评定。

2、考核结果由人力资源部建档存查。

3、培训内容、考核结果作为年度绩效考核指标之一。

八、赴外培训管理赴外培训，应与公司签订培训。

合同。

九、其它其它事项另行规定。

。

**食品安全培训计划全年样板篇三**

元旦、春节临近，为了保障节日期间的食品安全工作，防止重大食品安全事故和突发事件的发生，现就做好“两节”期间食品安全保障工作的有关事项通知如下：

一、提高认识，落实责任。

全工作，事关社会和谐稳定，任务艰巨，责任重大。各乡镇政府、各有关部门要切实加强“两节”期间食品安全工作的领导，强化“地方政府负总责，监管部门各负其责，企业是第一责任人”的责任体系，认真落实监管责任制和责任追究制，确保公众饮食安全。各有关部门要切实履行职责，加强协调，密切配合，形成食品安全监管合力，落实各项食品安全工作措施。

二、结合实际，突出重点。

各乡镇政府、各有关部门要结合“两节”期间食品消费量大的特点，组织开展本辖区的食品安全联合执法专项检查，重点检查果蔬、肉及肉制品、奶及奶制品、水产品、食用油、豆制品、大米、饮料、酒类、散装食品、米线、面条、卷粉和儿童食品等品种，以及农贸市场、超市、食品批发市场、中小食品生产加工单位、学校食堂、建筑工地食堂、承办“年夜饭”宴席的大中型餐饮单位等行业。特别要加大对农村、城乡结合部、学校及周边地区、旅游景区小作坊、小食品摊点、小餐馆、小商店等食品生产经营单位的检查，严防三无食品、过期食品和不合格食品流向市场，及时消除食品安全隐患。

三、履行职责，加强监管。

各乡镇政府、各有关部门按照食品生产、加工、经营和消费环节，采取按环节分段监督，联合行动与各职能部门专项监管相结合的方式进行，大力强化监督检查和整治，依法查处和严厉打击制售假冒伪劣、有毒有害食品及其他不符合标准的违法犯罪行为。

1、县农业局：

对主要生产基地蔬菜农药残留进行重点监测，并及时发布有关信息。

2、县商务局：

负责对生猪定点屠宰的监督管理，严厉打击私屠滥宰的违法行为。加大对城乡结合部和农村私屠滥宰高发区域的巡查打击力度，进一步规范和整顿屠宰市场秩序。

3、县质量技术监督局：负责整治食品生产加工领域制售假冒伪劣食品行为。坚决取缔无生产许可证、无卫生许可证，无营业执照的生产加工企业。严格实施食品质量安全市场准入、对28类食品的市场准入和区域性、行业性食品质量安全问题进行整治。

4、县工商局：

负责在食品流通环节进一步整顿和规范经营秩序，围绕重点品种等与广大人民群众密切相关、消费者投诉多的食品开展执法检查，强化食品包装管理，集中力量整治假包装、假标识、假商标印制品，把农村市场整治作为重中之重，督促企业普遍建立和落实进货检查验收、收购台帐和质量承诺制度。

5、县卫生局：

负责在食品消费领域的监督检查，加大对学校、建筑工地、厂矿及风景区食堂、餐馆的卫生监督检查力度，防止食物中毒事件发生，并做好突了食物中毒事故的应急救援准备。

6、县食品药品监督管理局负责综合监督、组织协调和依法查处重大食品安全事故。

7、各乡镇政府做好辖区内的食品安全保障工作，重点是加强对农村自办宴席的管理，杜绝群体性食品安全事故的发生。

四、广泛宣传，营造氛围。

各乡镇政府、各有关部门在加强监督检查的同时，要利用好“两节”期间这个宣传食品安全教育的良好时机，积极行动，组织开展形式多样的食品安全宣传教育活动，让食品安全知识进学校、进社区、进农村、进企业，广泛宣传食品安全常识，普及科学饮食知识，引导公众正确选购食品，养成科学饮食习惯，进一步增强广大群众的食品安全自我防范和依法维权意识，强化食品生产经营企业的责任意识和诚信意识。充分发挥新闻媒体的宣传和监督作用，营造人人关注食品安全、广泛参与食品安全良好社会氛围。

五、做好应急，落实值班。

各乡镇政府、各部门要进一步强化食品安全保障责任意识，加强协作，做好食品安全事故的预防、预警和应对突发事件的准备工作，防控重大食品安全事帮的发生，做到防患于未然。要严格执行节日期间24小时值班制度及领导带班制度，保证通讯畅通，确保群众举报和发生食品安全问题得到及时处理。一旦发生重大食品安全事故，要按照《xx县重大食品安全事故应急预案》和应急预案操作手册规定及时报告和处置。

请各乡镇政府、县食品安全委员会各成员单位按通知要求，切实发挥职能作用，做好各项工作，并于20xx年2月5日前将“两节”期间食品安全保障工作总结报县食品安全委员会办公室。

**食品安全培训计划全年样板篇四**

以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

（一）完善各类制度。

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象.

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化.

（二）提高职工整体素质。

（三）革新工作流程。

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

高度重视卫生安全工作：

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到＂一天一消毒＂，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责。

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全。

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

1、分好工，明确有关制度和职责。

2、膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查。

3、职工卫生知识学习卫生消毒抽查。

4、食堂安全工作检查工作流程跟踪调查。

5、餐具存放情况抽查。

6、考核制度定稿。

7、职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查。

8、师生用餐情况调查。

9、防蝇设施检查。

10、职工卫生知识学习。

11、卫生消毒抽查。

12、环境卫生抽查。

13、膳管会成员会议餐具存放情况调查。

14、卫生消毒抽查。

15、卫生工作全面调查。

16、工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库。

**食品安全培训计划全年样板篇五**

通过深入开展食品安全法律法规和案件警示教育，增强食品经营者的法律意识和诚信责任。广泛普及食品安全科普知识，提高食品安全的辨假识假和预防应对风险的能力，提高监管人员的责任意识、业务素质和管理水平。营造人人关心、人人维护食品安全的良好氛围。

(一)对我县区域内酒类、肉类生产经营企业、商户集中进行食品安全生产、警示教育、相关法律知识的培训，主要从事生产经营活动的人员保障每人每年不少于40小时培训时间，确保生产源头食品安全。

(二)商务综合执法大队人员集中进行食品安全监管专业培训，每人每年不少于40小时的培训时间，确保执法的准确性和实效性。

(三)食品安全宣传教育，重大节假日前将酒、肉类食品安全管理的《条例》、《办法》以宣传单、牌匾的形式进行发放和公示，并设立展位现场讲解酒、肉类食品安全的相关法律法规，以及酒类真伪辨别的相关知识。使食品安全深入人心。

(一)工作部署阶段。结合我局职责，制定具体的教育培训工作实施方案，明确食品安全教育培训工作重点内容和意义。

(二)工作实施阶段。7月21日至11月31日，认真组织实施教育培训工作方案，按照计划安排开展教育培训工作。

(三)工作总结阶段。12月1日至12月12日，对食品安全教育培训工作开展情况，尤其是本辖区或监管领域内是否完成20xx年工作目标及取得的成效进行全面总结。

(一)认真组织，切实落实。食品安全是民生的重中之重，我们一定要认清其重要性，认真组织、落实方案，严格按照计划执行，将食品安全深入人心，将食品安全工作落实到位。

(二)科学分工，层层落实。有分工的进行落实方案。把每项培训任务分工到科室，有序的进行组织，做到点面结合，统筹进行。

(三)建立培训评价机制。把培训内容、实际效果、平时抽查情况多点结合作为培训成果检验标准。确保培训的实效性。

(四)倡导、鼓励开拓创新，积极推动开展食品安全教育培训示范点创建活动，总结经验，逐步推广。

**食品安全培训计划全年样板篇六**

学校食堂管理人员与从业人员是学校食品卫生的直接管理者和操作者，加强对学校食堂管理人员与从业人员的食品卫生知识培训，是不断提高学校食堂管理人员与从业人员业务素质的必要手段，制定。

工作计划。

一、总体要求。

各学校要从贯彻落实科学发展观的高度出发，从保证正常的教育教学秩序、维护社会稳定的政治大局出发，深刻认识《中华人民共和国食品安全法》颁布施行的重要意义，增强做好学校食品安全工作的责任感和使命感，把学习宣传《中华人民共和国食品安全法》作为一项重要工作列入议事日程，切实抓好《中华人民共和国食品安全法》的学习宣传贯彻工作。深入学习，全面掌握《中华人民共和国食品安全法》的主要内容，准确把握《中华人民共和国食品安全法》的精髓，切实增强学校对食品安全监管力度和水平；充分发挥校园广播、板报、专栏、升旗、班会等宣传阵地的作用，采取多种形式，广泛宣传《中华人民共和国食品安全法》的立法宗旨和主要内容，做到全员知晓，进一步增强师生、食堂、小卖部从业人员的食品安全法制观念和守法意识，为《中华人民共和国食品安全法》的贯彻实施营造一个学法、懂法、用法、维权的良好氛围。在学校构筑起保障食品安全坚实的法律屏障。

二、学习、宣传活动要求。

在这次开展学习、宣传《中华人民共和国食品安全法》活动中，各学校要开展好“三个一”活动，即：组织学校食品卫生安全领导小组召开一次学习《中华人民共和国食品安全法》专题会，二是对学校食堂、小卖部从业人员进行一次《中华人民共和国食品安全法》普法培训；三是要采取多种形式对全校师生进行一次专题宣传活动。

三、贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》步骤和内容。

(一)动员准备阶段(6月2日一6月5日)。

1、各学校结合本校实际，制定具体的实施方案。

2、布置《中华人民共和国食品安全法》的学习宣传和贯彻实施工作。

3、安排学习、宣传《中华人民共和国食品安全法》的时间、形式及内容。

(二)培训阶段(6月8日一6月12日)。

1、各学校分别开展对食堂、小卖部从业人员和师生进行《中华人民共和国食品安全法》培训工作。

2、对参加《中华人民共和国食品安全法》培训的食堂、小卖部从业人员进行考核。

(三)自查阶段(6月15日—6月19日)。

学校食品卫生安全领导小组对照《中华人民共和国食品安全法》的条款，对本校食堂、小卖部进行认真清查。并根据自查结果制定整改方案。(将整改方案于6月19日前上报保健所，以便对照检查)。

(四)整改阶段(6月22日—8月24日)。

以此次贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》为契机，抓住暑期时机，全面开展学校食堂软、硬件整改、建设工作。严格落实《中华人民共和国食品安全法》各项细则，加强学校食堂食品卫生安全管理体系建设，使其真正发挥作用，确保学校食堂食品卫生安全落到实处。

(五)检查阶段(8月31日—9月11日)。

教育局食品卫生安全领导小组将开展对学校学习贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》进行全面检查。

(六)总结阶段(9月14日—9月25日)。

各校按照学习宣传贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》方案，将完成此项工作情况进行全面总结。

四、工作要求。

(一)加强领导，精心组织。各学校要充分认识开展《中华人民共和国食品安全法》学习宣传活动的重要意义，加强领导，积极筹划，精心组织实施，结合实际，制定具体的实施方案，确保学习宣传活动落到实处。做到领导重视，严格把关，组织严密，不走过场，形式多样内容丰富，全员参与，宣传到位。

(二)加强协调，增强宣传力度。各学校要加强各部门协调配合，及时沟通，增强宣传教育的针对性和有效性，提高全员的参与意识和自我保护意识。

(三)突出重点，确保学习宣传实际工作效果。各学校要将学习《食品安全法》列入重要议事日程，做到领导干部带头学，全体师生参与学，学校食品管理人员和食堂小卖部从业人员重点学，确保学习效果。宣传活动要突出主题，贴近生活，采取丰富多彩的形式，抓住师生关心的热点问题展开宣传教育，确保宣传效果。

一、培训目标。

通过培训使学校食堂管理人员与从业人员了解并掌握基本的食品卫生法律法规以及食品卫生、膳食营养的基本知识，树立良好的职业道德和服务意识，并自觉在实际工作中遵守相关的法规和食品卫生操作规范，最终达到全面提升学校食品卫生管理水平、减少和控制学校集体食物中毒和食源性疾病(包括肠道传染病)事件发生和流行的目的。

二、培训对象。

学校食堂的管理人员和从业人员。

三、岗位基本要求。

1、食堂管理人员。

(1)热爱师生，敬业爱岗、具有强烈的事业心和责任感，热心为教育事业服务。

(2)身心健康、道德品质好，具有食堂从业人员健康合格证。

(3)高中或以上文化程度、具有一定的管理经验。

(4)参加岗位业务培训并取得合格证明。

2、食堂从业人员(包括炊事员、采购员、保管员等)。

(1)热爱师生和本职工作，热心为教育事业服务。

(2)身心健康、道德品质好，具有食堂从业人员健康合格证。

(3)具有一定的文化基础。

(4)具有良好的个人卫生习惯。

四、培训内容。

1、法律法规知识。

《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》等。

2、食品卫生管理知识。

(1)食堂建筑、设施与设备、食堂布局的卫生要求。

(2)水源管理以及环境卫生要求。

(3)卫生管理。

规章制度。

及岗位责任制度：“饮食卫生制度”、“餐(饮)具洗涤、消毒、保洁卫生管理制度”、“食品采购、储存、加工、销售制度”、“库房管理制度”、“食品卫生责任追究制度”等。

(4)个人卫生要求。

3、食品加工操作卫生要求。

(1)食品采购与运输卫生要求；

(2)食品验收入库与储存卫生要求；

(3)食品加工烹饪与分餐卫生要求；

(4)食品加工工具、器具及餐具洗刷与消毒卫生要求。

4、常见的食物污染及其预防控制知识。

5、食物中毒及常见肠道传染病的预防知识：

(1)食物中毒。

细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学性食物中毒。

(2)常见肠道传染病。

病毒性甲型肝炎、细菌性痢疾、伤寒与副伤寒、霍乱与副霍乱。

(3)食物中毒处理原则与报告要求。

(4)食物中毒和肠道传染病案例。

6、膳食营养知识。

(1)人体基本营养素(平衡膳食)；

(2)贮存、加工、制作过程对食物营养成分的影响；

(3)膳食中营养素的搭配。

五、培训的组织实施。

(一)培训管理原则与要求。

学校负责制订本校食堂管理人员和从业人员的培训计划，组织实施本校人员的培训工作。

(二)培训方式与培训时间：

1、培训方式：集中授课与分散教学相结合。原则上对新上岗人员和已在岗但未经过培训的人员采用集中授课的方式进行培训；对已在岗但经过培训并取得培训合格证的人员可采取分散教学(以学校为单位、利用培训教学资料)的方式进行强化培训。

2、培训时间与培训周期。

(1)上岗培训：新上岗人员培训时数以完成培训内容为准，建议培训时间不少于8学时。

(2)强化培训：原则上管理人员强化培训周期为三年，培训时数以完成培训内容为准；从业人员强化培训周期为二年，培训时数以完成培训内容为准。积极参加教育局和卫生局组织的集中培训。并认真学习发放材料，进行以自学为主的分散教学。每学期不少于一次的集中培训。

共

2

页，当前第。

1

页

1

2

。

**食品安全培训计划全年样板篇七**

中心小学食堂从业人员食品安全知识培训计划为贯彻执行《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务操作规范》，落实各项食品安全措施，提高学校食堂从业人员业务素质，有效预防食物中毒事故发生，确保广大师生饮食安全。根据我校实际，特制订食品卫生安全培训计划。

通过培训，使学校食堂从业人员了解并掌握食品安全法律法规、操作规范及学生营养配餐等基本知识，进一步提高食堂从业人员的安全意识、责任意识、法律意识和服务意识，提高从业人员的业务水平，增强工作主动性，提高食堂规范化、精细化管理水平，消除食品安全隐患，确保学校师生饮食安全。

1、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律法规。

2、餐饮服务操作规范、新版餐饮服务食品安全监督量化分级管理及五常法管理要求。

3、xx省xx市xx县相关食堂管理文件精神。

4、食物中毒的预防及控制。

5、学生膳食营养配餐知识。

1、每月安排一次进行集中培训和学习，提高食堂规范化、精细化管理水平。

2、每天召开班前例会，强化五常管理细节。

3、及时派人员参加上级有关部门组织的食品安全管理及岗位技能培训，严格执行食品安全法，严防食品安全事故的发生。

4、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

5、每学期至少定期组织一次食堂人员岗位练兵活动，提高从业人员规范操作水平。

6、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和服务水平。

7、对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。厨师和从业人员的食品安全知识培训。

**食品安全培训计划全年样板篇八**

为进一步贯彻落实毕节市政府《关于加强全区中小学幼儿园食堂管理工作的通知》(毕署办通[202\_)169号)、《毕节市食品药品监督管理局毕节市教育局关于加强中小学幼儿园食堂食品安全工作的通知》(毕市食药监发[202\_]9号)及金沙县教育局金教稳[202\_]3号文件精神，切实加强中小学、幼儿园学校食堂食品安全管理，提高我乡中小学、幼儿园食堂管理水平，确保师生饮食安全，结合我乡实际，拟定计划如下：

一、指导思想。

以“三个代表”重要思想为指导，全面贯彻落实科学发展观。严格按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，认真贯彻落实毕节市政府《关于加强全区中小学幼儿园食堂管理工作的通知》(毕署办通[202\_)169号)文件精神。把学校食堂食品安全工作摆在更加突出的位置，切实履行职责，坚持预防为主、科学管理、明确责任、综合治理，把日常监管与集中整治、学校自律与部门监管、全面推进与重点突出有机结合起来，确保在校师生饮食安全。

二、完善工作制度，严格食堂管理。

各单位要按照《食品安全法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》的要求，结合学校、幼儿园实际情况，、建立健全持证上岗、健康检查、索票索证、进货查验、消毒、食品留样和食物中毒事故报告等各项管理制度，制定详细的食堂操作规程，完善食物中毒应急处置预案，规范学校食堂食品安全管理。

(一)食堂管理。

1、学校、幼儿园食堂应由学校、幼儿园自办自管，严禁实行对外承包经营。

2、学校食堂应当具备与经营品种、数量相适应，符合安全卫生要求的仓贮、原料处理、加工、销售及就餐场所，并与有毒、有害场所保持规定的距离。

3、应当有相应的消毒、盥洗、采光、通风、防腐、防尘、防蝇、防鼠、洗涤、污水排放、存放垃圾和废弃物等设施。

4、食堂内、外环境要保持整洁，名种炊具及盛装食品的盆、碗要经常洗刷，摆放有序，必须符合卫生要求。所有机械及电器及时保养、擦拭并保持清洁。

5、学校食堂要建立严格的安全保卫措施，严禁非食堂工作人员随意进入食堂的操作间及食品原料存放库房，防止投毒事件发生。

6、饮食饮水设备、消毒设施进行全面检查，确保正常使用。食堂管理员及从业人员必须对食堂进行彻底的清扫、消毒，对所有餐饮具进行洗涤、消毒，库存食物应全面清理，过期食品必须妥善处理、丢弃。

(二)从业人员的管理。

1、学校、幼儿园食堂必须办理餐饮服务许可证，食堂管理人员和从业人员必须取得有效健康证和培训合格证，方能上岗作业。

2、上岗时要穿戴整洁的工作衣帽，并经常保持个人卫生。加工直接入口的食品应戴口罩，不准对着食品说话、咳嗽、打喷嚏。

3、不准在工作场所吸烟、随地吐痰，不准留发和留长指甲等，凡接触不洁物后，要重新洗手、消毒。

4、销售食品时，不能用手直接拿食品，严禁工作人员一手收钱，一手直接接触食品。

(三)食品采购及库房管理。

1、严格实行专人采购与管理，不得随意代购代管。

2、不采购腐败、劣质、变质、超保质期和病死、毒死或死因不明的禽畜等不符合卫生要求和规定的食品。不得购买无qs标志的面粉、食用油、调料、食盐等。

3、采购食品应到持有有效卫生许可证的经营单位采购并向供货方索要产品合格证，检验报告及发票。

4、库房管理员对采购回的食品及原料要严格验收分类入库，离地存放，同时填写详细的入库清单并与采购人员办理接交手续。

(四)食品加工管理。

1、严格按照加工程序分工分区操作，各程序间必须认真交接和监督。

2、不得加工或者使用腐败变质和感观性状异常的食品及原料。

3、食品加工要坚持一择、二洗、三切的操作程序，严禁加工未洗净的原料。

4、肉类、蔬菜、水产品要分池清洗、分案切配。盛装肉类、蔬菜、水产品的容器应分开使用，并有明显标志。

5、烹调加工食物的刀、案、容器等必须生、熟、荤、素分开使用，用后洗净，定位存放，并保持清洁。

6、加工制作的食品必须烧熟煮透，不得出售凉菜、生拌莱、隔餐饭菜。

7、每餐、每种食品必须留样，用保鲜膜密封后，放置于加锁的专用冰箱(冰柜)中，留样数量不少于100克，冷藏室保存48小时以上。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！