

2023 年最新的学校食堂食品安全知识培训范文十篇

第 1 篇：学校食堂食品安全知识培训 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。

第 2 篇：学校食堂食品安全知识培训 1、要讲究个人卫生：做到勤洗澡、勤洗衣服、勤剪指甲、勤理发，勤换床单和被盖(一月一次)。养成饭前便后洗手、不暴饮暴食的良好习惯。

2、做到六不吃：不吃生冷食物、不吃不洁瓜果、不吃变质食物、不吃未经高温处理的饭菜、不喝生水、不吃零食。

3、要从食品标签上注意识别食品质量，选择安全的食品是把住；病从口入的第一关。

个人怎样预防食物中毒：

1、饭前便后要洗手。

2、瓜果洗净并去除外皮后才食用。

3、不购食来路不明和超过保质期的食品。

4、不购食无卫生许可证和营业执照的小店或路边摊点上的食品(尤其是这些店、摊上没有密封包装的食品)。

5、不吃已确认变质或怀疑可能变了质的食品。

6、不吃明知添加了防腐剂或色素而又不能肯定其添加量是否符合食品卫生安全标准的食品。

认识食物中毒特征

1、潜伏期短：一般食后几分钟到几个小时发病。

2、胃肠道症状：腹泻、腹痛，有的伴随呕吐、发热。

3、提高自我救护意识出现上述症状，应怀疑是否食物中毒，学生要及时向班主任汇报，由班主任做出相应的措施，在家要及时到医院就诊。

4、预防发生食物中毒养成良好的卫生习惯，勤洗手特别是饭前便后，用除菌香皂，洗手液洗手

5、不吃生、冷、不清洁食物

6、不吃变质剩饭菜。

第3篇：学校食堂食品安全知识培训 各位老师，早上好：

今天很高兴在这里与大家一起来共同探讨和学习学校食品卫生安全监督与管理工作方面的知识。大家都知道，食品安全事件影响范围广，容易引发社会与心理影响。作为学校安全工作的重要部分，学校食品卫生安全更是首当其冲。要求要切实加强学校食品、饮用水卫生安全，确保广大师生身心健康。

一、学校食品安全管理方面

(一) 人员岗位职责

学校校长是食品卫生安全的第一责任人，设置食品安全管理机构，配备专职或者兼职食品安全管理人员，对本单位食品安全负全面管理职责。

1、食堂食材采购员的岗位职责

2、学生营养餐的岗位职责

3、食堂从业人员的岗位职责

(二) 食堂各项管理制度

食堂内外环境保持清洁和良好状况(包括地面、排水沟、墙壁、门窗等)，废弃物应在每次供餐结束后及时清除，应定期进行除虫灭害工作，食堂内不得存放与食品加工无关的物品，并建立清洁制度，食品加工过程中废弃的食用油脂集中收集，由有资质的单位统一回收

(三) 食堂各种记录管理

各项记录均应有执行人员和检查人员的签名，各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容，食品卫生管理员应经常检查相关记录，记录中若发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施，有关记录应至少保存 12 个月。

二、学校食品加工操作要求

按相应的规范要求，根据预防食物中毒的基本原则，制定相应的加工操作规

程

1、对各道操作工序都应有相应的具体规定，包括：

标准的加工操作程序

加工操作过程关键项目控制标准

设备操作与维护标准

2、原料采购

向依法取得食品生产(流通)许可证的生产经营单位和依法设置的农贸市场内采购，不采购禁止经营的食品与原料，采购时应索取发票等购物凭据，并做好采购记录，便于溯源，批量采购的食品，还应索取食品生产(流通)许可证，销售方工商执照，检验(检疫)合格证明等，采购的食品应进行验收

3、留样管理

当天供应的全部食品品种应当留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内(定型包装食品可按包装留样)，留样食品在冷藏条件下存放 48 小时以上，每个品种留样量不少于 100g。

三、人员卫生要求

1、从业人员健康管理

经健康检查，取得健康合格证明上岗，建立从业人员晨检制度，发现有咳

嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，不得上岗，建立从业人员健康档案。

2、从业人员个人卫生

工作服(包括衣、帽、口罩)宜用白色(或浅色)布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等，工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换，从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服，待清洁的工作服应放在远离食品处理区，每名从业人员应有两套或以上工作服。

四、学校食堂预防食物中毒

1、食物中毒的定义

食物中毒是指因食用了含有致病微生物及其毒素的食物，或含有毒性物质的食物而引起的一类急性、亚急性疾病

2、常见的食物中毒

细菌性食物中毒：是指人们食用被细菌或细菌毒素污染的食品引起的食物中毒。常见的有副溶血弧菌性食物中毒、沙门氏菌食物中毒、金黄色葡萄球菌肠毒素食物中毒

化学性食物中毒：是指人们食用被有毒有害化学品污染的食品而引起的食物中毒。常见的有有机磷农药食物中毒、瘦肉精食物中毒、亚硝酸盐食物中毒、桐油食物中毒

有毒动植物中毒：是指人们食用了一些含有某种有毒成分动植物而引起的食物中毒。常见的有河豚鱼中毒、高组胺鱼类中毒、四季豆中毒、豆浆中毒、发芽马铃薯中毒、贝类毒素中毒、珊瑚鱼中毒等

3、食物中毒的常见原因

(1)生熟交叉污染

(2)食品储存不当

(3)食品未烧熟煮透

(4)人员带菌污染

第4篇：学校食堂食品安全知识培训 一、食品中常见污染

食品中常见的可致病的病毒最常见的是甲肝病毒

1. 人感染寄生虫病大多是由于生食、半生食等不良饮食习惯或食品加热不彻底所致。

2. 生物毒素人体摄入后极易引起中毒，重者死亡。常见的有发芽马铃薯、青蕃茄、苦杏仁、鲜黄花菜、生黄豆等。

3. 部分有毒食品：河豚鱼、青皮红肉鱼、四季豆、扁豆、荷兰豆、生豆浆、野蘑菇(颜色鲜艳的大都有毒)。

4. 能污染食品的物质：有机磷农药、瘦肉精、亚硝酸盐、桐油、贝类毒素。

二、餐饮服务监督管理

新《食品安全法》已于 2023 年 10 月 1 日起施行。

餐饮服务基本要求：

餐饮服务提供者必须依法取得《食品经营许可证》，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《食品经营许可证》。餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员。

1. 应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。

2. 采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于 2 年。

三、操作管理

餐饮服务提供者应当严格遵守国家食品药品监督管理部门制定的餐饮服务食品安全操作规范。

餐饮服务应当符合下列要求：

(一) 在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用；

(二)贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品原料，并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品；

(三)应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件；

(四)应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用；

(五)操作人员应当保持良好的个人卫生；

(六)需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏；应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；

(七)制作凉菜应当达到专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用的要求；

(八)用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒；

(九)应当按照要求对餐具、饮具进行清洗、消毒，并在专用保洁设施内备用，不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证；

(十)应当保持运输食品原料的工具与设备设施的清洁，必要时应当消毒。运

输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设备设施。

四、食品安全事故处理

1. 餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

2. 餐饮服务提供者发生食品安全事故，应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，在 2 小时之内向所在地县级人民政府卫生部门和食品药品监督管理部门报告，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

3. 餐饮服务提供者应当配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

食品检验

1. 食品药品监督管理部门依法开展抽样检验时，被抽样检验的餐饮服务提供者应当配合抽样检验工作，如实提供被抽检样品的货源、数量、存货地点、存货量、销售量、相关票证等信息。

2. 县级以上食品药品监督管理部门负责组织实施本辖区餐饮服务环节的抽样检验工作，所需经费由地方财政列支。

3. 对检验结论有异议的，自收到检验结果告知之日起 10 日内，向组织实施检验的食品药品监督管理部门提出书面复检申请，逾期未提出申请的，视为放弃该项权利。

第 5 篇：学校食堂食品安全知识培训 民以食为天，食以安为先。食品安全问题是关系到在校每一位师生身心健康的重要问题，因此，对于加强食堂工作管理，对于食堂从业人员进行有计划的、经常性的食品安全知识的培训，也是食堂管理工作的重要组成部分。为了规范学校食品安全管理，预防学校食物中毒事故发生，确保师生身体健康，特制定本计划：

一、培训目的

为了进一步提高我校食堂从业人员的综合素质，做到文明、守纪、爱校、爱生、安全、卫生、有序、规范。尤其是：对食品安全知识、业务知识要加大培训力度，真正做好卫生工作、安全工作，应预防在先，防患于未然。为创造高质量、高水平一流服务的目标而共同努力。通过培训，要提高我校食堂从业人员的素质，加强他们的安全意识，使他们高质量地为教育、教学服务。在日常操作中更加严谨、规范，工作水平更上一层楼。让每一位师生吃的放心、舒心、开心，为我校的后勤安全工作提供有力的保障。

二、培训内容

《中华人民共和国食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学校食堂管理人员与从业人员上岗卫生知识培训基本要求》等食品安全法律法规、安全知识。

三、培训安排

每学期开学前一个月安排一次培训学习，学期中间每月安排一次培训学习。每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。

四、培训要求

分管领导、食品安全管理员要及时组织食堂从业人员进行食品安全教育及岗位技能培训，严格执行食品安全法，严防食品安全事故的发生。

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水平。

第 6 篇：学校食堂食品安全知识培训 一、食品安全常识

1、购买食物时，注意食品包装有无生产厂家、生产日期，是否过保质期，食品原料、营养成分是否标明，有无 QS 标识，不能购买三无产品。

2、打开食品包装，检查食品是否具有它应有的感官性状。不能食用腐败变质、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的食品，若蛋白质类食品发粘，渍脂类食品有嚎味，碳水化合物有发酵的气味或饮料有异常沉淀物等等均不能食用。

3、不到无证摊贩处购买盒饭或食物，减少食物中毒的隐患。

4、注意个人卫生，饭前便后洗手，自己的餐具洗净消毒，不用不洁容器盛装食品，不乱扔垃圾防止蚊蝇孳生。

5、少吃油炸、油煎食品

二、什么是食品掺假、掺杂和伪造

(1) 掺假 是指食品中添加了廉价或没有营养价值的物品，或从食品中抽去

了有营养的物质或替换进次等物质，从而降低了质量，如蜂蜜中加入转化糖，巧克力饼干加入了色素，全脂奶粉中抽掉脂肪等。

(2) 掺杂 即在食品中加入一些杂物，如腐竹中加入硅酸钠或硼砂；辣椒粉中加入了红砖木等。

(3) 伪造 是指包装标识或产品说明与内容物不符。

掺假、掺杂、伪造的食品，一般应由工商行政部门处理。对影响营养卫生的，应由卫生行政部门依法进行处理。

三、禁止生产经营的食品包括哪些种类

禁止生产经营的食品包括下列类别：

(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，可能对人体健康有害的；

(2) 含有毒、有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的；

(3) 含有致病性寄生虫、微生物，或者微生物毒素含量超过国家限定标准的；

(4) 未经卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品；

(5) 病死、毒死或者死因不明的禽、畜、兽、水产动物等及其制品；

(6) 容器包装污秽不洁、严重破损或者运输工具不洁造成污染的；

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：<https://d.book118.com/146004225102010110>