**学校食品安全培训记录**

食品安全培训记录

|  |  |
| --- | --- |
| 培训时间 | 2月26日上午 |
| 培训地点 | 多功能室 |
| 参加人员 | 食堂工作人员 |
| 培训内容：  民以食为天，食以安为先，食品安全无小事。为了切实维护师生的身体健康和生命安全，不断提高食堂工作人员卫生、责任意识，进一步强化平安食堂建设，2月26日下午，阳光小学组织食堂从业人员在多功能室召开食品安全知识培训。会议由总务主任XX主持，并作培训主讲，食堂全体员工参加了此次培训会。  培训会上，X主任组织大家学习相关的食品安全条例、法规培训。他强调，食品安全的重要性，唯有在食品源头就杜绝危害健康的情况发生，才能更好的保障师生大众“舌尖上的安全”。  X主任从“学校食品安全的重要性”、“食品从业人员卫生操作要求”、“食品加工制作环节操作规范”等方面进行了详细讲解，重点强调了食品贮存、加工操作、清洗消毒、食品留样等内容。要求从业人员在今后操作流程中要严格按照法律的规定，保障师生饮食安全，同时对食堂他们的个人卫生、身体状况提出具体要求，强调各工作人员切勿带病上岗，以保障师生的饮食安全。  最后，X主任强调，希望大家团结协作，互相帮助，做到人人有事做，事事有人做，把学校当作家，把食堂当做家，努力提高服务水平，不断提升师生饮食质量。 | |

食品安全培训记录

|  |  |
| --- | --- |
| 培训时间 | 3月24日下午 |
| 培训地点 | 多功能室 |
| 参加人员 | 食堂工作人员 |
| 培训内容：  为做好校园食品安全工作，切实增强学校食堂从业人员食品安全意识与责任意识，有效消除学校食堂食品安全隐患。3月24日，我校开展了食堂从业人员食品安全培训会议。  培训内容围绕从业人员的健康管理、食堂环境卫生、食品原料采购索证、加工、烹饪、消毒保洁、食品留样等重要环节进行了详细讲解。  其次提醒员工注意近期高风险食品，如湿粉类食物，若保存不当易导致食物中毒，所以禁止采购；以及鸡蛋的加工安全，做好验收、贮存、清洗工作，严防食品安全事故发生。  最后，要求所有从业人员下载“食安快线”APP，此软件针对从业人员食品安全专业知识缺失的普遍问题，助力从业人员线上学习食品安全法律法规和食品安全相关知识，并进行考核，从而提高专业知识水平及食品安全意识。  通过此次培训，进一步推进了新学期食堂工作安全、卫生、有序、规范的开展。我校将坚持预防为主，常抓不懈，警钟长鸣，消除隐患，为师生们的健康饮食保驾护航！ | |

食品安全培训记录

|  |  |
| --- | --- |
| 培训时间 | 4月19日下午 |
| 培训地点 | 多功能室 |
| 参加人员 | 食堂工作人员 |
| 培训内容：  为扎实做好开学前校园食品安全工作，切实增强学校食堂从业人员食品安全意识，有效消除学校食堂食品安全隐患，确保全校师生的饮食健康和安全，2021年4月19日，我校特邀阳光镇市场监督管理所XX进行了食品安全规范培训。校长XX、食堂负责人以及其他从业人员参加了培训。  本次培训以《学校食品安全与营养健康管理规定》、《餐饮服务食品安全操作规范》等内容入手，结合以往校园食品安全专项检查时发现的突出问题及餐饮服务单位所存在的普遍问题，从人员健康管理、场所环境、采购贮存、食品加工制作过程、餐饮具清洗消毒、食品留样、新冠肺炎疫情防控工作、食品安全事故的预防和处理等方面进行了生动细致的讲解。  会后，为进一步落实食品安全责任制，阳光镇市场监督管理所XX一行对学校食堂进行安全检查。主要检查了学校食堂食品经营许可证、从业人员健康证明、食材原料进货票据、餐具清洗消毒、留样记录、色标管理、明厨亮灶等方面。  通过此次培训及检查，食堂全体从业人员对学校食堂食品安全工作有了全新的认识，提高了食品安全意识，对进一步规范校园食品安全管理，保障广大师生饮食安全具有很大的促进作用。 | |

食品安全培训记录

|  |  |
| --- | --- |
| 培训时间 | 5月17日下午 |
| 培训地点 | 多功能厅 |
| 参加人员 | 食堂工作人员 |
| 培训内容：  为使我校食堂员工更好的树立服务意识、安全意识，认真贯彻教体局召开的安全工作视频会议精神和《食品卫生法》，规范操作，防止学校食物中毒或者其他食源性疾患事故的发生，确保饮食卫生安全。5月17日下午，阳光小学XX副校长组织召开了学校食堂从业人员、食堂管理人员及后勤安全相关人员的培训会。  此次培训会上XX副校长对食堂工人进行以下几个方面的安全知识讲座。（1）、安全用电知识；（2）、安全用煤气知识；（3）、安全使用生物油燃灶知识；（4）、安全使用刀具等厨具知识；（5）、安全进行食品加工知识；（6）、安全留样知识；（7）、安全进行食品储藏的知识。后勤处廖国富主任对食堂从业人员的健康和个人卫生以及操作过程做了详细要求，后勤XX主任对食材的验收和保管，相关台账做了讲解。  经过培训，再次提高了食堂人员的安全意识，让食堂人员掌握了食堂用电、用煤气的安全常识和食品安全加工以及留样知识，从根本上保证了我校食堂安全工作，保证了学生营养餐的食品安全。 | |

食品安全培训记录

|  |  |
| --- | --- |
| 培训时间 | 6月18日下午 |
| 培训地点 | 多功能厅 |
| 参加人员 | 食堂工作人员 |
| 培训内容：  为进一步加强我校食堂食品卫生安全工作，不断提高学校食堂管理人员、从业人员卫生安全责任意识，规范安全操作，维护广大师生身体健康和生命安全，构建和谐平安校园，杜绝食堂卫生安全事故的发生，2021年6月18日下午，阳光小学对学校食堂从业人员进行了食品安全培训，会议由副校长XXX主持，学校后勤负责人和食堂所有从业人员参加了此次培训会。  总务主任XXX对食堂从业人员进行了培训，从食堂常见问题、食品的采购、储存管理、食品加工过程、餐具清洗消毒、食堂环境卫生和个人卫生等多方面进行了培训，并提出了工作要求。  副校长XXX结合《中华人民共和国食品安全卫生法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《食堂管理制度》等相关法律法规向从业人员传达了市教育局食品安全培训精神。还对食堂从业人员从食品留样，餐具消毒，环境卫生、合理膳食等多方面提出了具体要求，确保全校师生享受美味可口的饭菜时也保障了饮食的安全。  培训会上，副校长XXX结合防控疫情的要求，对食堂从业人员一直以来的敬业给予了肯定，同时他提到食品安全工作是学校的一项基础性和保障性工作，关系到学校师生的身心健康，关系到学校正常的教育教学秩序，因此希望从业人员能够一如既往将工作做细、做实，从思想上高度重视。  最后，校长XXX在会上对食堂管理人员和从业人员提出了新的要求和新的希望。强调了食堂安全的重要性，食堂管理人员必须加强责任意识、安全意识，细致管理，确保食品安全。食堂从业人员必须服从学校管理，切实搞好食堂内外周边环境卫生和个人卫生。确保师生吃上放心餐！  通过这次会议，进一步加强了食品安全意识和责任意识，并把这种意识有效地贯穿到日常工作中，为学校食品安全工作提供有力的保障，为师生们提供安全可靠、优质的膳食服务。 | |

食品安全培训记录

|  |  |
| --- | --- |
| 培训时间 | 7月22日下午 |
| 培训地点 | 多功能厅 |
| 参加人员 | 食堂工作人员 |
| 培训内容：  为进一步促进学校食堂管理操作科学化、规范化，消除可能的食品安全隐患。7月22日，阳光小学校组织食堂从业人员进行了食品安全专项培训。  培训会上，食品安全负责人从食品安全管理组织及管理制度，食堂从业人员应具备的卫生操作要求，食品安全法律法规等方面对食堂从业人员进行了培训。  会议要求，食堂的所有工作人员，要团结一致、共同努力严把食品的质量关。要加强卫生整治，杜绝因个人的麻痹大意而导致食品安全问题的发生。要严格把好原料的入库验收及存放，做好食品管理。要严把生产加工环节，不得加工已变质或有异味的蔬菜、肉、蛋等半成品，不使用不符合卫生标准的原材料。要严格落实食品留样制度，做到“专人”管理，消除一切安全隐患。  此次培训，进一步提高了学校食堂从业人员对待餐饮卫生的安全知识和业务素养，增强了食品安全意识，为确保广大师生餐饮卫生安全打下良好基础。 | |