**学校食堂从业人员培训内容(一)**

**食堂卫生管理**

**1、食堂的炊具卫生管理**

食堂饮具应生、熟分开专门使用，并做到标志清楚、定位存放，用后洗净。重复使用的饮用、餐具及盛放直接入口食品的容器在使用前必须清洗和消毒。常用的消毒方法有：加热消毒法、药物消毒法、沸水消毒法。用于清洁的洗涤剂、消毒剂，应对人体安全，无害；食品添加剂、洗涤剂、消毒剂必须有固定的存放场所或橱柜，应与食品分开存放并有明显的标记。

**2、食堂的食品采购管理**

食堂采购人员要严格把好食品的采购关，不得采购腐败变质、油脂酸败、霉变、污秽不洁，混有异物或者盛官性状异常，超过保质期等可能对人体健康有害的食品。

采购人员采购食品时，必须到合法经营单位进行采购，并按国家规定进行索证，特别应确认经营者有效的食品卫生许可证，不得向无有效食品卫生许可证的经营者采购食品，采购禽畜肉类原料，必须索取兽医卫生检验单位出具的检验合格证明。 学校应有相对固定食品采购的场所，以保证其质量。

**3、食堂的环境卫生管理**

（1）餐厅、备餐间的门、窗、桌、椅、地面、墙裙要整齐干净，洗碗池无残渣油垢，餐后要及时清扫，达到桌净地洁。

（2）食用的各种饮具、用具、机械设备，用后必须立即清洗干净，码放整齐。

（3）食堂周围地沟畅通，环境整洁、无垃圾、无蚊蝇孳生地。

（4）食堂内外做到无尘土、无烟头、无痰迹、无杂物、无苍蝇、无老鼠、无蟑螂等。

（5）严格划分卫生责任区，分片包干责任到人，每日餐后进行小扫除，每周进行一次卫生大扫除。

**4、食物中毒的预防**

（1）马铃薯中毒

马铃薯通常称土豆。预防措施：遇有发芽的马铃薯时，必先将芽部以及皮上发青、发紫部分削去，并在清水中浸包30分钟，一般未发芽的马铃薯中也含有少量龙葵素（约2%-10%）。因此，洗切后，需在水中浸泡30分钟后再烹饪。烹妙马铃薯时最好的少量醋,这样不仅可以破坏龙葵素,还能除去其中的粘液。

（2）四季豆（扁豆）中毒

一般情况下，吃四季豆是不是易引起中毒的。如果吃了妙、煮不透的四季豆，就可以发生中毒。预防措施，四季豆煮熟透至失去原有生绿色后，再食用。

（3）自制豆浆未煮透中毒。生豆浆中含有的胰蛋白酶，皂素等物质，会引导起中毒。一般煮沸10分钟，去沫后方可饮用。

**学校食堂从业人员培训内容(二)**

**从业人员卫生要求**

**一、从业人员健康管理**

1、从业人员应按《中华人民共和国食品卫生法》的规定，每年至少进行一次健康检查，必要时接受临时检查。新参加或临时参加工作的人员，应经健康检查，取得健康合格证明后方可参加工作。凡患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病（包括病原携带者），活动性肺结核，化脓性或者渗出性皮肤病以及其他有碍食品卫生疾病的，不得从事接触直接入口食品的工作。

2、从业人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品卫生病症的，应立即脱离工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

3、应建立从业人员健康档案。

**二、从业人员个人卫生**

1、应保持良好个人卫生，操作时应穿戴清洁的工作服、工作帽（专间操作人员还需戴口罩），头发不得外露，不得留长指甲，涂指甲油，佩带饰物。

2、操作时手部应保持清洁，操作前手部应洗净。接触直接入口食品时，手部还应进行消毒。

3、接触直接入口食品的操作人员在有下列情形时应洗手：

A、开始工作前。

B、处理食物前。

C、上厕所后。

D、处理生食物后。

E、处理弄污的设备或饮食用具后。

F、咳嗽、打喷嚏、或擤鼻子后。

G、处理动物或废物后。

H、触摸耳朵、鼻子、头发、口腔或身体其他部位后。

I、从事任何可能会污染双手活动(如处理货项、执行清洁任务)后。

4、专间操作人员进入专间时宜再次更换专间内专用工作衣帽并佩戴口罩，操作前双手严格进行清洗消毒，操作中应适时地消毒双手。不得穿戴专间工作衣帽从事与专间内操作无关的工作。

5、个人衣物及私人物品不得带入食品处理区。

6、食品处理区内不得有抽烟、饮食及其它可能污染食品的行为。

**三、 从业人员工作服管理**

1、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。

2、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。

3、从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服。

4、待清洗的工作服应放在远离食品处理区。

5、每名从业人员应有两套或以上工作服。

推荐的从业人员洗手消毒方法 洗手程序

（一）在水笼头下先用水(最好是温水)把双手弄湿。

（二）双手涂上洗涤剂。

（三）双手互相搓擦20秒(必要时，以干净卫生的指甲刷清洁指甲)。

（四）用自来水彻底冲洗双手，工作服为短袖的应洗到肘部。