食堂托管项目人员培训方案

第一节 培训概述

一、培训计划

1.结合公司整体战略目标及发展计划，由人力资源部门依据各职能部门对内部员工培训需求调查的结果，以及公司相关培训的政策、财务预算等，进行需求分析，于每年年初拟订《XXXX 年度培训计划表》，并呈报总经理审核。

2.人力资源部门可根据实际情况分解年度培训计划，拟订季度计划，编制培训课程清单，并呈报审批。

3.每次举行的各类内部培训前必须制定详细的培训计划，并呈报审批。

4.培训计划内容包括以下内容：

（1）培训名称。

（2）培训时间。

（3）培训地点。

（4）培训讲师。

（5）培训人员。

（6）培训目的。

（7）培训组织：前期筹划、召集人。

（8）培训相关费用预算。

（9）培训准备工作安排。

（10）培训要求。

二、培训对象

本项目全体工作人员。

三、培训原则

1.战略性原则：员工培训是保证服务质量中的一个重要环节。我们在组织培训时，要从企业发展战略的角度去思考问题，避免发生“为培训而培训”的情况。企业培训由一系列培训项目构成，培训项目之间要有相关性，同时每一个培训项目本身都应由需求调查、课程设计、培训实施及明确的培训整体计划为依托，不能发现一个培训需求搞一个培训项目。每一个培训项目也必须有详细的实施计划，这样才能保证实施顺利进行。

2.长期性原则：员工培训需要企业投入大量的人力、物力，这对企业的当前工作可能会造成一定的影响。有的员工培训项目有立竿见影的效果，但有的培训要在一段时间以后才能反映到员工工作绩效或企业经济效益上，尤其是管理人员和员工观念的培训。因此，要正确地认识智力投资和人力开发的长期性与持续性，要用“以人为本”的经营理念来搞好员工培训，企业要摒弃急功近利的态度，坚持培训的长期性和持续性。

3.全员培训和重点提高相结合原则：全员培训就是有计划、有步骤地对在职的各级各类人员进行培训，这是提高全员素质的必由之路。但全面并不等于平均使用力量，仍然要有重点，即重点培训技术、管理骨干，特别是培训管理人员。对于年纪较轻、素质较好、有培养前途的第二、第三梯队干部，更应该有计划地进行培训。

4.培训方式和方法多样性原则：公司从普通员工到最高决策者，所从事的工作不同，创造的业绩不同，能力和应达到的工作标准也不同。因此，不同的员工通过培训所要获取的知识也就有所不同。由于培训内容不同，培训方式和培训方法也应有所不同。

5.反馈与强化培训效果的原则：在培训过程中，要注意对培训效果的反馈和结果的强化。反馈的作用在于巩固学习技能，及时纠正错误和偏差，反馈的信息越及时、准确，培训的效果就越好。强化是结合反馈对接受培训人员的奖励或惩罚。这种强化不仅应在培训结束后马上进行，如奖励接受培训效果好并取得优异成绩的人员；还应在培

训之后的上岗工作中对培训的效果给予强化，如奖励那些由于培训带来的工作能力的提高并取得明显绩效的员工。一般来说，受人贬斥而发奋总比受人赞扬更能自强自信，更能燃起奋发向上的热情。

四、培训实施

1.内部培训：

（1）做好培训前的和培训后的《培训成效表》，并计入《员工能力档案》备存。

（2）充分挖拥公司内部可用资源。

（3）由人力资源部收集完善内部培训教材，完善内部培训教村并存档。

（4）必须在公司允许前提下，参加国家职称相关资格考试，并根据实际情况报总经理审批，给予获得证书人员支付培训费用，并与其签订《培训协议书》。

（5）不断充实和完善内部培训课程，形成重点课程的逐渐固定和循环开设。

（6）培训参与人员应严格遵守培训制度。

（7）根据课程需要对学员进行考核，考核结果将纳入员工绩效考核范围之内。

（8）培训期间执行现行工资标准。

（9）内部培训聘请外部讲师需办理审批手续，根据实际情况结合培训市场行情确定外部讲师费用。

2.外部培训：

（1）每年年末，各部门根据本部门工作需要，填写培训需求，并经主管副总签字后报给人力资源部。

（2）由人力资源部负责对培训需求进行汇总，并根据对外部培训机构的调研情况，进行甄选和分析。

（3）选定适合本公司的内部需求和外部资源的培训机构和培训课程。

（4）培训计划外的培训，要求培训需求部门填写《培训需求表》交人力资源部进行审核，由人力资源部交副/总经理核准。

（5）参加培训人员的选择应根据目前所涉及的工作范围，并结合员工发展规划。

（6）培训相关资料（包括教材、讲义（PPT）、证书等）必须在人力资源部门备份存档。

（7）参加培训的工作人员须配合培训负责人填写《外部培训实施记录》，并在人力资源部门存档。

（8）参加培训的工作人员必须填写《外部培训效果反馈意见表》，包括对培训课程、讲师、及培训机构的整体水平的评价等，并交人力资源部门存档。

（9）受训学员以适当的形式对受训内容进行总结整理，并传授本部门相关人员。

（10）人力资源部负责对受训人员培训效果进行跟踪，各部门负责对培训效果进行评价。

第二节 培训内容

一、食品安全概念

1.基本概念：

（1）食品安全：指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

（2）食源性疾病：指食品中致病因素进入人体引起的感染性、中毒性等疾病，包括食物中毒。

（3）食品安全事故：指食源性疾病、食品污染等源于食品，对人体健康有危害或者可能有危害的事故。

（4）食物中毒：指食用了被有毒有害物质污染的食品或者食用了含有毒有害物质的食品后出现的急性、亚急性、无感染性的疾病。

2 食品安全事故的特征：

（1）危害性：食品属健康产品，食品安全事故直接危害人们的健康甚至生命。

（2）突发性：往往突如其来，征兆不明显，尽快控制可疑产品避免继续流通导致更多的人员伤害显得至关重要。

（3）不确定性：事故的发展趋势以及影响的深度和广度通常不能事先描述和确定。

（4）公共性：食品生产以批为生产单元，产品具有同质性，而数量成千上万，加之其流通渠道复杂，销售食用范围大，导致其直接受害者是特定或不特定的多数人，可能产生严重的社会影响并可能逐步扩大。

3.食物中毒的原因：

（1）致病性微生物污染食品并大量繁殖，导致食品中存在大量活菌及其产生的毒素。

（2）有毒化学物质混入食品并达到能引起急性中毒的剂量。

（3）食品本身含有毒成分，如有毒蘑菇、苦杏仁等。

（4）食品在储存过程中产生有毒物质，如土豆发芽产生龙葵素等。

（5）某些植物摄入有毒成分，转入人体。

（6）误食有毒成分的食物。

4.食物中毒的分类：

（1）细菌性食物中毒：如沙门菌属食物中毒、副溶血性弧菌食物中毒、致病性大肠菌属食物中毒、葡萄球菌肠毒素中毒等。

（2）真菌毒素和霉变食品中毒：如黄曲霉毒素、赤霉病变、霉变甘蔗中毒等。

（3）有毒动植物中毒：

如河豚、有毒贝类、木薯、有毒马铃薯等中毒等。

（4）有毒化学物质中毒。如亚硝酸盐、砷化物、甲醇、农药中毒等。

5.餐饮高风险的原因：

（1）使用的原料和供应的品种繁多，加工手段多以手工操作为主，加工过程中可能引入较多危险因素，如误用、原料变质、烧煮不透、储存不当、交叉污染、餐具污染、人员带菌等。

（2）即时加工、即时消费的方式，使餐饮食品无法做到经检验合格后再食用，这意味着餐饮食品中存在的食品安全风险，比工业化生产的食品要多。

（3）餐饮行业技术含量较低，从业人员食品安全知识水平参差不齐、流动频繁，法律意识也较为薄弱，给食品安全带来了很大的隐患。

6.餐饮关键控制环节：

（1）采购、个人卫生、时间、温度、交叉污染、消毒。

（2）关键控制措施：采购新鲜洁净的原料、保持场所和用具的卫生、避免交叉污染、低温冷藏食品、食物烧熟煮透、从业人员注意个人卫生。

（3）做好食品的感官检验工作。

二、食品合理储存

1.食品储存的原则：

（1）食品的储存区域要避免交叉污染。

（2）食品的储存区域应该可以通达食品的供货区，准备区和烹饪区，以有助于帮助确保食品安全。

（3）采用先入先出的管理方法。

（4）所有冷藏的潜在危险的食品和可以即食的食品，如果准备好的7天内没有被食用，就应该丢弃。

（5）冰冻食品在解冻后24小时内没有食用，就应该丢弃。

（6）在工作开始的时候，检查储存的食品的温度和储存区域。

（7）不要在化学品或者清洁剂的附近储存食品。

（8）保持储存食品的区域清洁干燥。

（9）清洁运输食品的车辆和其他机械，直接接触食品部位应该进行消毒。

2.冷藏食品的储存：

（1）经常检查食品的温度，使用温度计随机检查冷藏室内储存食品的温度。

（2）不要过度塞满冰箱，过度的装载会影响冰箱内空气流动，并且使保持冷藏温度变得困难。

（3）永远不要将热的食品放进冰箱，热的食品可能会使冰箱内其他的食品升温到温度危险区域。

（4）将生肉、鱼和家禽同烹饪好的或者可以直接食用的食品分开存放，以避免交叉感染。如果无法分开存放，将烹饪好的和直接可食的食品放在生肉、鱼和家禽的上层。

（5）恰当的包裹食品，食品不覆盖存放可能导致交叉污染，食品应该存放在干净，有盖子的容器里。

3.冷冻食品储藏：

（1）冷冻不会杀死所有的细菌，但是可以抑制细菌的生长，长期仍可能导致嗜冷菌中毒李斯特菌的生长。

（2）周期性检查冰柜和食物的温度。

（3）使用先入先出方式使用冷冻食品，检查冷冻保质期。

（4）使用食品的原包装保存食品，如果食品的原包装已经去除，使用保湿材料包裹。

（5）永远不要冷冻曾解冻过的食品，解冻过的食品有很大的可能性支持细菌的生长。

（6）尽可能的关闭冷冻室门。

（7）经常周期性地进行除霜，在除霜的时候将冷冻食品转移到另一个冷冻室。

4.干品储藏：

（1）保持储藏室凉爽干燥，通风良好，潮湿和闷热是对于干品和罐装食品的最大危险。

（2)储藏室的温度应该保持在10℃至21℃,保持相对湿度在50％到60％。

（3）使用食品的原包装储存食物，一旦原包装被开封，使用封口严密的干净消毒容器储存，并且清楚地作出标签

品储存要至少离地面10CM，并且不要靠墙。

（4）丢弃超过保质期的食品。

5.控制害虫：

（1）常见的害虫是蟑螂，苍蝇，象鼻虫，老鼠。所有的害虫都是严重的健康危险因素,因为它们可以将细菌留在食品上或者接触食品的台面上。

（2）最好的控制方法就是周期性的清洁和消毒工作。

（3）密封所有在地板，墙壁和天花板上的缝隙，保持门窗紧闭。

（4）将垃圾放在封闭的塑料袋里，放在有盖子的垃圾桶内，经常清洁垃圾桶，室外的垃圾箱应该有关闭的盖子，在垃圾箱周围的地面要保持干净清洁。

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/607123014011010005