

## 食品安全知识培训方案范文（通用 13 篇）

### 食品安全知识培训方案 篇 1

为保障我单位餐饮服务食品安全，提高餐饮服务从业人员食品安全法律意识和管理水平，依据《中华人民共和国食品安全法》、《食品安全法实施条例》及《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》的要求，特制订本单位培训方案。

#### 一、培训目的

（一）通过培训，使餐饮服务从业人员了解并熟悉餐饮服务食品安全监管法律法规，全面提升我单位从业人员的食品安全基础知识和依法经营意识。

（二）对餐饮服务单位从业人员进行食品安全法律法规、食品安全管理体系以及食品安全基础知识等内容的培训，强化单位负责人是食品安全第一责任人的意识，提高自身食品安全管理水位，加强从业人员的食品安全守法意识、自律意识、诚信意识，增强食品安全知识水平和操作技能，预防和控制食品安全事件的发生。

（三）食品安全的专业知识，包括：食品标准；食品污染及其预防控制措施；食物中毒和其他食源性疾病的预防；重大活动餐饮服务食品安全保障技能；厨房、环境、设备以及食品采购、储存、加工、烹制过程的卫生要求；食品从业人员的个人卫生要求等。

#### 二、培训安排

（一）培训对象：我单位负责人、食品安全管理员、相关食品从业人员。

## （二）培训内容

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》、《餐饮服务单位食品安全管理人员培训管理办法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《餐饮服务许可审查规范》、《餐饮服务食品采购索证标管理规定》、《重大活动餐饮服务食品安全监督管理办法》等法律法规和食品安全知识。

（三）培训时间全年不少于 40 小时。

## （四）培训方式

食品安全管理员负责授课，准备授课内容，发放学习资料。

## （五）培训考核

每期培训结束后参加人员签字，由我单位负责人、食品安全管理员对员工进行考核并建档。

## 餐饮服务质量管理控制制度

1、餐饮服务质量管理指在找出服务工作中存在的问题，采取一定的措施，在原有基础上达到改进和提高服务质量的的目的。

2、餐饮部门定期组织餐饮领班以上管理人员对餐饮服务各个环节进行服务质量检查。

3、餐饮经理应采取定期或随时抽查的方式对餐饮服务各个部门在开餐过程中的服务质量进行质量检查。

4、聘请相关专家对餐饮服务质量进行不定期暗访检查。

5、检查内容以餐厅卫生、设备保养、采购查验、台账记录、服务技能、工作态度、工作规范、服务程序、业务知识、投诉意见等为主。

6、检查方法：设计考核表格，建立考核标准，分别对餐厅主管、领班、厨师长等进行工作情况考核。

7、对检查结果进行认真记录，对有关严重违纪等事项进行公开处理并公布处理结果。

8、对检查出的质量问题，必须制定切实可行的改进措施并限期改正。

9、检查者必须认真负责、实事求是、处事公正。考核评分表由专人进行统计分析，每月一次做出考核情况分析报告，报餐饮部经理审阅。

#### 餐饮服务安全知识培训教育制度

一、从事餐饮服务从业人员必须在接受食品安全法律法规和食品安全知识培训并经考核合适后，方可从事餐饮服务工作。

二、认真执行培训计划，在食品药品监督部门的指导下定期组织管理人员、从业人员参加食品安全知识、职业道德和法律、法规的培训以及食品安全操作技能培训。

三、餐饮服务从业人员的培训包括负责人、管理人员和餐饮服务从业人员，累计培训时间不得少于 40 小时。

四、新参加工作的餐饮服务从业人员包括实习工、实习生必须经过培训、考核合格后方可上岗。

五、培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者离岗学习一周，待考核合格后再上岗。

六、建立餐饮服务从业人员食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结果记录归档，以备查验。

#### 食品安全责任管理制度

一、为健全食品安全保障制度，明确食品安全责任，加强食品安全监督管理，保障人体健康和生命安全，根据国家有关法律法规，结合本店实际，制定本制度。

二、适用范围：员工食堂全体员工、采购加工各环节均适用本制度。

三、员工食堂负责人是食品安全第一责任人，对员工食堂的食品安全监督管理负总责；员工食堂主管为兼职食品安全管理员，负责食品安全日常工作。

四、员工食堂依法办理餐饮服务许可证，食品经营范围与条件设施应当符合国家食品安全相关法律法规和标准。

五、食品制售应当具备保障食品安全的设施设备和条件，远离污染源，并符合国家有关食品安全标准。

六、建立健全的食品采购索证和台帐制度，索证索票齐全。

七、注重环境卫生管理，做好场地的清洁工作。

八、严格做好食品从业人员健康管理工作的，定期进行健康检查，取得健康证后才能从事本店的经营工作，凡患痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病、活动性肺结核，化脓性或渗出性皮肤病以及其他有碍食品安全疾病者不得从事食品经营。

九、明确员工食堂食品安全管理职责，组织开展食品安全自查自纠。

## 食品安全知识培训方案 篇2

为保障我县食品安全，提高我县食品生产、流通从业人员食品安全法律意识和管水平，特制订 xx 年餐饮服务食品安全从业人员培训方案如下：

### 一、指导思想。

全面贯彻省、州、县食品安全整顿精神，深入开展食品生产、流通环节食品安全整顿，以深入学习《食品安全法》、国务院《关于加强食品等产品安全监督管的特别规定》等法律法规为主题，强化食品生产、流通环节企业第一责任人的意识，保证生产、流通环节食品安全，全面提升全县食品生产、流通从业人员服务意识和企业的管水平。

### 二、培训目标。

通过培训，强化企业是食品安全第一责任人的意识，提高自身食品安全管水平，加强从业人员的食品安全守法意识、自律意识，增强食品安全知识水平和操作技能，预防和控制食品安全事件的发生。

### 三、培训内容。

食品安全的专业知识，包括《中华人民共和国食品安全法》、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》知识要点；食品生产、流通环节监督管理规范教学片。

#### 四、参加培训人员。

各食品生产企业负责人、从业人员，流通环节食品经营户、小作坊经营户。

#### 五、培训方式。

由各乡镇综合办公室组织本辖区食品生产、流通、小作坊从业人员（包括企业法人、分管负责人、食品经营户）准时参加，培训地点由每期培训点乡镇安排，由县食药局食品生产、流通股工作人员授课。

#### 六、培训考核。

每期培训结束后，由食品药品监督管理局组织考试，并建档。

### 食品安全知识培训方案 篇3

新的一学期开始，我校熊文明老师组织全体教师进行一次食品安全知识培训。农村义务教育学生营养改善计划工作面临新的挑战，涉及面广，安全风险高，群众关注度高，社会影响深远，工作任务繁重，党和国家、社会和学校高度重视食品安全问题。为了进一步保障农村义务教育学生营养改善计划工作中的安全问题，我校就有关食品安全方面进行培训，培训内容如下：

#### 第一、食品安全的概念

食品是人类赖以生存和发展的基本物质，是人们生活中最基本的必需品。《中华人民共和国食品安全法》中规定：食品指各种供人食

用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是药品的物品，但不包括以治疗为目的的物品。而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。

## 第二、宣读《中华人民共和国食品安全法》

《中华人民共和国食品安全法》共十条，熊文明老师逐条给教师们宣读和介绍，让老师们都对食品安全有了更进一步的认识，知道哪些安全食品，哪些不是安全食品，如何识别安全食品以及如何进行安全事故处置。

## 第三、了解云南学校食品安全现状

总体上看，我省食堂饭菜价格和质量稳定，措施有力，领导对学生食堂共度重视，食堂工作思路清晰。我省因生物性因素引起中毒案例 7 起，化学性中毒案例 2 起，营养不足案例 1 起。从全省来看，核心问题有以下方面：资金、食堂、设施、设备、人员、素质、工资、学生、共餐、机制等。

农村义务教育学校有些村小没有食堂或有新建食堂规划有食堂，但存在如下问题：规模小，书过渡性小伙房；设施设备不齐，特别缺乏消毒设施、冷藏、冷冻技术；缺少用于食品的存放和加热设施；未执行供餐留样制度并备有 48 小时留样设备；合格工作人员问题等。针对这些问题，我校将把这些村在的问题进一步改善和解决。

## 第四、儿童营养餐问题

营养餐是政府、教育机构专项拨款旨在增强少年儿童体质，促进少年儿童生长发育，改善记忆。能改善因缺乏相关营养素引起的病症而向学生提供安全卫生，符合营养标准的色、香、味俱佳的配餐。

让教师们知道标准洗手的程序，知道什么是地沟油及地沟油的危害，以及食物中毒及其预防。

## 第五、食品安全的关键措施

首先是要保持清洁、生熟分开、加热彻底，其次是使食物保持在安全温度以下，使用安全应用水和圣贤材料，再次是全面落实学校食品安全管理各项规章制度，最后是严格执行食品采购索证索票、进货查验和台账记录制度等。

通过这次食品安全培训，让我们全体教师对食品安全有了更进一步认识，我们对食品安全的预防及相关措施也有了跟进一步的了解。在以后的工作中，我校会积极给同学们讲授更多关于食品安全的预防知识，我校也会加强校园及周边食品安全的整治，力争那我校的食品安全工作做得更好。

## 食品安全知识培训方案 篇 4

### 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。

## 食品安全知识培训方案 篇 5

内容提要： 为了提高食堂员工的素质，保证学校食堂的出品安全，特制定如下食堂员工食品安全培训计划。 一、培训要求 餐厅新

按规定

在取得有效的健康证、培训证

为了提高食堂员工的素质，保证学校食堂的出品安全，特制定如下食堂员工食品安全培训计划。

### 一、培训要求 餐饮食品

1. 餐厅新近从业人员要提前一周进行食品安全知识和工作技能的培训，按规定在取得有效的健康证、培训证，待培训合格后方可上岗操作。 烹饪技术厨师与厨艺资料学习！

2. 组织餐厅从业人员每周进行一次不少于一小时的有关食品安全知识、法律法规的学习，通过学习不断的提高全体员工的思想觉悟，能积极的找出问题、发现问题来杜绝隐患的发生。 烹饪技术厨师与厨艺资料学习！

3. 餐厅从业人员每月进行一次试卷考试，目的是提高全体从业人员的素质，增强辨别是非的能力，引导从业人员的思想逐步走向正规，使各项工作更加规范化，满足在教职工学生就餐的需求。 烹饪技术厨师与厨艺资料学习！

### 二、学习内容与时间的安排 《意识卫生管理知识》

1. 第 1-2 周学习第一章中的第一节《卫生管理的基本内容》。

2. 第 3-4 周学习第二节《卫生管理的基本措施》。

3. 第 5-6 周学习第三节《卫生管理的基本要求》。

4. 第 7-8 周学习第二章《食品的腐败变质》的第一节《食品腐败的原因》。

5. 第 9-10 周学习第二节《食品腐败变质的过程与特征》。

6. 第 11-12 周学习第三节《腐败变质食品对健康的影响以及处理原则》。

7. 第 13-14 周学习第三章《食品的感官检查》的第一节《食品感官检查的内容》。

8. 第 15-16 周学习第二节《感官检查的方法》。

9. 第 17-18 周学习第三节《粮油食品的感官检查》。

10. 第 19-20 周学习第四节《肉以及肉制品的感官检查》。

#### 食品安全知识培训方案 篇 6

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。

#### 一、培训目的：

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 service 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。

#### 二、培训内容：

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、省、市、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。

### 三、培训安排

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。

### 学校食堂食品安全管理及从业人员食品安全知识培训提纲

#### 一、学校食堂供餐的食品安全问题

## 1、先明确几个食品安全概念

(1) 凉菜（包括冷菜、冷荤、熟食、卤味等）：指对经过烹制成熟、腌渍入味或仅经清洗切配等处理后的食品进行简单制作并装盘，一般无需加热即可食用的菜肴。

(2)、交叉污染：指食品、食品加工者、食品加工环境、工具、容器、设备、设施之间生物或化学的污染物相互转移的过程。

(3)、从业人员：指餐饮服务提供者中从事食品采购、保存、加工、送餐服务以及食品安全管理工作的人员。

(4)、大型以上餐馆(含大型餐馆)、学校食堂（含托幼机构食堂）、供餐人数 500 人以上的机关及企事业单位食堂、餐饮连锁企业总部、集体用餐配送单位、中央厨房应设食品安全管理机构并配备专职食品安全管理人员。其他餐饮服务提供者应配备专职或兼职食品安全管理人员。

2、食品安全管理制度主要包括：从业人员健康管理制度和培训管理制度，加工经营场所及设施设备清洁、消毒和维修保养制度，食品、食品添加剂、食品相关产品采购索证索票、进货查验和台账记录制度，关键环节操作规程，餐厨废弃物处路管理制度，食品安全突发事件应急处路方案，投诉受理制度以及食品药品监管部门规定的其他制度。

## 3、食品安全管理人员基本要求

(1) 身体健康并持有有效健康证明。

(2) 具备 2 年以上餐饮服务食品安全工作经历。

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/718140125046006052>