



云南食堂食品安全培 训ppt课件



目录

- 引言
- 食堂食品安全基本知识
- 食堂食品操作规范
- 食堂食品安全风险及应对
- 食堂食品安全事故处理
- 食堂食品安全培训总结

01

引言



培训背景



近年来，食品安全问题频发，食堂作为食品安全的重要环节，保障食品安全至关重要。

食堂工作人员的食品安全意识和操作技能直接关系到食品的质量和安
全，因此需要进行专业的培训。





培训目标

01

提高食堂工作人员的食品安全意识和操作技能，确保食品质量和安全。

02

增强食堂工作人员对食品安全法律法规和标准的认识和理解。

03

建立食堂食品安全管理制度和操作规范，确保食堂食品安全管理的科学性和规范性。



02

食堂食品安全基本知识



食品安全定义

01 食品安全

确保食品无毒无害，符合营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

02 食品安全涉及的领域

从农田到餐桌的整个食物链，包括生产、加工、储存、运输和销售等环节。

03 食品安全标准

制定和实施食品安全标准是保障食品安全的重要手段，包括国家食品安全标准和地方食品安全标准。





食品安全的重要性

01

保障人民群众身体健康

食品安全直接关系到人民群众的身体健康和生命安全，是民生工程的重要组成部分。

02

促进经济发展和社会稳定

食品安全是经济发展的基础，也是社会稳定的前提，能够为经济发展和社会进步提供有力支撑。

03

提高国家形象和国际竞争力

食品安全是国家形象和国际竞争力的重要体现，只有保障食品安全，才能在国际市场上树立良好形象，提高国际竞争力。





食品安全法律法规

01



国家法律法规

包括《中华人民共和国食品安全法》和《中华人民共和国农产品质量安全法》等。

02



地方性法规

各地方政府根据国家法律法规制定和实施地方性法规，以保障本地区的食品安全。

03



部门规章

各级政府职能部门制定和实施部门规章，以落实国家和地方政府的食品安全法律法规。

03

食堂食品操作规范



食材储存与处理

食材分类储存

食材应按类别分别储存，
避免交叉污染。

定期检查

对储存的食材进行定期检
查，及时处理过期和变质
的食材。



储存环境要求

确保食材储存环境的清洁
卫生，控制温度和湿度，
防止食材变质。

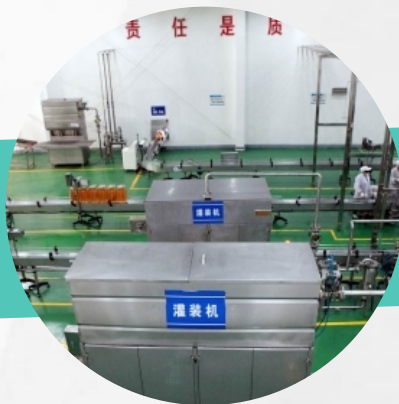


食品加工过程



加工设备卫生

确保加工设备清洁卫生，定期进行消毒处理。



个人卫生

加工食品的员工应保持良好的个人卫生习惯，勤洗手，穿戴清洁的工作服和帽子。




加工流程规范

遵循规范的加工流程，避免食品受到交叉污染。



食品留样管理



粮食安全

留样数量

每种食品应留取足够的数量，以备后续检测和追溯。



粮食安全

留样时间

留样时间应不少于48小时，确保有足够的时间进行检测和追溯。



留样容器

留样容器应清洁卫生，有明确的标识和标签，便于识别和管理。

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/975200023214011143>