# 食品安全培训计划全年样板 食品安全培训计划心得体会(汇总9篇)

来源：网络 作者：雪域冰心 更新时间：2024-10-23

*当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够...*

当我们有一个明确的目标时，我们可以更好地了解自己想要达到的结果，并为之制定相应的计划。通过制定计划，我们可以更好地实现我们的目标，提高工作效率，使我们的生活更加有序和有意义。下面是我给大家整理的计划范文，欢迎大家阅读分享借鉴，希望对大家能够有所帮助。

**食品安全培训计划全年样板篇一**

食品安全是现代社会中一个非常重要的话题，而保证食品安全的首要措施之一就是进行食品安全培训。为了提高食品安全意识，我参加了一次食品安全培训计划，并有很多收获和体会。以下是我对这次培训计划的心得体会。

首先，这次培训计划为我们提供了关于食品安全的基本知识。通过课程内容的学习，我们了解到了食品安全的重要性和与之相关的法律法规。通过了解法律法规的要求，我们明白了自己在生产、销售和消费食品过程中的责任和义务。此外，教授我们如何正确使用食品添加剂、保质期的认定和食品包装储运等方面也让我们受益匪浅。这些基本知识不仅有助于提高我们对食品安全的认识，更有助于我们在实践中正确开展食品安全管理工作。

其次，培训计划提供了各种实用的食品安全管理技能。通过培训，我们学会了食品安全管理的整体流程，了解了各级食品卫生监督机构的职责和作用。我们深入探讨了食品生产过程中的风险识别和控制方法。通过实例分析，我们学习了食品安全问题的应对和处理技巧。还有关于食品卫生知识的培训和实践 ，通过实操演习，我们学会了正确的洗手、防范食物污染和避免交叉污染的方法。这些技能对于我们确保食品安全至关重要，使我们在实际工作中能够更加胜任岗位。

第三，培训计划强调了团队合作的重要性。在培训过程中，我们被分成了小组进行各种实践活动。我们通过小组合作解决问题的过程，体会到了团队的力量。团队合作不仅能够理顺思路，更能够充分发挥每个人的优势，达到事半功倍的效果。通过与小组成员的合作，我们相互倾听、相互交流，大大加强了我们的协作和沟通能力。

再次，这次培训计划为我们提供了多样化的学习方式。除了传统的课堂教育外，我们还参观了一家食品生产企业和食品检测机构，亲自实践了所学的知识。这种多角度、多方式的学习使我们更加全面地了解了食品安全管理的方方面面。培训过程中还设有案例分析和讨论研讨等环节，通过参与互动，我们提高了问题解决的能力和思考能力。

最后，培训计划给我们提供了一个宝贵的交流平台。在培训期间，我们与来自不同地区和行业的同行们进行深入的交流。在交流中，我们分享了各自所在地区的食品安全管理经验，互相学习、互相借鉴。这种交流不仅拓宽了我们的视野和思维，也为我们建立了广泛的人脉资源。这种与不同背景人员的交流，对于自己的成长和发展有着非常重要的帮助。

总的来说，这次食品安全培训计划的每一个环节都非常有意义。它为我们提供了关于食品安全的基本知识和实用技能，强调了团队合作和互动学习的重要性，同时也提供了一个宝贵的交流平台。通过这次培训，我们增长了知识，提高了技能，也进一步认识到食品安全对于每个人的重要性。希望将来能有更多的朋友参与类似的培训，共同为保障食品安全做出努力。

**食品安全培训计划全年样板篇二**

安全教育是企业安全管理工作的重要组成部分，是从根本上杜绝人的不安全行为的重要措施，也是预防和控制事故的重要手段之一。做好企业的安全教育培训工作，才能保证其它安全工作和企业安全生产的顺利进行。为使车队20xx年的教育培训有规划、有重点、有目的的进行，特制定以下年度安全教育培训计划。

(一)加强“安全第一、预防为主、一岗双责、综合治理”的安全意识教育。安全意识教育就是通过对员工深入细致的思想工作，帮助员工端正思想，提高他们对安全生产的重要性的认识。在提高思想意识的基础上，才能正确理解并积极贯彻执行相关的安全生产规章制度，加强自身的保护意识，不违章操作，不违反劳动纪律，做到“三不伤害”：不伤害自己、不伤害他人、不被他人伤害。

同时对车队各级管理人员(包括领导、车队各部门人员、管理人员、安全人员、技术人员等)也应加强安全思想意识教育，确保他们在工作时做好带头作用，从关心人、爱护人的生命与健康出发，重视安全生产，做到不违章指挥。

(二)将安全教育贯穿于生产的全过程中，加强全员参与的积极性和安全教育的长期性。做到“全员、全面、全过程”的安全教育。因为生产与安全是不可分割的统一体，哪里有生产，哪里就需要进行安全教育。

(三)开展多种渠道、多种形式的安全教育。安全教育形式要因地制宜，因人而异，灵活多用，尽量采用符合人的认识特点的、感兴趣的、易于接受的方式。针对我公司的具体情况，安全教育的形式主要有以下几个方面：

(1)会议形式。主要有：安全例会、安全知识讲座、座谈会、报告会、先进经验交流会、典型案例分析会等。

(2)张挂形式。主要有：安全宣传横幅、标语、标志、宣传画、安全宣传栏等。

(3)音像制品。主要有：安全教育光碟、安全讲座录象等。

(4)现场观摩演示形式。主要有：安全操作方法演示、消防演练、应急救援方法演示等。

(四)严格执行公司的三级安全教育制度，杜绝未经三级安全教育就直接上岗的现象。对于新进公司的员工，应严格按要求进行三级安全教育(包括公司级、部门级、班组级安全教育)，学习内容包括安全生产法律法规、安全生产知识、安全生产操作规程、安全管理制度和严禁事项，并经考核合格后方可进入工作岗位，考核情况要记录在案，三级安全教育时间不少于24学时。

1、具体的培训方案应在培训的前一个月制定出来，并报分公司审批，及时通知培训涉及的相关人员做好准备。

2、培训结束后，要对培训的效果进行全面的总结。

3、不能按期举行的安全培训教育活动，要及时向上级报告，说明举行的具体时间和原因。

4、年底写好年度安全生产教育培训活动的总结报告，提出本年度培训欠缺的方面及以后安全生产教育培训要注意的方面，并制定下一年的安全培训教育计划。

**食品安全培训计划全年样板篇三**

20学校食品安全工作培训计划(三)

一、指导思想

以“三个代表”重要思想为指导，以建设“平安慈溪”，构建和谐社会为目标，认真贯彻市政府《关于进一步加强食品安全工作的决定》，建立健全食品安全知识教育工作机制，切实把学校食品安全知识教育工作放在突出位置抓紧抓好，提高广大师生食品安全意识和自我保护能力。但倡导科学合理的饮食习惯，严防食品安全事故的发生。

二、教育目的

通过教育引导青少年儿童养成良好的饮食习惯，掌握一定的食品安全知识和营养知识，提高食品消费的自我保护能力，从而为打造一个健康、科学、文明的民族奠定扎实的基础。

三、教育措施

(一)、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，qq分组超拽明确职责，责任细化，层层抓落实。

组长：洪银国

组员：沈利峰王鲁克各班主任

(二)、加大宣传，古诗词大全营造氛围

利用学校宣传媒体营造宣传的氛围，采用集中与分散相结合的教育方式学习食品安全知识：

利用周一升旗仪式进行两次及以上的食品安全国旗下讲话；

邀请有关专业人员开展一次及以上的食品安全讲座；

每班出一期食品安全知识的板报，开展一次以此为主题的综合实践或班队活动；

大队部出一期食品安全的宣传报，发放一份以此为主题的倡议书；

各班主任根据计划上好每学期5次的食品安全专题课，低段1――3年级组织观看食品安全卡通片，小学中高段4――6年级按上海教育出版社出版的《食品安全教育读本》，同时也可围绕慈溪市政食品安全委员会办公室和慈溪市食品药品监督管理局发放的《食品安全知识100问》、《安全用药60题》进行教育。

(三)、突出重点、狠抓落实

1、加强学校食堂安全监管

学校食堂监管从源头抓起，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理；并有专人负责，积极配合卫生监督部门落实卫生防病和食品卫生管理措施，规范食品烹饪方法选择的科学性，禁止向学生出售变质的食品和“三无”产品，依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决控制学生食物中毒事故的发生。

2、加强校外摊点治理

与有关执法部门联系，紧密工作，借助他们的力量整治和管理校外无证摊点。同时学校大队部通过检查，约束和教育学生不得到无证摊点购买零食。

(四)加强业务培训工作、提高监管水平

认真参加好上级部门组织的师资培训班，同时，学校对教师进行一次及以上的培训，让教师首先自己学会食品安全的有关知识和有关法律常识，以此更好地教育学生。

**食品安全培训计划全年样板篇四**

以服务师生为宗旨，进一步加强后勤队伍建设，提高服务质量，提高管理水平，提高整体品位，努力使食堂成为幼儿园工作中的一个靓窗口，让教师安心，家长放心，幼儿欢心。

（一）完善各类制度

1、加强对职工的考核，将在广泛征求职工意见的基础上，完善考核细则，突出奖勤，树立正面典型，弘扬正气。

2、进一步强化出勤管理，点名又点时，杜绝迟到早退现象.

3、蔬菜购入采用多人组合法，买菜、付款、验货、过秤、记账分人负责，互相督促，总务处实行全面监督，园长统一审批。

4、师生用餐保证菜的品种多样化，力求菜的质量营养化.

（二）提高职工整体素质

（三）革新工作流程

在上学期试行的洗菜、切菜、炒菜、分菜、分饭按年级一条龙工作的基础上，适当作一些改进。

高度重视卫生安全工作：

2、一丝不苟地做好消毒工作，餐具做到＂一天一消毒＂，小餐具用蒸汽消毒，大餐具用施康消毒液消毒，熟食间用紫外线灯消毒，消毒工作有专人负责，并做好消毒记录。

3、防蝇设施已有纱窗，灭蝇灯。纱窗要关好，灭蝇灯设专人负责

5、食堂灶具等处均用电和柴油，要求职工规范操作，时刻注意用电和燃油的安全

6、加强食堂财产管理，贵重物品存放在库房内，物品进仓或出仓均须登记入帐。

1、分好工，明确有关制度和职责。

2、膳管会成员会议下发考核制度讨论稿，征求职工意见环境卫生抽查。

3、职工卫生知识学习卫生消毒抽查。

4、食堂安全工作检查工作流程跟踪调查。

5、餐具存放情况抽查。

6、考核制度定稿。

7、职工个人卫生（含穿戴工作衣帽等）检查环境卫生抽查。

8、师生用餐情况调查。

9、防蝇设施检查。

10、职工卫生知识学习。

11、卫生消毒抽查。

12、环境卫生抽查。

13、膳管会成员会议餐具存放情况调查。

14、卫生消毒抽查。

15、卫生工作全面调查。

16、工作交流、总结回顾、评比表彰食堂财产清理入库。

**食品安全培训计划全年样板篇五**

通过深入开展食品安全法律法规和案件警示教育，增强食品经营者的法律意识和诚信责任。广泛普及食品安全科普知识，提高食品安全的辨假识假和预防应对风险的能力，提高监管人员的责任意识、业务素质和管理水平。营造人人关心、人人维护食品安全的良好氛围。

(一)对我县区域内酒类、肉类生产经营企业、商户集中进行食品安全生产、警示教育、相关法律知识的培训，主要从事生产经营活动的人员保障每人每年不少于40小时培训时间，确保生产源头食品安全。

(二)商务综合执法大队人员集中进行食品安全监管专业培训，每人每年不少于40小时的培训时间，确保执法的准确性和实效性。

(三)食品安全宣传教育，重大节假日前将酒、肉类食品安全管理的《条例》、《办法》以宣传单、牌匾的形式进行发放和公示，并设立展位现场讲解酒、肉类食品安全的相关法律法规，以及酒类真伪辨别的相关知识。使食品安全深入人心。

(一)工作部署阶段。结合我局职责，制定具体的教育培训工作实施方案，明确食品安全教育培训工作重点内容和意义。

(二)工作实施阶段。7月21日至11月31日，认真组织实施教育培训工作方案，按照计划安排开展教育培训工作。

(三)工作总结阶段。12月1日至12月12日，对食品安全教育培训工作开展情况，尤其是本辖区或监管领域内是否完成20xx年工作目标及取得的成效进行全面总结。

(一)认真组织，切实落实。食品安全是民生的重中之重，我们一定要认清其重要性，认真组织、落实方案，严格按照计划执行，将食品安全深入人心，将食品安全工作落实到位。

(二)科学分工，层层落实。有分工的进行落实方案。把每项培训任务分工到科室，有序的进行组织，做到点面结合，统筹进行。

(三)建立培训评价机制。把培训内容、实际效果、平时抽查情况多点结合作为培训成果检验标准。确保培训的实效性。

(四)倡导、鼓励开拓创新，积极推动开展食品安全教育培训示范点创建活动，总结经验，逐步推广。

**食品安全培训计划全年样板篇六**

厨房工作人员。

1、积极学习《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，提高卫生意识，强化卫生法制观念。

2、抓好厨房管辖的室内外环境卫生，做到无灰尘、无污染、无油污，水沟要干净、畅通、无异味。

3、加强食物监督，经常性地检查食物情况，不得购买变坏、污染的食物，熟食时间不得超过4小时。

4、加强餐用器具的消毒工作，每次用餐后其用具都必须进行消毒。水池、锅及其他用具都要及时清洗干净。

5.养成良好的卫生习惯和操作制度，工作时穿戴工作衣、工作帽，不戴首饰。要求天天搞好个人卫生，勤洗澡、勤剪指甲、勤洗头理发、勤换衣。

6、注意用电、煤气的安全，对用电、用气结束时，要马上关闭。厨房门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。

7、按食品卫生制度，搞好食品卫生：做到生熟刀与案板分开，洗荤、蔬菜水池分开，清洗炊具做到一刮二洗三消毒四冲五保洁。

8、按不同的季节消杀四害，尤其夏秋两季作为蚊、蝇、蟑的消杀季，坚持采用综合治理，做到无蚊蝇蟑螂。

9、严格食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。

10、经常关注厨房的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

1、厨房责任人违反上述有关规定，有失责行为，由领导班子会议研究，给予一定的处理。

2、发生饮食事故，经幼儿园领导班子研究，经予严肃的处理；严重的交由上级部门或司法机关处理。

3、本责任书一式两份，负责人和责任人各执一份。签订之日起生效。直至相关责任人离园或离职时自动失效。

**食品安全培训计划全年样板篇七**

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。

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、法律意识和服务意识，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。

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、xx省xx市xx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。

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服务水平。

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。厨师和从业人员的食品安全知识培训。

**食品安全培训计划全年样板篇八**

坚持学习食品安全教育法规知识，提高管理水平，培养学生的自护能力，避免群体性食物中毒事故的食品安全工作方针，深化校园安全工作责任制，落实制度保证，重在预防的工作措施，创建平安和谐校园，办人民满意教育。

二、工作目标

1、参与并力争通过食品卫生分级量化考核，争取食品卫生达标。

2、全面落实学生食品配送工程和校园放心店建设工作。

3、推行五常法食品管理模式，完成饮食放心工程示范学校创建任务。

4、加大经费投入，改善学校食品安全环境。

5、健全机制，力保学校不发生群体性食物中毒事故。

三、工作重点

1、认真贯彻上级主管部门有关学校食品卫生工作的法规、政策和工作要求，确保学校食品安全工作有布置、有落实，并及时反馈情况。

2、建立和健全食品卫生安全工作责任制、责任追究制度和各项规章制度，配备相应的食品卫生安全管理机构和人员，加强对学校管理人员、从业人员和全体师生的食品安全培训与安全教育，在校园内形成全员重视、人人讲卫生的良好氛围。

3、配合卫生监督部门开展学校食品卫生量化分级考核。

4、实施食品配送制度。

5、加大食品安全设施投入，改善食品环境，降低食品安全风险系数。

6、开展学校食品卫生专项检查，积极配合卫生、工商等部门做好专项整治工作，对发现的安全隐患及时整改，防止学校饮食饮水中毒事件发生。

四、工作措施

1、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立以陶长松为组长的食品卫生领导小组，明确职责，细化责任，层层抓落实，形成部门协作、上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害。要建立预防应急机制，组织、协调、指导应急处置工作，一旦发生食物中毒事故，能迅速处理，把险情控制在最小范围，并降到最低程度。

2、加大宣传，营造氛围，突出教育的长效性。

贯彻落实《学校卫生工作条例》，大力宣传《中华人民共和国食品卫生法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《街头食品管理办法》。充分利用健康教育课、班会、队会、讲座、板报、广播、电视、网络等形式进行食品卫生安全教育，要加强教育，使学生养成良好的卫生习惯，自觉抵制购买流动摊点食品。增强学生的预防意识，提高自我保护的能力。

3、突出重点、狠抓落实

(1)加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量。

学校食堂监管从源头抓起，建立经营者采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责；积极配合卫生监督部门落实食品卫生管理措施，规范食品存贮、加工、烹饪各个环节，禁止向学生出售变质的食品和三无产品；依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决严防学生食物中毒事故的发生。

(2)加强对健康体检的把关，有效防止病菌侵入。

(3)加强事前预防工作，严防突发事件的发生。

要进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，提高警惕，预防校园侵害。切实做好食堂管理，严格控制外人进入操作间，严防盗窃和投毒事件发生，严把房门关。

4、加强业务培训，提高监管水平

要加强校医、食品安全管理人员的业务知识培训，提高他们的业务能力和依法管理的水平。同时对经营食品的从业人员进行业务培训，让其提高食品安全意识和掌握卫生操作规范，避免食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度，增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

20xx年学校食品安全工作计划范文(二)

一、指导思想：

为认真贯彻落实《营养餐工程》，进一步抓好学校卫生及食品及安全工作，最大限度地遏制学校安全事故的发生，确保师生的身体健康和生命安全，针对学校卫生工作实际，进一步完善卫生工作制度，特制定大有山学校20xx年度食品安全工作计划如下：

二、工作重点：

通过广大师生开展食品卫生安全教育，同时增长消费知识、科学合理消费，自我保护意识和能力。上好健康课，充分认识食品卫生安全和饮水卫生工作的重要性和复杂性，树立安全第一，预防为主的思想，认真贯彻落实省、市、县及教育局对食品卫生安全工作的要求，严格按《湟中县卫生工作条例》、《食品卫生法》、《传染病防治法》等法律法规，对学校的卫生设施、食堂设施与布局、自备水源和学校食品卫生、饮用水卫生、传染病防治等工作重点督查，要求负责人做好各项工作，做到警钟长鸣，常抓不懈，确保学校稳定，师生平安。学校定期或不定期地组织自查，发现问题，及时整改，有效预防安全事故的发生。

三、健全学校食品卫生安全领导及应急领导小组：

组长：魏统盛(校长)

副组长：张彬(营养餐主管)

成员：各班主任

四、领导组的职责：

1、组长负责学校食品卫生安全的监督工作：听取成员的汇报，布置各项工作。

2、副组长负责食品卫生的把关和监管工作：检查学校食品卫生的工作和供应。

3、各组员具体负责各学校食品卫生的各项工作：及全部食品卫生安全的把关工作。

4、发生食品卫生安全事故，领导小组成员必须最短时间内到达事故现场，按照应急预案，积极组织拯救工作。

5、发生食品卫生安全事故，第一时间上报上级部门并及时与各相关部门联系，保护事故现场。

五、具体的工作：

1、学校每学期召开学校食品卫生安全工作会议三次：参加对象为领导组全体组成人员和负责食品安全卫生的老师。

2、学校经常检查食品卫生情况。

3、每学期食堂人员进行一次食品卫生安全知识培训，每年进行一次健康体检。

4、利用广播、主题班会、健康教育课、校会等对师生进行食品卫生安全教育。

5、提倡勤俭节约、管住口手，不乱扔垃圾，不乱卖三无食品和流动滩点加工销售的食物。

6、教育学生不喝生水。

六、工作措施：

1、加强领导，明确职责

切实加强对学校食品卫生安全工作的领导。学校成立食品卫生领导小组，明确职责，细化责任，层层抓落实，形成部门协作、上下联动的工作格局，有效预防、控制和消除食品卫生安全事故的危害。要建立预防应急机制，组织、协调、指导应急处置工作，一旦发生食物中毒事故，能迅速处理，把险情控制在最小范围，并降到最低程度。

2、加大宣传，营造氛围，突出教育的长效性。

贯彻落实《学校卫生工作条例》，大力宣传《中华人民共和国食品卫生法》、《学生集体用餐卫生监督办法》、《街头食品管理办法》。充分利用健康教育课、班会、队会、讲座、板报、广播、电视、网络等形式进行食品卫生安全教育，要加强教育，使学生养成良好的卫生习惯，自觉抵制购买流动摊点食品。增强学生的预防意识，提高自我保护的能力。

3、突出重点、狠抓落实

要始终把学校食品卫生安全工作作为大事来抓，紧紧围绕确定的工作目标，狠抓落实，力争取得明显效果。重点抓好四个方面的工作。

(1)加强学校食堂安全监管，提高餐饮质量。

(2)学校食堂监管从源头抓起，建立经营者采购食品时索取产品合格证制度，严把进货渠道关，加强食品卫生日常管理，并有专人负责；积极配合卫生监督部门落实食品卫生管理措施，规范食品存贮、加工、烹饪各个环节，禁止向学生出售变质的食品和三无产品；依法强化学校食品卫生后勤管理，让学生吃上放心的饭菜，坚决严防学生食物中毒事故的发生。

(3)加强对健康体检的把关，有效防止病菌侵入。

(4)加强事前预防工作，严防突发事件的发生。

(5)要进一步落实预防为主，常抓不懈的工作方针，提高警惕，预防校园侵害。切实做好食堂管理，严格控制外人进入操作间，严防盗窃和投毒事件发生，严把房门关。

(6)加强业务培训，提高监管水平

(7)要加强校医、食品安全管理人员的业务知识培训，提高他们的业务能力和依法管理的水平。同时对经营食品的从业人员进行业务培训，让其提高食品安全意识和掌握卫生操作规范，避免食物中毒事件的发生。坚持培训上岗、执证上岗制度，增强责任感、使命感，确保食品卫生安全。

**食品安全培训计划全年样板篇九**

学校食堂管理人员与从业人员是学校食品卫生的直接管理者和操作者，加强对学校食堂管理人员与从业人员的食品卫生知识培训，是不断提高学校食堂管理人员与从业人员业务素质的必要手段，制定

工作计划

能够让工作开展的更加顺利。下面是本站小编带来关于20xx年度学校食品安全工作培训计划的内容，希望能让大家有所收获!

一、总体要求

各学校要从贯彻落实科学发展观的高度出发，从保证正常的教育教学秩序、维护社会稳定的政治大局出发，深刻认识《中华人民共和国食品安全法》颁布施行的重要意义，增强做好学校食品安全工作的责任感和使命感，把学习宣传《中华人民共和国食品安全法》作为一项重要工作列入议事日程，切实抓好《中华人民共和国食品安全法》的学习宣传贯彻工作。深入学习，全面掌握《中华人民共和国食品安全法》的主要内容，准确把握《中华人民共和国食品安全法》的精髓，切实增强学校对食品安全监管力度和水平；充分发挥校园广播、板报、专栏、升旗、班会等宣传阵地的作用，采取多种形式，广泛宣传《中华人民共和国食品安全法》的立法宗旨和主要内容，做到全员知晓，进一步增强师生、食堂、小卖部从业人员的食品安全法制观念和守法意识，为《中华人民共和国食品安全法》的贯彻实施营造一个学法、懂法、用法、维权的良好氛围。在学校构筑起保障食品安全坚实的法律屏障。

二、学习、宣传活动要求

在这次开展学习、宣传《中华人民共和国食品安全法》活动中，各学校要开展好“三个一”活动，即：组织学校食品卫生安全领导小组召开一次学习《中华人民共和国食品安全法》专题会，二是对学校食堂、小卖部从业人员进行一次《中华人民共和国食品安全法》普法培训；三是要采取多种形式对全校师生进行一次专题宣传活动。

三、贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》步骤和内容

(一)动员准备阶段(6月2日一6月5日)

1、各学校结合本校实际，制定具体的实施方案。

2、布置《中华人民共和国食品安全法》的学习宣传和贯彻实施工作。

3、安排学习、宣传《中华人民共和国食品安全法》的时间、形式及内容。

(二)培训阶段(6月8日一6月12日)

1、各学校分别开展对食堂、小卖部从业人员和师生进行《中华人民共和国食品安全法》培训工作。

2、对参加《中华人民共和国食品安全法》培训的食堂、小卖部从业人员进行考核。

(三)自查阶段(6月15日—6月19日)

学校食品卫生安全领导小组对照《中华人民共和国食品安全法》的条款，对本校食堂、小卖部进行认真清查。并根据自查结果制定整改方案。(将整改方案于6月19日前上报保健所，以便对照检查)

(四)整改阶段(6月22日—8月24日)

以此次贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》为契机，抓住暑期时机，全面开展学校食堂软、硬件整改、建设工作。严格落实《中华人民共和国食品安全法》各项细则，加强学校食堂食品卫生安全管理体系建设，使其真正发挥作用，确保学校食堂食品卫生安全落到实处。

(五)检查阶段(8月31日—9月11日)

教育局食品卫生安全领导小组将开展对学校学习贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》进行全面检查。

(六)总结阶段(9月14日—9月25日)

各校按照学习宣传贯彻实施《中华人民共和国食品安全法》方案，将完成此项工作情况进行全面总结。

四、工作要求

(一)加强领导，精心组织。各学校要充分认识开展《中华人民共和国食品安全法》学习宣传活动的重要意义，加强领导，积极筹划，精心组织实施，结合实际，制定具体的实施方案，确保学习宣传活动落到实处。做到领导重视，严格把关，组织严密，不走过场，形式多样内容丰富，全员参与，宣传到位。

(二)加强协调，增强宣传力度。各学校要加强各部门协调配合，及时沟通，增强宣传教育的针对性和有效性，提高全员的参与意识和自我保护意识。

(三)突出重点，确保学习宣传实际工作效果。各学校要将学习《食品安全法》列入重要议事日程，做到领导干部带头学，全体师生参与学，学校食品管理人员和食堂小卖部从业人员重点学，确保学习效果。宣传活动要突出主题，贴近生活，采取丰富多彩的形式，抓住师生关心的热点问题展开宣传教育，确保宣传效果。

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。

共

2

页，当前第

1

页

1

2

本文档由028GTXX.CN范文网提供，海量范文请访问 https://www.028gtxx.cn