

最新食堂食品安全培训心得体会 学校食堂食品安全培训心得体会(汇总5篇)

心得体会是我们在生活中不断成长和进步的过程中所获得的宝贵财富。通过记录心得体会，我们可以更好地认识自己，借鉴他人的经验，规划自己的未来，为社会的进步做出贡献。以下是我帮大家整理的最新心得体会范文大全，希望能够帮助到大家，我们一起来看看吧。

食堂食品安全培训心得体会篇一

食品安全是关系国计民生的大事。为了提高参与食品安全的意识，普及食品安全科学知识，就应该进行食品安全培训。下面是带来的食品安全培训的心得体会，欢迎欣赏。

近年来，随着“三聚氰胺”、“瘦肉精”、“染色馒头”等事件先后曝光后，食品安全问题越来越令人堪忧，能否保证餐桌安全，让学生吃上放心饭成为各级政府亟待解决的民生大事，在此背景下，我市率先开展食品安全专题培训，我有幸于年月日参加了此次培训，通过学习，使我对食品安全有了更深的认识。

作为学校食品安全，我认为应抓好以下工作：

- 1、对我校的培训工作高度重视，始终把培训工作作为促进食品安全工作取得实际成效的基础性工作，持之以恒，扎实抓好。把培训摆在重要的议事日程，专题研究和安排部署学习计划，明确学习重点和内容，动员所有人员提高认识，努力提高我校食堂食品安全工作综合素质。

- 2、抓好食品安全的宣传教育，在师生、食堂从业人员中，广泛开展《食品安全法》的学习，通过小手拉大手、一个学生带动一个家庭，一个家庭带动一个社区，从而带动整个社会，

使之全民认识食品安全工作的重要性、迫切性，提高食品安全意识。

3、抓好食堂饮食安全管理，严把食品采购关，切断食源性污染和疾病的发生，大宗食品定点采购，严格索证，建好台账，严禁采购散装调味品，做好蔬菜农药残留检测，不符合要求的蔬菜，严禁进入校园，加强食用油、禽畜肉等的检查，确保安全；加强从业人员卫生安全教育，规范食品加工销售过程管理，以保证食品卫生安全。

民以食为天，食以安为先，我们将积极行动，落实“全市食品安全专题培训”会议精神，切实抓好学校食品安全管理，保证广大学生饮食安全。

食品是人类赖以生存的物质基础，所以有“民以食为天”之说。食品的来源广泛，有些原料可以直接用作食物，有些需要经过加工，从食品产品成型到消费者的餐桌还要经过贮藏、运输等很多环节，因此，食品的性质、品质受到很多因素的影响。经过所谓的基本温饱、营养平衡、心理美学、生物功能活性等几代食品的发展后，消费者又回到了与自己有切身利害关系的食品安全问题上。食品安全问题其实不仅仅引起消费者个人的关注，也是食品生产者、经营者、政府等共同关心的大问题，因为在很大程度上可以毫不夸张地讲，食品安全与国家的安全紧密相关。

习惯总是把食品安全与食品卫生混在一起，没有明确区分两者的差别。如今把食品安全问题单独提出，应该给出一个概念，但目前尚没有明确、统一的定义。1987年，世界卫生组织(who)将食品安全和食品卫生等同，将其定义为“生产、加工、贮存、销售和制作过程中，确保食品安全可靠，有益于健康并且适合人的消费而采取的种种必要条件和担保”。who则把食品安全与食品卫生作为两个不同的概念重新进行了定义：“食品安全是指对食品按其原定用途进行制作和/或食用时不会使消费者健康受到损害的一种保证；”食品卫生”则是指为了确保食品安全性和食用性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措

施.可见,这两个概念的主要区别在于前者强调的是结果,后者强调的是为了达到结果而进行的过程控制.

食品安全还有”量”和”质”的区分.对于经济不发达国家和地区而言,事物供应量不足,不能解决民众的温饱问题,这就是食品安全的量的本质,英文用foodsecurity表示;在解决了供应量问题后,由于有毒,有害物质对人类健康的损害,规模上可能较大,会造成公共问题,这就是”质”方面的食品安全问题,英文为foodsafety.

二学习食品安全与市场准入课程心得体会

食品质量安全市场准入制度是政府为保证食品的质量安全,对具备规定条件的生产者才允许进行生产经营活动,具备规定条件的食品才允许生产销售而实行的一项监管制度,它是一项行政许可制度.其包括以下3项具体制度:(1)对食品生产企业实施生产许可证制度.(2)对企业生产的食品实施强制检验制度.(3)对实施食品生产许可制度的产品实行市场准入标志(qs标志)制度.

为什么要实行食品质量安全市场准入制度(1)实行食品质量安全市场准入制度是提高食品质量,保证消费者安全健康的需要.(2)实行食品质量安全市场准入制度是保证食品生产加工企业的基本条件,强化食品生产法制管理的需要.(3)实行食品质量安全市场准入制度是适应改革开放,创造良好经济运行环境的需食品质量安全市场准入制度的适用范围是什么适用地域:中华人民共和国境内.适用主体:一切从事食品生产加工并且其产品在国内销售的公民,法人或者其他组织.适用产品:列入国家质检总局公布的《食品质量安全监督管理重点产品目录》且在国内生产和销售的食品.进出口食品按照国家有关进出口商品监督管理规定办理.首批实行食品质量安全市场准入制度的有小麦粉,大米,食用植物油,酱油,食醋5类食品.从第3季度开始,国家质检总局又对肉制品,乳制品,饮料,调味品,冷冻饮品,方便面,饼干,罐头,速冻面米食品,膨化食品等10类食品实

施了市场准入制度. 因此, 目前共有上述15类食品要实行食品质量安全市场准入制度. 从第4季度开始, 国家质检总局还将对茶叶, 糕点等13类食品实施市场准入制度.

国家质检总局规定自20__年1月1日起, 在全国范围内对未取得食品生产许可证而生产销售小麦粉, 大米, 食用植物油, 酱油, 食醋等5类食品的违法行为依法进行查处. 对销售无证产品的经销企业, 责令停止销售, 将无证产品撤下柜台, 并要求销售者从获证企业进货但20__年12月31日以前生产的合格产品, 无论是否加贴食品质量市场准入标志(qs标志)均允许在保质期内销售完毕. 对无证产品生产企业, 责令停止生产, 销售, 限期取得食品生产许可证, 否则不得恢复生产, 销售. 自20__年4月1日起, 对销售无证产品的经销企业, 除依法责令停止销售外, 还要依法实施罚款, 没收违法所得等处罚; 食品质量不符合强制性标准规定的, 依法予以没收. 《食品生产许可证》编号应当加印(贴)在食品的最小销售单元的包装上.

为全面贯彻落实国家食品药品监督管理局与教育部《关于深入开展学校食堂食品安全专项整治工作的通知》要求, 根据上级安排, 我参加成都市举办的为期五天的培训, 聆听了专家们的讲座, 受益匪浅。

一、食堂工作人员与食堂从业人员签订层层安全责任书, 形成健全的学校食品安全管理组织机构。管理人员及从业人员分工明确、责任到人。学校定期或不定期对学校食堂进行全面的安全检查工作。

二、严格按照《餐饮服务许可管理办法》的规定办理《餐饮服务许可证》。并严格按照《餐饮服务许可管理办法》的规定开展工作。

三、制订并严格落实食品安全管理制度。每日两次对工作环境进行清洁并保持使食堂工作环境经常性的清洁卫生。严格执行食堂“四防”, 有消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆

虫及孳生条件的防护措施。

四、建立从业人员健康管理档案，定期进行健康查体并领取健康证书，做到了从业人员持有有效的体检合格证上岗。按照规范，食堂从业人员当患有妨碍食品安全的疾病时及时上报，食堂管理人员及时调整工作岗位。

五、积极开展食品安全知识和技能培训，从业人员掌握必要的食品安全知识。对食堂从业人员定期进行食品安全知识教育和食品安全技能培训，并建立从业人员培训档案。

六、落实索证、索票制度。采购食品及原料严格按照上级主管部门的要求，实行食品及原料的准入制度。坚决杜绝国家禁止使用的或来历不明的食品及原料、食品添加剂及食品相关产品，严把好进货渠道关。对蔬菜原料进行农药残留检测，合格后方可使用。学校食堂采购食品及原料、食品添加剂及食品相关产品时，及时索要其卫生许可证、产品质量检测报告等。建立健全食品及原料进货台账。建立严格的进货检查验收制度，进货验收后，检验人员要签字负责，并注意产品保质期，原料、食品储存必须在保质期内使用，严格避免出现过期食品及原料。食品及原料的存放，严格按照管理要求进行分类存放。

七、清洗消毒。食堂备有有效地洗涤消毒设施和餐具架，能够使餐具和炊具保持清洁。消毒用具与其他用具分开存放，消毒人员能够掌握消毒液消毒和高温消毒的基本消毒常识，餐具、炊具消毒效果能够达到规定要求。

八、加强食品加工制作管理。食品加工和制作环境中禁止存放有毒、有害物品以及个人生活物品。原料、半成品和成品的存放，按照区域规划进行分类存放和加工。运输合存放食品原料的工具和设备设施经常清理，保持清洁。购买原料和食品注意保质期，做到有计划的少买勤买，杜绝使用超期变质等影响食品安全的可以食品和原料。食品原料加工清洗过

程，严格按照操作规程要求进行操作，清洗彻底，生熟分开加工和存放，严格杜绝未加工清洗与已加工清洗的食品及原料的交叉污染和生熟食品的交叉污染。豆类食品煮熟煮透，确保食品无毒副作用。冰箱冰柜中存放的食品，存放时间超过2小时，食用前必须加热。

九、食品留样管理，按照规定要求购买单独存放食品留样的冰箱，并购置足够数量的存放食品样品的保鲜盒，保证冰箱24小时通电并正常运行。食品留样有专人负责管理和清理处理，留样食品存放时间必须达到48小时以上。

十、所需食品原料及食品添加剂。如：酱油、醋、味精、食盐、花椒等，做到专店采购。有专人负责、专柜存放、有专用工具。并且设立专用台账。

通过短短一天的培训是我真正懂得了许多食品安全知识，这将在我今后的工作中起到无足轻重的作用。

20__年4月13日至4月19日，我有幸参加了由中国食品工业协会举办的第五期食品安全师暨师资选拔培训课程。7天7夜紧张而快乐的培训结束了，我长地舒了一口气，我们从各个培训专家的精采讲课中学到了很多对今后从事食品生产很有用的知识，但同时又感觉到自己肩上又多了一份沉甸甸的责任。解决食品安全问题任重而道远，我们每个人都有义务为中国乃至全世界的食品安全贡献自己的绵薄之力。

以下是我个人的一点体会同大家交流：

1. 食品安全问题是全球性的问题：它不止存在于中国，在国外也同样存在；不止不发达国家有，发达国家也一样不少。食品安全问题不因经济的发展程度、科技水平、民族、种族等的不同而不同，它是全人类共同面对的问题，任何国家或个人都不能片面指责其它国家。

2. 食品安全问题很可能造成跨国跨地区的危害，任何人或任何国家都不太可能在危害发生后独善其身。因为世界村的趋势日趋明显，地区商品的流通越来越全球化。

3. 诚信是食品安全问题的根基，失去了诚信食品安全问题就无法从根本上彻底解决，食品安全问题需要政府、种植收割、食品制造、流通、餐饮等各相关环节从业人员都讲诚信，才能构筑食品安全的坚固堡垒。

4. 掌握好食品安全基础知识是做好食品安全的关键，不学习食品安全基础知识就无法从科学的角度解决食品安全问题。

5. 食品安全师的工作在食品企业的作用日益明显、重要，作为一名合格的食品安全师不但要解决好本单位的食品安全问题，更要加强对本单位食品安全问题的全员培训。

6. 食品安全培训师不但要作好本单位的食品安全培训，更要将食品安全意识灌输给全社会，让每个人都逐渐提高食品安全意识，减少食品安全事件的发生。

学习后我们对食品安全问题的重要性有了更深刻的理解，结合我公司具体情况我认为：

1. 应该配备专职的食品安全专业技术人员、管理人员，成立食品安全问题领导小组由总工程师直接领导，从研发部、品管部、采购部和制造部分别选出2名兼职的食品安全管理员，定期开会讨论和解决公司内的食品安全问题。

2. 建立保证食品安全的各项规章制度，将食品安全事件同员工的绩效挂勾。

3. 每年选拔2名以上员工参加食品安全师培训及考核，使公司持证安全师的比例达到10%以上，加强对职工食品安全知识的培训，特别是对《食品添加剂使用卫生标准gb2760-□及《食

品安全法》进行深入的学习，每季度组织本单位全体员工对食品安全问题进行内部或外部培训。

4. 重新对我公司设备布局和工艺流程对行风险评估，使之更趋合理、完善，防止食品安全事件的发生。

5. 对研发、采购、生产、仓贮及运输等环节进行食品安全风险估计并全程监控，防止不安全事件的发生。

总之，通过这次培训学习，我收获了很多，不但初步掌握了食品安全知识，也启发了我对实际工作中预防和处理食品安全问题的思路。“民以食为天，食以安为先”，让我们食品行业所有从业人员一起努力共同筑造食品安全的万里城墙吧！

食堂食品安全培训心得体会篇二

为了增强食堂的安全防范意识，坚决杜绝意外事故的发生，落实安全工作责任制，根据食堂负责人的职责要求，特签订本责任书。

1、注意食堂人员的身体状况，每年进行要体检一次，做到人人持证上岗，保证身体健康，坚持晨检，一旦发现食堂人员身体有异常，马上催促离开工作岗位。

2、大力宣传《食品卫生法》和预防食物中毒的有关知识，强化食堂人员卫生法制观念。督促炊事人员食品知识的学习，提高炊事员卫生意识。

3、督促严格按功能分区操作，防止交叉污染。

4、全面监督食堂卫生工作，抓好食堂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。

5、加强食物监督，经常性地检查食物情况，严禁霉烂变质食

品。

6、督查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。

7、经常督促全体炊事人员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。

8、督促炊事人员正确使用加工机械，注意用电的安全，对用电结束时，要马上关闭。食堂门窗及时关好，人一旦离开随手关门关窗。

9、按食品卫生制度，督促炊事人员搞好食品卫生：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。

10、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。

11、常检查食品原料的定点采购和索证制度，确保来源的安全可靠。

12、督促并建立健全营养餐、营养计划监测的各种档案，包括每日菜谱、留样记录、消毒记录、剩余饭菜处理记录等。

13、经常关注食堂的用餐情况，一旦发生特殊情况马上报告。

14、本责任书一式两份，食堂管理员和学校各执一份，自签订之日起生效，有效期为一年。

学校（盖章）食堂管理员（签字）

二xx年九月一日

食堂食品安全培训心得体会篇三

食品是人类赖以生存的物质基础，所以有“民以食为天”之说。食品的来源广泛，有些原料可以直接用作食物，有些需要经过加工，从食品产品成型到消费者的餐桌还要经过贮藏、运输等很多环节，因此，食品的性质，品质受到很多因素的影响。经过所谓的基本温饱，营养平衡，心理美学，生物功能活性等几代食品的发展后，消费者又回到了与自己有切身利害关系的食品安全问题上。食品安全问题其实不仅仅引起消费者个人的关注，也是食品生产者，经营者，政府等共同关心的大问题，因为在很大程度上可以毫不夸张地讲，食品安全与国家的安全紧密相关。

习惯总是把食品安全与食品卫生混在一起，没有明确区分两者的差别。如今把食品安全问题单独提出，应该给出一个概念，但目前尚没有明确，统一的定义。1987年，世界卫生组织[WHO]将食品安全和食品卫生等同，将其定义为“生产，加工，贮存，销售和制作过程中，确保食品安全可靠，有益于健康并且适合人的消费而采取的种种必要条件和担保”[19]WHO则把食品安全与食品卫生作为两个不同的概念重新进行了定义：“食品安全是指对食品按其原定用途进行制作和/或食用时不会使消费者健康受到损害的一种保证；”食品卫生”则是指为了确保食品安全性和食用性在食物链的所有阶段必须采取的一切条件和措施。可见，这两个概念的主要区别在于前者强调的是结果，后者强调的是为了达到结果而进行的过程控制。

食品安全还有“量”和“质”的区分。对于经济不发达国家和地区而言，食物供应量不足，不能解决民众的温饱问题，这就是食品安全的量的本质，英文用food security表示；在解决了供应量问题后，由于有毒，有害物质对人类健康的损害，规模上可能较大，会造成公共问题，这就是“质”方面的食品安全问题，英文为foodsafety[

学习食品安全与市场准入课程：

食品质量安全市场准入制度是政府为保证食品的质量安全，对具备规定条件的生产者才允许进行生产经营活动，具备规定条件的食品才允许生产销售而实行的一项监管制度，它是一项行政许可制度。其包括以下3项具体制度：

- (1) 对食品生产企业实施生产许可证制度。
- (2) 对企业生产的食品实施强制检验制度。
- (3) 对实施食品生产许可制度的产品实行市场准入标志（qs标志）制度。

为什么要实行食品质量安全市场准入制度：

- (1) 实行食品质量安全市场准入制度是提高食品质量，保证消费者安全健康的需要。
- (2) 实行食品质量安全市场准入制度是保证食品生产加工企业的基本条件，强化食品生产法制管理的需要。
- (3) 实行食品质量安全市场准入制度是适应改革开放，创造良好经济运行环境的需食品质量安全市场准入制度的适用范围是什么适用地域：中华人民共和国境内。适用主体：一切从事食品生产加工并且其产品在国内销售的公民，法人或者其他组织。适用产品：列入国家质检总局公布的《食品质量安全监督管理重点产品目录》且在国内生产和销售的食品。进出口食品按照国家有关进出口商品监督管理规定办理。首批实行食品质量安全市场准入制度的有小麦粉，大米，食用植物油，酱油，食醋5类食品。从20xx年第3季度开始，国家质检总局又对肉制品，乳制品，饮料，调味品，冷冻饮品，方便面，饼干，罐头，速冻面米食品，膨化食品等10类食品实施了市场准入制度。因此，目前共有上述15类食品要实行

食品安全市场准入制度。从20第4季度开始，国家质检总局还将对茶叶，糕点等13类食品实施市场准入制度。

国家质检总局规定自20xx年1月1日起，在全国范围内对未取得食品生产许可证而生产销售小麦粉，大米，食用植物油，酱油，食醋等5类食品的违法行为依法进行查处。对销售无证产品的经销企业，责令停止销售，将无证产品撤下柜台，并要求销售者从获证企业进货但20xx年12月31日以前生产的合格产品，无论是否加贴食品质量市场准入标志（qs标志）均允许在保质期内销售完毕。对无证生产企业，责令停止生产，销售，限期取得食品生产许可证，否则不得恢复生产，销售。自20xx年4月1日起，对销售无证产品的经销企业，除依法责令停止销售外，还要依法实施罚款，没收违法所得等处罚；食品质量不符合强制性标准规定的，依法予以没收。《食品生产许可证》编号应当加印（贴）在食品的最小销售单元的包装上。

食堂食品安全培训心得体会篇四

各位老师，早上好：

今天很高兴在这里与大家一起来共同探讨和学习学校食品卫生安全监督与管理工作的知识。大家都知道，食品安全事件影响范围广，容易引发社会与心理影响。作为学校安全工作的重要部分，学校食品卫生安全更是首当其冲。要求要切实加强对学校食品、饮用水卫生安全，确保广大师生身心健康。

一、学校食品安全管理方面

（一）人员岗位职责

学校校长是食品卫生安全的第一责任人，设置食品安全管理机构，配备专职或者兼职食品安全管理人员，对本单位食品

安全负全面管理职责。

1、食堂食材采购员的岗位职责

2、学生营养餐的岗位职责

3、食堂从业人员的岗位职责

(二) 食堂各项管理制度

(三) 食堂各种记录管理

各项记录均应有执行人员和检查人员的签名，各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并每天检查记录的有关内容，食品卫生管理员应经常检查相关记录，记录中若发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施，有关记录应至少保存12个月。

二、学校食品加工操作要求

按相应的规范要求，根据预防食物中毒的基本原则，制定相应的加工操作规程

1、对各道操作工序都应有相应的具体规定，包括：

标准的. 加工操作程序

加工操作过程关键项目控制标准

设备操作与维护标准

2、原料采购

3、留样管理

当天供应的全部食品品种应当留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内（定型包装食品可按包装留样），留样食品在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g□

三、人员卫生要求

1、从业人员健康管理

经健康检查，取得健康合格证明上岗，建立从业人员晨检制度，发现有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，不得上岗，建立从业人员健康档案。

2、从业人员个人卫生

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，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，从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服，待清洁的工作服应放在远离食品处理区，每名从业人员应有两套或以上工作服。

四、学校食堂预防食物中毒

1、食物中毒的定义

2、常见的食物中毒

3、食物中毒的常见原因

（1）生熟交叉污染

（2）食品储存不当

(3) 食品未烧熟煮透

(4) 人员带菌污染

食堂食品安全培训心得体会篇五

食品卫生安全工作是学校安全工作的重要内容。为认真贯彻落实《食品安全法》、《国家食品药品监督管理局关于印发餐饮服务食品安全操作规范的通知》等有关文件精神，进一步加强我市各中小学校、幼儿园食堂卫生安全管理，预防和控制学校食品食物中毒的发生，维护师生的生命财产安全。全面落实科学发展观，加强对师生的饮食安全教育，逐步完善了食堂的卫生基础设施，强化并落实学校的饮食安全责任，我们的具体做法是：

一、领导重视，加强管理

首先，从教育局到学校都成立了食品卫生安全领导小组，层层签订食品安全责任书。实行“一把手”负总责，分管领导具体负责，明确专人具体抓的工作责任制，确保工作落实到位，责任到人。各学校及幼儿园都成立了卫生管理领导小组，建立了领导分管、专人负责，层层落实，责任到人等一套完善的管理责任机制。二是领导经常不定期的深入食堂进行检查，督办食品卫生管理制度的执行情况，监管学校食品卫生，提出整改意见和制定方案。三是积极采纳学生、家长意见，不断改进工作，提高服务质量。从每学期开学初与市食药监局、市卫生局开展的食堂、卫生自查与督查中可以看出，所有学校基本能把学生食堂安全和食品卫生工作的管理纳入学校议事日程，纳入常规管理的轨道。一年来，全市学校未发生一起食品安全突发事件。四是做好每年一次的食物中毒应急演练。为认真贯彻落实《国务院关于加强食品安全工作的决定》(国法〔2014〕20号)文件精神，进一步提高应对食品安全突发事件的能力，2014年12月24日上午，由市政府牵头，食药监、教育、卫生、公安、疾控和医院等相关职能部门配

合，在五指山中学田径场开展了“2014年五指山市学校食品安全事故应急演练”工作。

二、健全制度，责任到人

一是各学校能把食堂食品卫生安全制度建设纳入综合管理制度建设中，绝大部分学校食堂都建立了管理制度、卫生制度、岗位责任制度，并张贴上墙，接受监督。从业人员有健康证，食品原材料定点采购，食品原料贮藏、制作间及饮水设施有专人管理，并对原材料的进出仓库进行造册登记，定期的做好消毒工作，保持室内外清洁，杜绝重大传染疾病的发生、流行和食物中毒事件的发生。以上制度的健全，层层把关，责任到人，确保食品卫生安全。二是我局加大对学校食堂食品安全、饮水卫生等卫生设施的监管力度，建立学校食堂食品以及饮水卫生安全工作的长效机制，监督学校研究制定重大传染病流行全体性食物中毒等突发公共卫生事件的. 报告、应急和预案制度，层层落实责任目标。一旦发生食物中毒和重大传染性疾病必须1小时内向是教育主管部门和食药监部门报告，并及时组织人力、物力抢救，做好调查和处理工作。加强与各相关单位的配合，共同整治食品卫生环境。市教育局每学期联合卫生和食药监部门对全市中小学校开展食品卫生专项监督检查工作不少于2次，检查的主要内容是：食堂的消防隐患，食堂的环境卫生，食堂工作人员的健康证，食堂的加工场所，加工程序，食品存放环境，食品的销售环境，学生用餐环境等。各职能部门严格检查，严格把关，把好师生“入口”关，严防食物中毒事件发生，确保了师生的人身安全，教育的稳定。三是逐年加大学校食堂的新建、改建项目。针对学校食堂卫生设施设备简陋，就餐环境较差的现象，我局申请各级项目资金，对学校的食堂进行了改造。全市8所乡镇中心学校食堂由6所现已建设完成并投入使用；新建的水满中心学校食堂也基本完工，在等待验收；红山学校食堂也列入今年的薄改建设项目计划中。为更好的实施海南省农村义务教育学生营养改善计划项目，早日实现食堂供餐，目前全市49个教学点的伙房建设也在安排中，计划用3年时间完成全

市所有教学点的伙房建设。四是投入专项资金解决学生课间饮水难问题。2014年，市政府投入专项资金150万元给全市各中小学校购置了93台饮水机，大部分学校学生都能在课间喝上了干净放心的饮用水，这一举措也得到了市民和家长们的一致好评。

三、部门联合，加大力度

为加强校园周边环境综合整治，我局积极主动协助公安、工商、城建，卫生监督等部门对校园周边餐饮和流动食品摊贩的检查、清理、取缔。经过一段时间的严格执法，除市区少部分学校外，现已基本杜绝了无证小摊点在学校里摆摊的现象。

四、存在的问题及今后措施

虽然近年来学校食品卫生安全工作整体有所好转，但由于各学校工作开展不平衡，致使学校食品卫生管理工作仍存在不少困难，如有些学校食堂卫生设施设备简陋，管理机制不到位。因此，学校食品卫生安全工作还需要我们继续加大力度。为此，我们将加倍的努力，在今后一段时期，重点加强以下几个方面的工作：

(一)进一步提高中小学校领导对食品卫生安全的意识，切实树立“学生健康安全第一”的思想，加强《食品安全法》的宣传与落实，完善学校食品卫生安全制度责任，明确责任，提高责任意识，落实各项监管责任。

(二)研究制定食堂从业人员培训要求，建立食堂从业人员上岗培训制度。

(三)坚持每年四次的学校食品卫生为重点的学校卫生工作专项检查，同时要求中小学每年组织两次学校卫生与食品卫生安全工作的自查，写出总结材料。

(四)加强学校突发公共卫生事件报告制度，进一步完善食物中毒和重大传染病流行等学校突发公共卫生事件的报告及应急处理机制。

(五)加强学校食品卫生的安全知识宣传教育工作，提高学生的自我保护意识和能力。要求学校利用健康教育活动、校园板报、广播等多种宣传形式，对学生进行食品卫生安全教育，树立食品卫生安全意识，增进自我保护意识和技能。

将本文的word文档下载到电脑，方便收藏和打印

推荐度：

[点击下载文档](#)

[搜索文档](#)