

# 后勤处简报

膳食卫生服务中心报 第 03 期

---

## 食品安全大于天 消防安全重于山

2月26日，膳食卫生服务中心分批次的组织学生食堂全体员工对食品安全和消防安全进行了开学前的知识培训。



培训会上，首先，膳食卫生服务中心对各食堂提出了食品安全的具体要求：

一是要充分认识当前食品安全形势，进一步提高食品安

全意识、诚信意识和自律意识。

二是要对照《餐饮服务食品安全操作规范》，认真查找食品采购、储存、加工、出售等重要环节中可能存在的食品安全隐患，落实改进措施。

三是要建立健全食品安全各项管理制度，明确食品安全责任，落实岗位责任制，实施责任追究。

四是要加强各工作环节的监督检查，强化过程控制，有效预防和消除经营过程中食品。安全事件发生，确保师生用餐安全。



之后，膳食卫生服务中心安全专员邱铮老师传达了“六类场所十项必检”的消防工作文件精神，徐磊科长代表膳食

卫生服务中心向各食堂提出了消防安全工作的要求，要求各食堂要针对我校食堂的结构为员工们设置相应的逃生路线并由食堂负责人传授相应的自救方法。

最后，由专业人员向员工们示范了灭火器一拔、二摇、三喷射的正确使用方法，并逐一进行了实操演练。