

开展食品安全培训 确保全校师生“舌尖上”安全

——后勤处开展 2022 年春季食品安全培训

为进一步提高食堂工作人员食品安全意识,更加规范膳食卫生管理,确保全校师生“舌尖上”安全,2月24日下午,后勤处邀请沙坪坝区丰文街道市场监督管理所钟一洋所长、高级主办胡海专家一行到校开展食品安全培训。后勤处分管副处长韩鹏,以及生活服务科、食堂、超市工作人员参加了本次培训。

首先,韩鹏副处长感谢丰文街道市场监督管理所对学校食品安全的长期关心指导和大力支持帮助,并指出食品卫生安全工作事关全校师生的身心健康和生命安全,责任重于泰山,学校和后勤处一直高度重视,坚持预防为主,多措并举,常抓不懈,力保了食品安全零事故发生,确保了全校师生“舌尖上”安全。



韩鹏副处长在培训会上讲话

接着，胡海老师结合当前疫情防控形势，开展了以“疫情防控期间学校食品安全培训”为主题的讲座。本次培训主要包括了全新解读学校如何落实食品安全主体责任，食品安全操作规范，预防食物中毒的基本方法等内容。讲座还结合食堂储藏、售卖、加工等环节开展互动，进行现场指导答疑解惑，对食品操作不规范行为进行耐心细致地讲解和纠正。讲座生动、接地气，尤其是在疫情防控依然严峻的情况下，如何抓好学校食品安全，带来了一剂“良方”，参训人员收获颇多。



胡海老师的精彩讲座



参训人员认真听课

最后，钟一洋所长强调，在以后的工作中，我们要严格执行食品安全“四个最严”要求，即最严谨的标准、最严格的监管、最严厉的处罚、最严肃的问责，加强对学校食品安全监管，同时学校要通过重庆阳光餐饮 APP 系统，加强对各个食堂进行监管，确保校园食品安全，为丰文街道和沙坪坝区的食品卫生安全工作积极作为，取得更大成绩。

培训结束后，钟一洋所长一行深入食堂进行实地检查指导，对检查中发现的问题提出整改意见，同时对我校的食品安全工作的改进给予了充分肯定。



钟所长一行深入食堂检查指导