# 食堂从业人员培训记录

来源：网络 作者：深巷幽兰 更新时间：2025-02-25

*食堂从业人员培训记录江夏区庙山天天幼儿园时间主讲人参训人员签字主要内容主要内容主要内容一、原料采购卫生要求1、应符合国家有关卫生标准和规定的有关要求，并应进行验收，不得采购《食品卫生法》第九条规定禁止生产经营的食品。禁止采购的食品：a、腐败...*

食堂从业人员培训记录

江夏区庙山天天幼儿园

时间

主讲人

参训人员签字

主要内容

主要内容

主要内容

一、原料采购卫生要求

1、应符合国家有关卫生标准和规定的有关要求，并应进行验收，不得采购《食品卫生法》第九条规定禁止生产经营的食品。

禁止采购的食品：

a、腐败变质、油脂酸败、霉变、生虫、污秽不洁、混有异物或其他感官性状异常，含有毒有害物质或者被有毒、有害物质污染，可能对人体健康有害的食品。

b、未经兽医卫生检验或者检验不合格的肉类及其制品。

c、超过保质期限或不符合食品标签规定的定型包装食品。

d、其他不符合食品卫生标准和要求的食品。

建议不采购的食品：

黄花菜，四季豆及亚硝酸盐腌制的食物。

2、采购时应索取发票等购货凭据，并做好采购记录，便于溯源；向食品生产单位、批发市场等批量采购食品的，还应索取生产厂家食品卫生许可证、工商执照、生产许可证和产品检验（检疫）合格证明复印件等。

3、入库前应进行验收，出入库时应登记，做好记录。有关记录至少应该保存12个月。

二、食品运输存储卫生要求

1、储存食品的场所、设备应当保持清洁，无霉斑、鼠迹、苍蝇、蟑螂，不得存放有毒、有害物品（如：杀鼠剂、杀虫剂、洗涤剂、消毒剂等）及个人生活用品。

2、食品应当分类、分架存放，距离墙壁、地面均在10cm以上，并定期检查，使用应遵循先进先出的原则，变质和过期食品应及时清除。

库房内要建标立卡，各类食品应建立标签，标明编号，产品名称，过期时间，采购时间等。期中编号应与索证资料相对应。

3、食品冷藏、冷冻储藏的温度应分别符合冷藏盒冷冻的温度范围要求。

冷藏：指为保鲜和防腐的需求，将食品或原料置于冰点以上较低温度条件下储存的过程，冷藏温度的范围应在0~10℃之间。

冷冻：指将食品或原料置于冰点温度以下，以保持冰冻状态的储存过程，冷冻温度的范围应在-20℃~-1℃之间。

a、食品冷藏、冷冻储藏应做到原料、半成品、成品分开，不得在同一冰室存放。冷藏、冷冻柜应有明显的区分标志，宜设外显式温度计，以便于对冷藏、冷冻柜内部温度的检测。

原料：指供烹饪加工制作食品所用的一切可食用的物质和材料。

半成品：指食品原料经过初步或部分加工后，尚需进一步加工制作的食品或原料。

成品：指经过加工制成的或待出售的可直接食用的食品。

b、食品在冷藏、冷冻柜内存储时，应做到植物性食品、动物性食品和水产品分类摆放。

c、食品在冷藏、冷冻柜内储藏时，为确保食品中心温度达到冷藏或冷冻的温度要求，不得将食品堆积、挤压存放。

成品和半成品应尽量使用密闭容器保存，也可用保鲜膜进行覆盖。

d、勇于储藏食品的冷藏、冷冻柜，应定期除霜、清洁和维修，以确保冷藏、冷冻温度达到要求并保持卫生。

本DOCX文档由 www.zciku.com/中词库网 生成，海量范文文档任你选，，为你的工作锦上添花,祝你一臂之力！