

## 徐汇饮食中心开展食堂食品安全操作规范培训

为加强学校食堂食品安全监管，提高学校食堂从业人员食品安全意识，5月14日下午，徐汇饮食中心邀请徐汇区市场监督管理局康健所华晨医生和邹晨医生，对我校各食堂班长、厨师及外承包经营单位负责人、厨师开展关于食堂食品安全操作规范培训。

培训会上，徐汇区市场监督管理局康健所邹晨医生根据日常食品安全监督检查工作重点，对原料采购与贮存环节、食品加工环节、清洗消毒环节等方面进行了详细讲解，重点强调了采购贮存、加工操作、清洗消毒、食品留样等内容。同时结合检查时的安全案例，深入浅出地分析了食堂食品安全隐患较大的因素，让员工切实感受食品安全的重要性和必要性，规范食品安全操作行为，切实保障师生的饮食安全。

通过培训，提高了食堂从业人员的食品安全意识和责任心，增强了食品安全风险防范意识和规范操作意识，为师生提供安全、美味、健康的饮食打下了坚实的基础。

撰稿：魏樱