


[学校首页](#)
[学校概况](#)
[学校机构](#)
[科学研究](#)
[图书馆](#)
[招生就业](#)
[附属医院](#)

[校园](#)
[学校首页](#) > [校园](#) > [正文](#)

## 学校举办食堂食品安全操作规范培训

时间：2019-09-18 22:13:19 来源：总务处 编辑：张淼 作者：沈新海、李安琪 点击：9 次

为贯彻落实《中共中央国务院关于深化改革加强食品安全工作的意见》，进一步加强我校食品安全监督管理，持续提升我校食品安全管理水平，确保广大师生饮食安全，总务处饮食管理中心修订了《南方医科大学食堂管理办法》，并于9月17日对食堂全体员工进行了食品安全操作规范培训。通过本次培训，不仅规范了食堂员工的操作流程，提升了食堂食品安全管理能力，还为全校师生的饮食安全提供了保障。



自秋季学期开学以来，在食堂硬件改造建设的同时，总务处也在不断健全和完善食堂的监督管理体制，相关人员经常深入食堂布置检查饮食工作，定期召开后勤工作会议，总结经验、改进方法。饮食管理中心多次组织食堂工作人员进行业务培训，为员工提供学习材料。旨在满足广大师生的需求的同时，不断提高工作人员的服务水平和业务素质，培养他们树立牢固的服务意识。化被动为主动，逐渐由满意服务向感动服务发展。

培训活动主要组织带领食堂负责人、厨师、食品安全管理员等系统的学习了南方医科大学修订的《食堂管理办法》，该办法明确了食堂管理部门、食堂经营单位的职责，对食品安全卫生提出了严格的标准，对流程操作进行了细化，对其工作提出了具体的要求，具有非常强的指导性。通过认真学习文件，各位食堂工作人员明确了食堂监督处罚的红线，掌握了食堂检查考核的内容和范围，熟悉了应急处置流程。

总务处表示，将认真听取各方面提出的意见和建议，不断提高管理水平，通过完善的监督管理体系和科学的合作机制，来确保食堂工作的稳定。在下一步的工作中，饮食管理中心将会同学生处、团委、学生社团和餐饮企业一道在食堂积极组织开展勤工助学等各类教育学习活动。加强与全校师生的沟通交流，组织引导学生参与食堂民主管理，共同倡导节约、爱护环境和文明就餐，使服务育人的管理理念真正落到实处。

上一条：[【我的大学】十八而立，责任以行](#)

下一条：[博雅书院举办中秋游园会](#)