

# 学校食堂食品安全管理方案7篇

作者：小六 来源：网友投稿

本文原地址：<https://xiaorob.com/zhuanti/fanwen/212409.html>

## ECMS帝国之家，为帝国cms加油！

为了确保我们的努力取得实效，就不得不需要事先制定方案，方案是书面计划，具有内容条理清楚、步骤清晰的特点。大家想知道怎么样才能写一篇比较优质的方案吗？接下来小编就给大家介绍一下方案应该怎么去写，我们一起来看看吧。

### 学校食堂食品安全管理方案篇一

今天很高兴在这里与大家一起来共同探讨和学习学校食品卫生安全监督与管理工作方面的知识。大家都知道，食品安全事件影响范围广，容易引发社会与心理影响。作为学校安全工作的重要部分，学校食品卫生安全更是首当其冲。要求要切实加强学校食品、饮用水卫生安全，确保广大师生身心健康。

#### 一、学校食品安全管理方面

##### (一)人员岗位职责

学校校长是食品卫生安全的第一责任人，设置食品安全管理机构，配备专职或者兼职食品安全管理人员，对本单位食品安全负全面管理职责。

- 1、食堂食材采购员的岗位职责
- 2、学生营养餐的岗位职责
- 3、食堂从业人员的岗位职责

##### (二)食堂各项管理制度

食堂内外环境保持清洁和良好状况(包括地面、排水沟、墙壁、门窗等)，废弃物应在每次供餐结束后及时清除，应定期进行除虫灭害工作，食堂内不得存放与食品加工无关的物品，并建立清洁制度，食品加工过程中废弃的食用油脂集中收集，由有资质的单位统一回收

##### (三)食堂各种记录管理

各项记录均应有执行人员和检查人员的签名，各岗位负责人应督促相关人员按要求进行记录，并

每天检查记录的有关内容，食品卫生管理员应经常检查相关记录，记录中若发现异常情况，应立即督促有关人员采取措施，有关记录应至少保存12个月。

## 二、学校食品加工操作要求

按相应的规范要求，根据预防食物中毒的基本原则，制定相应的加工操作规程

### 1、对各道操作工序都应有相应的具体规定，包括：

标准的加工操作程序

加工操作过程关键项目控制标准

设备操作与维护标准

### 2、原料采购

向依法取得食品生产(流通)许可证的生产经营单位和依法设置的农贸市场内采购，不采购禁止经营的食品与原料，采购时应索取发票等购物凭据，并做好采购记录，便于溯源，批量采购的食品，还应索取食品生产(流通)许可证，销售方工商执照，检验(检疫)合格证明等，采购的食品应进行验收

### 3、留样管理

当天供应的全部食品品种应当留样，留样食品应按品种分别盛放于清洗消毒后的密闭专用容器内(定型包装食品可按包装留样)，留样食品在冷藏条件下存放48小时以上，每个品种留样量不少于100g。

## 三、人员卫生要求

### 1、从业人员健康管理

经健康检查，取得健康合格证明上岗，建立从业人员晨检制度，发现有咳嗽、发热、腹泻或者化脓性、渗出性皮肤病等症状的人员，不得上岗，建立从业人员健康档案。

### 2、从业人员个人卫生

工作服(包括衣、帽、口罩)宜用白色(或浅色)布料制作，也可按其工作的场所从颜色或式样上进行区分，如粗加工、烹调、仓库、清洁等，工作服应有清洗保洁制度，定期进行更换，保持清洁。接触直接入口食品人员的工作服应每天更换，从业人员上厕所前应在食品处理区内脱去工作服，待清洁的工作服应放在远离食品处理区，每名从业人员应有两套或以上工作服。

## 四、学校食堂预防食物中毒

### 1、食物中毒的定义

食物中毒是指因食用了含有致病微生物及其毒素的食物，或含有毒性物质的食物而引起的一类急性、亚急性疾病

## 2、常见的食物中毒

细菌性食物中毒：是指人们食用被细菌或细菌毒素污染的食品引起的食物中毒。常见的有副溶血弧菌性食物中毒、沙门氏菌食物中毒、金黄色葡萄球菌肠毒素食物中毒

化学性食物中毒：是指人们食用被有毒有害化学品污染的食品而引起的食物中毒。常见的有有机磷农药食物中毒、瘦肉精食物中毒、亚硝酸盐食物中毒、桐油食物中毒

有毒动植物中毒：是指人们食用了一些含有某种有毒成分动植物而引起的食物中毒。常见的有河豚鱼中毒、高组胺鱼类中毒、四季豆中毒、豆浆中毒、发芽马铃薯中毒、贝类毒素中毒、珊瑚鱼中毒等

## 3、食物中毒的常见原因

(1)生熟交叉污染

(2)食品储存不当

(3)食品未烧熟煮透

(4)人员带菌污染

## 学校食堂食品安全管理方案篇二

食品中常见的可致病的病毒最常见的是甲肝病毒

1.人感染寄生虫病大多是由于生食、半生食等不良饮食习惯或食品加热不彻底所致。

2.生物毒素人体摄入后极易引起中毒，重者死亡。常见的有发芽马铃薯、青蕃茄、苦杏仁、鲜黄花菜、生黄豆等。

3.部分有毒食品：河豚鱼、青皮红肉鱼、四季豆、扁豆、荷兰豆、生豆浆、野蘑菇(颜色鲜艳的大都有毒)。

4.能污染食品的物质：有机磷农药、瘦肉精、亚硝酸盐、桐油、贝类毒素。

新《食品安全法》已于2015年10月1日起施行。

餐饮服务基本要求：

餐饮服务提供者必须依法取得《食品经营许可证》，按照许可范围依法经营，并在就餐场所醒目位置悬挂或者摆放《食品经营许可证》。餐饮服务提供者应当建立健全食品安全管理制度，配备专职或者兼职食品安全管理人员。

1.应当建立食品、食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购记录制度。

2.采购记录应当如实记录产品名称、规格、数量、生产批号、保质期、供货者名称及联系方式、进货日期等内容，或者保留载有上述信息的进货票据。应当按照产品品种、进货时间先后次序有序整理采购记录及相关资料，妥善保存备查。记录、票据的保存期限不得少于2年。

餐饮服务提供者应当严格遵守国家食品药品监督管理部门制定的餐饮服务食品安全操作规范。

餐饮服务应当符合下列要求：

(一)在制作加工过程中应当检查待加工的食品及食品原料，发现有腐败变质或者其他感官性状异常的，不得加工或者使用；

(二)贮存食品原料的场所、设备应当保持清洁，禁止存放有毒、有害物品及个人生活物品，应当分类、分架、隔墙、离地存放食品原料，并定期检查、处理变质或者超过保质期限的食品；

(三)应当保持食品加工经营场所的内外环境整洁，消除老鼠、蟑螂、苍蝇和其他有害昆虫及其滋生条件；

(四)应当定期维护食品加工、贮存、陈列、消毒、保洁、保温、冷藏、冷冻等设备与设施，校验计量器具，及时清理清洗，确保正常运转和使用；

(五)操作人员应当保持良好的个人卫生；

(六)需要熟制加工的食品，应当烧熟煮透；需要冷藏的熟制品，应当在冷却后及时冷藏；应当将直接入口食品与食品原料或者半成品分开存放，半成品应当与食品原料分开存放；

(七)制作凉菜应当达到专人负责、专室制作、工具专用、消毒专用和冷藏专用的要求；

(八)用于餐饮加工操作的工具、设备必须无毒无害，标志或者区分明显，并做到分开使用，定位存放，用后洗净，保持清洁；接触直接入口食品的工具、设备应当在使用前进行消毒；

(九)应当按照要求对餐具、饮具进行清洗、消毒，并在专用保洁设施内备用，不得使用未经清洗和消毒的餐具、饮具；购置、使用集中消毒企业供应的餐具、饮具，应当查验其经营资质，索取消毒合格凭证；

(十)应当保持运输食品原料的工具与设备设施的清洁，必要时应当消毒。运输保温、冷藏(冻)食品应当有必要的且与提供的食品品种、数量相适应的保温、冷藏(冻)设备设施。

1.餐饮服务提供者应当制定食品安全事故处置方案，定期检查各项食品安全防范措施的落实情况，及时消除食品安全事故隐患。

2.餐饮服务提供者发生食品安全事故，应当立即封存导致或者可能导致食品安全事故的食品及其原料、工具及用具、设备设施和现场，在2小时之内向所在地县级人民政府卫生部门和食品药品监督管理部门报告，并按照相关监管部门的要求采取控制措施。

3.餐饮服务提供者应当配合食品安全监督管理部门进行食品安全事故调查处理，按照要求提供相关资料和样品，不得拒绝。

### 食品检验

1.食品药品监督管理局依法开展抽样检验时，被抽样检验的餐饮服务提供者应当配合抽样检验工作，如实提供被抽检样品的货源、数量、存货地点、存货量、销售量、相关票证等信息。

2.县级以上食品药品监督管理局负责组织实施本辖区餐饮服务环节的抽样检验工作，所需经费由地方财政列支。

3.对检验结论有异议的，自收到检验结果告知之日起10日内，向组织实施检验的食品药品监督管理局提出书面复检申请，逾期未提出申请的，视为放弃该项权利。

### 学校食堂食品安全管理方案篇三

1、认识食物中毒特征。

潜伏期短：一般食后几分钟到几个小时发病

胃肠道症状：腹泻、腹痛，有的伴随呕吐、发热

2、提高自我救护意识

出现上述症状，应怀疑是否食物中毒，并及时到医院就诊，同时报告老师。

3、预防发生食物中毒

养成良好的卫生习惯，勤洗手特别是饭前便后，用除菌香皂，洗手液洗手

不吃生、冷、不清洁食物

不吃变质剩饭菜

少吃、不吃冷饮

少吃、不吃零食

不要长期吃\*辣食品

不要随便吃野果，吃水果后不要急于喝饮料特别是水。

剧烈运动后不要急于吃食品喝水。

不到无\*摊点购买油炸、烟熏食品，尽可能在学校食堂就餐。千万不要去无照经营摊点饭店购买食品或者就餐。

不喝生水，建议喝标准的纯净水。

腌制品不能超过2天(两天内没问题)

谨慎选购包装食品，认真查看包装标识

查看基本标识，厂家厂址、电话、生产日期是否标示清楚、合格

查看市场准入标志（qs）

简介市场准入标志qs：为了保护人们饮食卫生安全，国家质量监督检验检疫局自2002年起，在全国范围内实施食品安全市场准入制度，对出厂食品，经过强制检验合格后，加贴市场准入标志，方便选购。2002年起，对小麦粉、大米、食用植物油、酱油、食醋等5类食品；2003年下半年，对方便面、膨化食品、罐头、冷饮等10类食品，实施了市场准入制度。

食品卫生安全童谣

食品安全真重要

食品安全真重要，病从口入危害大。良好习惯要养成，食品挑选切注意。

“三无”食品莫食用，有害物质在其中。小摊小贩莫相信，卫生更是谈不上。

过期食品切注意，吃了危害大又大。变质食品切分清，中毒机率高又高。

油炸腌制要少吃，健康危害正面临。饮料、冷饮要节制，损害牙齿的健康

学校食堂食品安全管理方案篇四

- 1、到正规商店里购买，不买校园周边、街头巷尾的“三无”食品。
  - 2、购买正规厂家生产的食品，尽量选择信誉度较好的品牌。
  - 3、仔细查看产品标签。食品标签中必须标注：产品名称、配料表、净含量、厂名、厂址、生产日期、保质期、产品标准号等。不买标签不规范的产品。
  - 4、食品是否适合自己食用。
  - 5、不盲目随从广告，广告的宣传并不代表科学，是商家利益的体现。
- 1、白开水是最好的饮料，一些饮料含有防腐剂、色素等，经常饮用不利于少年儿童的健康；
  - 2、养成良好的卫生习惯，预防肠道寄生虫病的传播；
  - 3、生吃的蔬菜和水果要洗干净后再吃，以免造成农药中毒；

- 4、选择食品时，要注意食品的生产日期、保质期；
- 5、尽量少吃或不吃剩饭菜，如果吃剩饭菜，一定要彻底加热，防止细菌性食物中毒；
- 6、不吃无卫生保障的生食食品，如生鱼片、生荸荠；
- 7、不吃无卫生保障的街头食品；
- 8、少吃油炸、烟熏、烧烤的食品，这类食品如制作不当会产生有毒物质。

饮品中富含糖分，孩子多吃后易患皮肤炎症和多种疾病。过多摄取糖分，还会产生大量酸性物质，从而打破血液正常的酸碱平衡，使孩子变成酸性体质的人。有医学资料表明，70%的疾病发生在酸性体质的人身上，这无疑使孩子成了疾病“温床”。除了上述影响，许多饮料中还缺乏孩子发育所必需的蛋白质与脂肪，喝得过多，将影响孩子吃正餐，造成营养不良，所以喝饮料每天最好不超过100毫升。

- 1、多吃鱼，蛋黄，虾皮，紫菜，海带，瘦肉
- 2、每周吃一次动物内脏如猪肝、动物脑
- 3、每天吃富含维生素c的水果如橘子、苹果
- 4、每天吃豆类或豆制品
- 5、每周吃蘑菇1-2次
- 6、多吃香蕉、红萝卜、菠菜

- 1、饭前便后要洗手；
- 2、煮熟后放置2小时以上的食品，重新加热到70℃以上再食用；
- 3、瓜果洗净并去除外皮后才食用；
- 4、不购食来路不明和超过保质期的食品；
- 5、不购食无卫生许可证和营业执照的小店或路边摊点上的食品（尤其是这些店、摊上没有密封包装的食品）；
- 6、不吃已确认变质或怀疑可能变了质的食品；
- 7、不吃明知添加了防腐剂或色素而又不能肯定其添加量是否符合食品卫生安全标准的食品。

所谓保质期（最佳食用期、最短适用日期）是指标签指明的贮存条件下，保持品质的期限。保存期（推荐最后食用日期）是指在标签指明的贮存条件下，预计的终止食用日期，超过此期限，产品不宜再食用。

首先、要看清标签标注、qs标志、生产日期、保质期、厂名、厂址等是否齐全，配料中配料成分是否符合该类饮料的标准。

其次、要选择近期生产的产品。选购碳酸饮料时，要尽量选择近期生产的、罐体坚硬不易变形的产品。

第三、选购饮料要因人而异。果汁饮料有一定的营养成分，适合青少年和儿童饮用，但不能长期喝或一次性大量饮用。

## 学校食堂食品安全管理方案篇五

为贯彻执行《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务许可管理办法》、《餐饮服务操作规范》，落实各项食品安全措施，提高幼儿园食堂从业人员业务素质，有效预防食物中毒事故发生，确保师生饮食安全。根据我园实际特制订食品卫生安全培训计划。

通过培训使幼儿园食堂从业人员了解并掌握食品安全法律法规、操作规范及幼儿营养配餐等基本知识，进一步提高食堂从业人员的安全意识、责任意识、法律意识和服务意识，提高从业人员的业务水平，增强工作主动性，提高食堂规范化、精细化管理水平，消除食品安全隐患，确保幼儿园师生饮食安全。

- 1、《食品安全法》、《食品安全法实施条例》、《餐饮服务食品安全监督管理办法》等相关法律法规。
  - 2、餐饮服务操作规范、餐饮服务食品安全监督量化分级管理及管理要求。
  - 3、省、市、县相关食堂管理文件精神。
  - 4、食物中毒的预防及控制。
  - 5、幼儿膳食营养配餐知识。
- 1、每学期安排一次进行集中培训和学习，提高食堂规范化、精细化管理水平，学习后上交心得体会。
  - 2、每周召开例会，强化管理细节，制定下周食谱。
  - 3、及时派人员参加上级有关部门组织的食品安全管理及岗位技能培训，严格执行食品安全法，严防食品安全事故的发生。
  - 4、每学期进行一次有关食品卫生安全方面的知识问卷答题。
  - 5、每学期至少定期组织一次食堂人员岗位练兵活动，提高从业人员规范操作水平。
  - 6、从业人员必须爱岗敬业，互帮互学，钻研业务技术，通过不断的苦练基本功来提高服务质量和水平。

5、每年度对业务骨干和进步明显的人员给予适当的奖励，鼓励其学业务、学技术，提高服务质量。

## 学校食堂食品安全管理方案篇六

(一)明示的食品质量安全：

包括食品标签、食品说明中阐明的要求，消费者明确提出的要求。

(二)内在的食品质量内容：

包括：一是食品必须保证的食品安全，不能造成对人体的危害。二是必须履行的内容。指法律法规及强制性标准的要求。三是包括安全性、营养性、可食用性等要求。所谓的安全性，是指食品在消费者食用、储运、销售等过程中，保障人体健康和安全的的能力。所谓的营养性，是指食品对人体所必须的各种营养物质、矿物质元素的保障能力。食品的可食用性是指食品可供消费者食用的能力。任何食品都具有其特定的可食用性。

一是食品的污染对人类的健康、安全带来的威胁。

按食品污染的性质来分，有生物性污染、化学性污染、放射性污染。

按食品污染的来源划分有原料污染、加工过程污染、包装污染、运输和贮存污染、销售污染；

二是食品工业技术发展所带来的质量安全问题。

如食品添加剂、食品生产配剂、介质以及辐射食品、转基因食品等。这些食品工业的新技术多数采用化工、生物以及其他的生产技术。采用这些技术生产加工出来的食品对人体有什么影响，需要一个认识过程，不断发展的新技术不断带来新的食品质量安全问题；

三是滥用食品标识。

食品标识是现代食品质量不可分割的重要组成部分。各种不同食品的特征及功能主要是通过标识来展示的。因此，食品标识对消费者选择食品的心理影响很大。

食品标识的滥用，主要有以下几个方面：

(1)伪造食品标识。如伪造生产日期、冒用厂名厂址，冒用质量标志；

(2)缺少警示说明；

(3)虚假标注食品功能或成分，用虚夸的方法展示该食品本不具有的功能或成分；

(4)缺少中文食品标识。进口食品，甚至有些国产食品，利用外文标识，让国人无法辨认。

食品污染是指食品受到“有害因素”的侵袭，致使食品的质量安全性、营养性和或感官性状发生改变的过程。

食品污染大致可分为：

- (1)食品中存在的天然有害物;
- (2)环境污染物;
- (3)滥用食品添加剂;
- (4)食品加工、贮存、运输及烹调过程中产生物质或工具、用具中的污染物。

根据污染物的性质，食品污染可分为生物性污染、化学性污染、放射性污染等。

食品污染造成的危害，可以归结为：

- (1)影响食品的感官性状;
- (2)造成食品中毒;
- (3)引起机体的慢性危害。

因微生物及其毒素、寄生虫及其虫卵等对食品的污染造成的食品质量问题为食品的生物性污染。这里所说的微生物及其毒素，主要是细菌及细菌毒素、真菌及真菌毒素等。

细菌对食品的污染通过以下几种途径：

- 一是对食品原料的污染：食品原料品种多、来源广，细菌污染的程度因不同的品种和来源而异;
- 二是对食品加工过程中的污染;
- 三是在食品贮存、运输、销售中对食品造成的污染。

食品的微生物污染指标主要有菌落总数、大肠菌群、霉菌和酵母。

霉菌和霉菌毒素污染食品后，引起的危害主要有两个方面：即霉菌引起的食品变质和霉菌产生的毒素引起人类的中毒。霉菌污染食品可使食品的食用价值降低，甚至完全不能食用，造成巨大的经济损失。霉菌毒素引起的中毒大多通过被霉菌污染的粮食、油料作物以及发酵食品等引起，而且霉菌中毒往往表现为明显的地方性和季节性。

影响霉菌生长繁殖及产毒的因素是很多的，与食品关系密切的有水分、温度、基质、通风等条件，为此，控制这些条件，可以减少霉菌和毒素对食品造成的危害。

因化学物质对食品的污染造成的食品质量问题为食品的化学性污染。目前危害最严重的是化学农药、重金属、多环芳烃类如苯并(a)芘、n-亚硝基化合物等化学污染物，滥用食品添加剂、植物生长促进剂等也是引起食品化学污染的重要因素。

常见的食品化学性污染有农药的污染和工业有害物质的污染。目前世界各国的化学农药品种约14

00多个，作为基本品种使用的有40种左右。按其用途可分为：杀虫剂、杀菌剂、除草剂、植物生长调节剂、粮食熏蒸剂等；按其化学成分为：有机氯、有机磷、有机氟、有机氮、有机硫、有机砷、有机汞、氨基甲酸酯类等。

另外还有氯化苦、磷化锌等粮食熏蒸剂。农药除了可造成人体的急性中毒外，绝大多数会对人体产生慢性危害，并且都是通过污染食品的形式造成。

农药污染食品的主要途径有以下几种：

一是为防治农作物病虫害使用农药，喷洒作物而直接污染食用作物；

二是植物根部吸收；

三是空中随雨水降落；

四是食物链富集；

五是运输贮存中混放。

几种常用的、容易对食品造成污染的农药品种有有机氯农药、有机磷农药、有机汞农药、氨基甲酸酯类农药等。

随着现代工业技术的发展，工业有害物质及其他化学物质对食品的污染也越来越引起人们的重视。工业有害物质及其他化学物质主要指金属毒物(如有甲基汞、镉、铅、砷、n-亚硝基化合物、多环芳族化合物)等。工业有害物质污染食品的途径主要有环境污染，食品容器、包装材料和生产设备、工具的污染，食品运输过程的污染等。

放射性污染是通过放射性核素污染食品来实现的。放射性物质的污染主要是通过水及土壤污染农作物、水产品、饲料等，经过生物圈进入食品，并且可通过食物链转移。放射性核素对食品的污染有三种途径：

一是核试验的沉降物的污染；

二是核电站和核工业废物的排放的污染；

三是意外事故泄漏造成局部性污染。

### 学校食堂食品安全管理方案篇七

通过培训使学校食堂管理人员与从业人员了解并掌握基本的食品卫生法律法规以及食品卫生、膳食营养的基本知识，树立良好的职业道德和服务意识，并自觉在实际工作中遵守相关的法规和食品卫生操作规范，最终达到全面提升学校食品卫生管理水平、减少和控制学校集体食物中毒和食源性疾病(包括肠道传染病)事件发生和流行的目的。

学校食堂的管理人员和从业人员。

## 1、食堂管理人员

- (1)热爱师生，敬业爱岗、具有强烈的事业心和责任感，热心为教育事业服务。
- (2)身心健康、道德品质好，具有食堂从业人员健康合格证。
- (3)高中或以上文化程度、具有一定的管理经验。
- (4)参加岗位业务培训并取得合格证明。

## 2、食堂从业人员(包括炊事员、采购员、保管员等)

- (1)热爱师生和本职工作，热心为教育事业服务。
- (2)身心健康、道德品质好，具有食堂从业人员健康合格证。
- (3)具有一定的文化基础。
- (4)具有良好的个人卫生习惯。

## 1、法律法规知识

《中华人民共和国食品卫生法》、《中华人民共和国传染病防治法》、《学校食堂与学生集体用餐卫生管理规定》、《学生集体用餐卫生监督办法》等。

## 2、食品卫生管理知识

- (1)食堂建筑、设施与设备、食堂布局的卫生要求。
- (2)水源管理以及环境卫生要求。
- (3)卫生管理规章制度及岗位责任制度：“饮食卫生制度”、“餐(饮)具洗涤、消毒、保洁卫生管理制度”、“食品采购、储存、加工、销售制度”、“库房管理制度”、“食品卫生责任追究制度”等。
- (4)个人卫生要求。

## 3、食品加工操作卫生要求

- (1)食品采购与运输卫生要求;
- (2)食品验收入库与储存卫生要求;
- (3)食品加工烹饪与分餐卫生要求;
- (4)食品加工工具、器具及餐具洗刷与消毒卫生要求。

4、常见的食物污染及其预防控制知识。

5、食物中毒及常见肠道传染病的预防知识：

(1)食物中毒。

细菌性食物中毒、有毒动植物食物中毒、化学性食物中毒。

(2)常见肠道传染病。

病毒性甲型肝炎、细菌性痢疾、伤寒与副伤寒、霍乱与副霍乱。

(3)食物中毒处理原则与报告要求。

(4)食物中毒和肠道传染病案例。

6、膳食营养知识

(1)人体基本营养素(平衡膳食);

(2)贮存、加工、制作过程对食物营养成分的影响;

(3)膳食中营养素的搭配。

(一)培训管理原则与要求

学校负责制订本校食堂管理人员和从业人员的培训计划，组织实施本校人员的培训工作。

(二)培训方式与培训时间：

1、培训方式：集中授课与分散教学相结合。原则上对新上岗人员和已在岗但未经过培训的人员采用集中授课的方式进行培训;对已在岗但经过培训并取得培训合格证的人员可采取分散教学(以学校为单位、利用培训教学资料)的方式进行强化培训。

2、培训时间与培训周期

(1)上岗培训：新上岗人员培训时数以完成培训内容为准，建议培训时间不少于8学时。

(2)强化培训：原则上管理人员强化培训周期为三年，培训时数以完成培训内容为准;从业人员强化培训周期为二年，培训时数以完成培训内容为准。积极参加教育局和卫生局组织的集中培训。并认真学习发放材料，进行以自学为主的分散教学。每学期不少于一次的集中培训。

更多 范文大全 请访问 <https://xiaorob.com/zhuanti/fanwen/>

文章生成PDF付费下载功能，由[ECMS帝国之家](#)开发