附件2

员工培训管理规定

1. 饮食管理服务中心员工包括新参加工作和临时参加工作的，经健康查体合格后的员工，必须经过培训、考核合格后，方可从事餐饮服务工作。
2. 食品安全管理人员要制定员工食品安全教育和培训计划，组织各部门负责人和员工参加各种上岗前及在职培训。
3. 食品安全教育和培训须针对每个食品加工操作岗位分别进行，内容包括食品安全法律法规、规范、标准和食品安全知识、各岗位加工操作规程等。
4. 培训方式以集中讲授与自学相结合，定期考核，不合格者待考试合格后再上岗。
5. 建立饮食管理服务中心员工食品安全知识培训档案，将培训时间、培训内容、考核结记录归档。
6. 员工食品安全知识培训档案由饮食管理服务中心统一保存，以备查验。