

食品操作員培訓表

培訓內容	完成日期	合格的食品管理員 簽名	食品操作員 簽名
1. 適當的食品溫度控制			
a. 烹調			
b. 熱和冷的保溫			
c. 迅速降溫和加熱			
d. 食品溫度計的使用、保存、消毒和校正			
2. 食品的防護			
a. 洗滌水果和蔬菜			
b. 避免和手直接接觸			
c. 避免交叉污染			
d. 蓋上食品避免其它來源的污染			
3. 個人健康和衛生			
a. 食品操作員生病休假, 限制/排除生病的操作員			
b. 向僱主報告病情			
c. 養成良好的個人衛生習慣			
d. 洗手的要求、設施和程序			
4. 食品操作場所的消毒、設備、消耗品和器具			
a. 消毒的要求和程序			
b. 食品/非食品接觸表面的消毒時間表和消毒程序			
c. 正確使用器皿沖洗槽和洗碗機			
5. 鑒別最常見的與食物過敏相關的食品			

食品操作員培訓表

根據公共衛生條例 19-13-B42(s)(8)(A) 和 19-13-B49(t)(7)(A)，每個餐飲場所和公共餐飲業的合格的食品管理員都要確保食品操作員的培訓。培訓應該包括但不限於如下內容：

1. 示範正確的食品溫度控制操作；
2. 食品防護；
3. 個人健康和衛生；
4. 食品操作場所的消毒、設備、消耗品和器具；
5. 食品過敏

每個餐飲場所和公共餐飲業的合格的食品管理員都應該保留一份書寫的培訓計劃，每個食品操作員的培訓記錄，並且依照要求，可以隨時提供給衛生局。所有的培訓紀錄在操作員從事食品操作期間都應該一直予以保留。

合格的食品管理員要負責完成和保留雇員培訓記錄和培訓記錄表或其它相關的被公共衛生局認可的表格。

食品操作員培訓表

餐飲場所名稱: _____

餐飲場所地址: _____

食品操作員姓名: _____

食品操作員的工作:

雇用日期: _____

本表格是根据韦斯顿-西港健康区的相关表格设计的

S:\Environmental Health\EHS\FOOD\FORMS\QFO-DA\Employee Training Records 11-08-06.doc