**宜良县多昭有餐饮管理有限公司**

**公司从业人员健康检查和知识培训制度**

1．公司内部建立健全服务从业人员健康管理制度，建立从业人人员健康档案（健康合格证明或复印件和从业人员在岗期间有碍食品安全临时病症记录）。患有痢疾、伤寒、病毒性肝炎等消化道传染病的人员，以及有活动性肺结核、化脓性或渗出性皮肤病等有碍食品安全疾病的人员，不得从事直接入口食品的工作。

2.公司从业人员上岗前和每年要进行健康检查，取得健康证明后方可从事餐饮服务工作。

3.从事人员有发热、腹泻、皮肤伤口或感染、咽部炎症等有碍食品安全疾病的，应立即脱离直接入口食品工作岗位，待查明原因、排除有碍食品卫生的病症或治愈后，方可重新上岗。

4.制定全年食品安全培训计划，加强服务从业人员食品安全培训，并建立培训档案（内容包括培训内容、培训时间、授课人、考试试卷及考试成绩）。按照计划组织从业人员参加食品安全培训，学习食品安全法律、法规、标准和食品安全知识，明确食品安全责任。

5.加强食品安全管理人员食品安全法律法规和相关食品安全管理知识的培训。每年要组织食品安全管理人员参加一次培训，掌握必须的食品安全知识及相关法律法规。

6.公司从业人员上岗前要进行一次食品安全法律法规及时食品安全知识培训，掌握本职工作必须的食品安全知识和要求，培训合格后方可上岗。