

6月26日下午，朴诚公司在荟萃楼7楼会议室开展食材原料管理技能培训，旨在进一步规范食材原料的采购、验收、储存等环节操作，确保广大师生饮食安全。朴诚公司党支部书记、副总经理葛志辉和各部门负责人及负责食材原料的采购（下单）、验收、仓储、监督等岗位员工约140人参加培训。



培训先由公司运营监管部副主任陈家丽从原料采购、原料运输、进货查验、原料贮存等四个方面，结合相关案例，讲授食堂食品原料如何管理，以确保食堂食品安全得到保证。随后，由采购部副主任黄章程从验收的目的和原则、食材验收基本流程、食材质量标准与要求、验收中常见问题与应对

措施、未来趋势与展望等五个方面进行食堂食材验收品质控制培训。

葛志辉同志代表朴诚公司党支部、经营班子对全体员工提出四点要求，第一，大家不要“踩红线”，在食材的采购和管理中要按相关制度和标准认真做好工作；第二，强化责任意识，总结经验，不断完善公司食材采购及管理标准及制度；第三，提高业务水平，相关业务培训要常态化，充分发挥“传帮带”作用；第四，大家要团结起来，发现问题要敢于指出，防范和消除食品安全隐患问题，推动企业往更好地方方向发展。



通过本次培训，朴诚公司食材原料管理员工进一步增强责任意识，明确岗位职责，掌握相关业务技能。大家表示，在今后工作中，定将严格按照合同供货品质的各项要求，认

真细致进行验收，坚决杜绝食品安全问题的发生。