

# 中国教育后勤协会

协秘函〔2023〕7号

## 关于组织开展食品安全专项人员能力验证 培养培训的通知

各省、自治区、直辖市教育（高校、学校）后勤协会（研究会），各分会、有关分支机构，各有关学校：

为深入贯彻落实习近平总书记对食品安全工作提出的“四个最严”要求，2022年11月国家市场监督管理总局根据《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例等法律法规，从督促企业落实食品安全主体责任，强化企业主要负责人食品安全责任，规范食品安全管理人员行为等方面，印发了《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，要求依法配备与单位规模、食品类别、风险等级、管理水平、安全状况等相适应的食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员。

学生食堂工作对高等教育事业健康发展、校园安全、社会和谐稳定具有重要意义，食品安全工作是做好学校食堂管理与服务工作的重中之重。为贯彻落实习近平总书记对食品安全工作提出的“四个最严”要求，督促学校落实食品安全主体责任，强化学校主要负责人食品安全责任，中国教育后勤协会（以下简称：协会）组织开展国家市场监督管理总局

认证认可技术研究中心（以下简称：中心）食品安全专项人员能力验证培养培训项目，现将有关事项通知如下：

### **一、培训项目**

食品安全总监，食品安全管理师，食品安全员。其中，用餐人数 300 人以上的托幼机构食堂、用餐人数 500 人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过 1000 人的单位，应当配备 1 名食品安全总监，各食堂、餐厅应当配备食品安全员。

### **二、培训实施**

培训由中心组织教学，形式为线上。学员在指定平台完成规定学时学习。其中，食品安全总监须完成 60 学时学习，食品安全管理师须完成 50 学时学习，食品安全员须完成 30 学时学习。完成规定学时，人员能力验证综合管理办公室颁发《学时证明》，协会颁发《结业证书》。

### **三、证书申请与授予**

凭人员能力验证综合管理办公室颁发的相应学时证明可申请参加食品安全专项能力考核验证。考核通过后，将获得中心颁发的《人员能力验证证书》。中心每季度安排一次食品安全专项能力考核验证。

### **四、培训与考核费用**

食品安全总监培训费用 6800 元/人，能力考核验证费用 580 元/次，合计 7380 元；食品安全管理师培训费 3500 元/人，能力考核验证费用 380 元/次，合计 3880 元/人；食品安全员培训费用 2000 元/人，能力考核验证费用 180 元/次，合计 2180 元/人。

初次能力考核验证不通过者可申请重新进行，需缴纳相应能力考核验证费用。

## 五、报名与缴费

本次培训采取线上报名，请扫描二维码报名，培训费在报名同步线上缴纳。其中，培训费发票由协会统一开具增值税普通发票；能力考核验证费由中心收取。



（食品安全总监）



（食品安全师）



（食品安全员）

报名、缴费成功后，协会培训部将向学员提供线上学习平台账号和密码供学员观看学习。

注意事项：

（1）扫描上方二维码，进入会议服务系统（默认单位账号登录），首次登录请注册单位账号并登录（系统默认就是注册单位账号，不要额外切换）；

（2）进入会议报名页面，请依次如实填写报名信息 and 发票信息，并点击提交。

（3）提交信息后进入缴费页面，点击“线上缴费—立即支付”，缴费完成即成功报名（如果点击没有反应，原因可能是您的账号注册是个人账号，请重复上边步骤）。

（4）每次扫码进入新的报名页面，如果已经报名请点击右上角查看我的报名。

（5）报名途中如遇问题可以重新扫码，按照上边步骤再操作一遍。

## 六、培训工作联系人

培训工作联系人：

杨老师 010-62512785 17800169552

张老师 13552100920

何老师 010-82503016

报名系统技术咨询：赵工 17611657125 微信同号（建议加微信咨询）

请各省、自治区、直辖市教育（高校、学校）后勤协会（研究会），各有关学校积极组织相关人员参加培训，督促学员高质量完成规定学时的学习，全面提升学校食品安全管理水平和各级食品安全员工作能力。

- 附件：1. 食品安全总监主要课程  
2. 食品安全管理师主要课程  
3. 食品安全管理员主要课程



中国教育后勤协会秘书处

2023年4月12日

附件 1:



## 食品安全总监-课程大纲

课程模块		课程章节
职业道德	食品安全 职业道德建设	第一节道德与职业道德
		第二节保障食品安全的道德建设要求
		第三节食品从业人员职业道德规范
	食品安全文化 建设	第一节食品安全文化的内涵
		第二节国际食品安全文化建设要求
		第三节各岗位关于食品安全文化建设的职责
		第四节食品安全文化评估
		第五节食品安全文化建设方案
	食品生产企业 诚信管理 体系	第一节诚信、信用、文化的概念
		第二节企业诚信管理的意义
		第三节企业诚信因素
		第四节企业诚信管理体系的建立方法
食品安全 法律法规	食品安全法	《中华人民共和国食品安全法》解读
	食品安全法 实施条例	《中华人民共和国食品安全法实施条例》解读
	食品生产许 可管理办法	《食品生产许可管理办法》解读
	食品经营许 可管理办法	《食品经营许可管理办法》解读
食品生产 通用卫生 规范	食品生产通用卫生规范	GB 14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》
食品安全 最新政策	食品安全最新政策	《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读
基础理论	食品安全 概述	第一节食品安全概念
		第二节食品安全发展历史
		第三节食品安全的重要性
		第四节食品安全危害分类

		第五节政府、企业及食品安全相关方的责任
	生物性危害及预防	第一节食品中致病菌的污染及预防
		第二节病毒(含新冠病毒)对食品的污染及预防
		第三节寄生虫对食品的污染及预防
	化学性危害及预防	第一节农业投入物对食品的污染及预防
		第二节清洁剂对食品的污染及预防
		第三节致敏物质对食品的污染及预防
		第四节天然毒素对食品的污染及预防
	食源性疾病预防及食物中毒的预防	第一节常见食源性疾病预防、传播途径、临床表现
		第二节预防方法
	HACCP控制体系及应用准则	HACCP控制体系及应用准则
基本技能	制度编制及管理	第一节食品安全管理制度编制
		第二节食品安全相关管理制度
	从业人员管理	第一节食品污染与预防
		第二节食品从业人员管理制度
	生产经营环境管理	第一节食品经营环境管理
		第二节餐饮行业生产经营环境管理
		第三节食品原料生产经营环境管理
	原辅料管理(包括原料、食品添加剂、食品相关产品)	第一节食品原料基础
		第二节各类食品原料安全控制
		第三节食品添加剂的使用及管理制度
		第四节食品相关产品的使用及管理制度
	生产过程管理	第一节食品企业生产全过程管理
		第二节餐饮行业生产全过程管理
	风险控制管理	第一节食品安全风险分析
		第二节食品生产加工重要环节风险点及防控
	常规性管理	第一节食品安全自查
		第二节食品追溯与召回

		第三节食品留样管理
		第四节文件记录管理
	致敏物质的管理	第一节致敏物质种类
		第二节控制致敏物质的必要性
		第三节致敏物质识别及污染途径
		第四节食品生产加工过程中致敏物质的控制措施
	应急准备和响应	第一节食品安全监督管理
		第二节食品安全事故管理
		第一节食品安全事故应急处置预案
		第二节食品安全事故应急处理要点
		第三节食品安全事故调查方法及控制措施
		第四节食品安全事故发生后的相关法律责任和义务
	食品安全检验技术	第一节食品出厂检验方法
第二节与产品对应的食品安全标准		
第三节食品留样要求		
能力提升	行政处罚	第一节国家市场监督管理总局 2021 年度食品安全抽检信息
		第二节食品安全失信企业典型案例
	认证认可	第一节中国食品农产品认证制度管理
		第二节 HACCP 认证制度及审核要点
		第三节食品安全管理体系认证制度及审核要点
	重大活动食品安全保障	第一节重大活动食品安全保障的基本要求
		第二节重大活动食品安全保障主要责任
		第三节武汉世界军运会食品安全保障案例
	舆情应对	第一节舆情、投诉的风险分类、分级方法的知识
		第二节舆情、投诉处理方法的知識

附件 2:



## 食品安全管理师-课程大纲

课程模块		课程章节
职业道德	食品安全 职业道德建设	第一节道德与职业道德
		第二节保障食品安全的道德建设要求
		第三节食品从业人员职业道德规范
食品安全法律法规	食品安全法	《中华人民共和国食品安全法》解读
	食品安全法实施条例	《中华人民共和国食品安全法实施条例》解读
	食品生产许可管理办法	《食品生产许可管理办法》解读
	食品经营许可管理办法	《食品经营许可管理办法》解读
食品生产通用卫生规范	食品生产通用卫生规范	GB 14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》
食品安全最新政策	食品安全最新政策	《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读
基础理论	食品安全概述	第一节食品安全概念
		第二节食品安全发展历史
		第三节食品安全的重要性
		第四节食品安全危害分类
		第五节政府、企业及食品安全相关方的责任
	生物性危害及预防	第一节食品中致病菌的污染及预防
		第二节病毒（含新冠病毒）对食品的污染及预防
		第三节寄生虫对食品的污染及预防
	化学性危害及预防	第一节农业投入物对食品的污染及预防
		第二节清洁剂对食品的污染及预防
		第三节致敏物质对食品的污染及预防
		第四节天然毒素对食品的污染及预防



	食源性疾 病及食 物中毒 的预防	第一节 常见食源性疾 病种类、传播途 径、临床表现 第二节 预防方法
基本技能	制度编制及 管理	第一节 食品安全管理 制度编制
		第二节 食品安 全相关管理制度
	从业人员管理	第一节 食品污 染与预防
		第二节 食品从 业人员管理制度
	生产经营环境 管理	第一节 食品经 营环境管理
		第二节 餐饮行 业生产经营环境 管理
		第三节 食品原 料生产经营环境 管理
	原辅料管理 (包括原料、 食品添加 剂、食品相 关产品)	第一节 食品原 料基础
		第二节 各类食 品原料安全控制
		第三节 食品添 加剂的使用及管 理制度
		第四节 食品相 关产品的使用及 管理制度
	生产过程 管理	第一节 食品企 业生产全过程管 理
		第二节 餐饮行 业生产全过程管 理
	风险控制 管理	第一节 食品安 全风险分析
		第二节 食品生 产加工重要环节 风险点及防控
	常规性管理	第一节 食品安 全自查
		第二节 食品追 溯与召回
		第三节 食品留 样管理
		第四节 文件记 录管理
	致敏物质的 管理	第一节 致敏物 质种类
第二节 控制致 敏物质的必要性		
第三节 致敏物 质识别及污染途 径		
第四节 食品生 产加工过程中致 敏物质的控制措 施		
应急准备和 响应	第一节 食品安 全监督管理	
	第二节 食品安 全事故管理	

		第一节 食品安全事故应急处置预案
		第二节 食品安全事故应急处理要点
		第三节 食品安全事故调查方法及控制措施
		第四节 食品安全事故发生后的相关法律责任和义务
	食品安全检验技术	第一节 食品出厂检验方法
		第二节 与产品对应的食品安全标准
		第三节 食品留样要求
能力提升	行政处罚	第一节 国家市场监督管理总局 2021 年度食品安全抽检信息
	认证认可	第一节 中国食品农产品认证制度管理
		第二节 HACCP 认证制度及审核要点
		第三节 食品安全管理体系认证制度及审核要点
	重大活动食品安全保障	第一节 重大活动食品安全保障的基本要求
		第二节 重大活动食品安全保障主要责任
		第三节 武汉世界军运会食品安全保障案例

## 附件 3:



## 食品安全员-课程大纲

课程模块		课程章节
职业道德	食品安全 职业道德建设	第一节道德与职业道德
		第二节保障食品安全的道德建设要求
		第三节食品从业人员职业道德规范
食品安全 法律法规	食品安全法	《中华人民共和国食品安全法》解读
	食品安全法实施条例	《中华人民共和国食品安全法实施条例》解读
	食品生产许可管理办法	《食品生产许可管理办法》解读
	食品经营许可管理办法	《食品经营许可管理办法》解读
食品生产通用卫生规范	食品生产通用卫生规范	GB 14881-2013《食品安全国家标准食品生产通用卫生规范》
食品安全最新政策	食品安全最新政策	《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读
基础理论	食品安全概述	第一节食品安全概念
		第二节食品安全发展历史
		第三节食品安全的重要性
		第四节食品安全危害分类
		第五节政府、企业及食品安全相关方的责任
	食源性疾病预防及食物中毒的预防	第一节常见食源性疾病预防、传播途径、临床表现
		第二节预防方法
基本技能	从业人员管理	第一节食品污染与预防
		第二节食品从业人员管理制度
	生产经营环境管理	第一节食品经营环境管理
		第二节餐饮行业生产经营环境管理

		第三节食品原料生产经营环境管理
原辅料管理 (包括原料、 食品添加剂、 食品相关 产品)	第一节食品原料基础	
	第二节各类食品原料安全控制	
	第三节食品添加剂的使用及管理制度	
	第四节食品相关产品的使用及管理制度	
生产过程 管理	第一节食品企业生产全过程管理	
	第二节餐饮行业生产全过程管理	
常规性管理	第一节食品安全自查	
	第二节食品追溯与召回	
	第三节食品留样管理	
	第四节文件记录管理	
应急准备和 响应	第一节食品安全监督管理	
	第二节食品安全事故管理	