|  |  |
| --- | --- |
| ICS | 03.180 |
| CCS | A 18 |

|  |
| --- |
| 42 |

湖北省地方标准

DB42/TXXXX—XXXX

食品安全培训管理规范

Management specifications for training of food safety

（征求意见稿）

XXXX-XX-XX发布

XXXX-XX-XX实施

湖北省市场监督管理局  发布

目次

[前言 II](#_Toc129771532)

[1 范围 1](#_Toc129771533)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc129771534)

[3 术语和定义 1](#_Toc129771535)

[4 基本原则 1](#_Toc129771535)

[5 培训机构 2](#_Toc129771535)

[6 培训内容 3](#_Toc129771538)

[7 培训实施 3](#_Toc129771537)

[8 考核监督 3](#_Toc129771538)

[9 评价改进 4](#_Toc129771537)

[10 档案管理 4](#_Toc129771535)

[附录A（规范性） 食品安全培训内容 5](#_Toc129771539)

[参考文献 10](#_Toc129771537)

1. 前言

本文件按照GB/T 1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由湖北省市场监督管理培训中心提出。

本文件由湖北省市场监督管理局归口。

本文件起草单位：湖北省市场监督管理培训中心、湖北省食品药品安全委员会办公室食品安全工作秘书处、湖北省标准化与质量研究院、XXXX等。

本文件主要起草人：XXXX、XXXX、XXXX 。

本文件实施应用中的疑问，可咨询XXXXX，联系电话:XXXXX，邮箱：XXXXX；对本文件的有关修改意见建议请反馈至XXXXX，联系电话XXXXX，邮箱：XXXXX。

食品安全培训管理规范

* 1. 范围

本文件规定了食品安全监管人员、食品安全总监、食品安全副校长、食品安全员等人员培训的基本原则、培训机构、培训内容、培训实施、考核管理、评价改进和档案管理等方面的要求。

本文件适用于食品安全监管人员、食品安全总监、食品安全副校长、食品安全员等人员的培训管理。

* 1. 规范性引用文件

本文件没有规范性引用文件。

* 1. 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

食品安全监管人员 food safety supervisor

从事食品安全监督管理的人员，包括食品安全监管执法人员、食品安全专管员以及食品安全群众监督员。

食品安全总监 food safety director

由一定规模的食品生产经营企业和集中用餐单位配备的，协助企业主要负责人开展食品安全管理工作，具备一定专业知识并通过相关考核，履行食品安全职责的管理人员。

食品安全副校长 vice-president of food safety

经学校校长聘任，协助校长落实食品安全第一责任人的责任，建立健全食品安全管理制度、开展食品安全隐患排查及宣传教育等工作的人员。

食品安全员 food safety officer

从事健康管理、食品安全档案管理、食材采购、安全检查、安全知识宣导等工作的专业人员。

* 1. 基本原则
     1. 针对性

针对食品安全监管人员、食品安全总监、食品安全副校长、食品安全员等人员的岗位职责和特点设置培训课程，制定培训计划，并有效实施，帮助学员掌握相关岗位应具备的专业能力，提升食品安全管理水平。

* + 1. 实效性

采用多样的培训方式，同时满足学员理论知识和技能培训的需求，强化培训的实战性，提升培训效果。

* + 1. 持续改进

适时对培训的效果进行评估，不断改善培训条件、管理水平，提升培训质量，以满足培训对象的岗位需求。

* 1. 培训机构
     1. 机构条件
        1. 能承担食品安全培训等相关业务的具有独立法人资格的办学实体。
        2. 应具备科学、完善的管理体系和教育培训制度，包括但不限于培训服务管理制度、培训讲师管理制度、学员管理制度、培训考核管理制度、后勤保障服务制度、财务管理制度、应急预案等。
        3. 应配备与教学内容和培训规模相适应的师资队伍。
        4. 应能够提供满足培训要求的办公场所、培训场所及配套的教学设施。
        5. 应不断改善教育培训机构的基础设施和办学条件，并对课程设置、培训师资、培训内容、教学方法、培训效果等进行评估，提出改进措施，确保培训效果。
     2. 设施要求
        1. 应具备稳定的培训场所，培训场所应符合安全、消防、卫生、环境保护等现行国家有关法律、法规和标准要求，面积能满足教学需求。
        2. 应配备满足教学需要的设备和器材，如多媒体教学设备、通信网络设备、桌椅、图书资料等。
        3. 应具备满足线上培训所需要的教学设备和基础设施,建立具有教学管理功能的线上学习平台，线上培训的设施及应用应符合国家相关网络管理规定及技术要求。
     3. 师资配备
        1. 培训机构应为每批次的培训活动配备相应的师资队伍，师资队伍应包括培训讲师和培训管理运维人员。
        2. 培训讲师应满足以下要求：

1. 遵纪守法，爱岗敬业，具有良好的教师职业道德，遵守基本的职业守则；
2. 熟悉食品安全培训教学规律、掌握食品安全相关知识和技能或具有丰富的食品安全监管执法经验，具备中级及以上专业技术职称；
3. 具有一定的教学经验和授课经验。
   * + 1. 培训管理运维人员应满足以下要求：
4. 遵纪守法，爱岗敬业，熟知所属岗位职责，胜任岗位工作；
5. 具有培训活动组织能力、培训工作经验和管理经验；
6. 具有良好的沟通协调能力和处理应急事件的能力。
   1. 培训内容
      1. 应从食品安全法律法规、政策文件、相关标准、基础理论、基本技能、能力提升等不同模块设置培训课程，具体培训内容详见附录A。
      2. 课程内容应实用全面，包含理论知识、情景模拟、互动研讨、案例教学、现场实操等不同教学方式，设置比例科学合理。
   2. 培训实施
      1. 培训方式
         1. 线下培训

应以集中教学授课方式为主，结合培训内容要求，安排互动研讨、案例教学、现场实操等多种形式开展的面授培训。

* + - 1. 线上培训

培训机构在采用线上培训的方式进行授课时，应至少满足以下要求：

1. 为学员提供稳定有效的线上学习平台，能提供培训期间所需的课程资料、课程音视频等学习资料；
2. 确保学员线上培训有签到注册、学习记录、培训考核和评价反馈。学员线上学习过程应可查询、可追溯，且学习记录真实有效；
3. 线上培训课程的设置应符合本文件7的要求，能体现理论培训与模拟实训特点；
4. 定期开展培训进度的跟踪反馈，确保学员在规定的时间进度内完成相关学习内容；
5. 保障线上学习平台的建设、运营、维护符合国家相关技术和管控要求。
   * + 1. 双线培训

采用 “线上+线下”双线授课的培训模式时，应分别制定线上培训方案和线下培训方案，理论知识授课和模拟实训宜安排在线上培训，互动研讨、案例教学、现场实操等内容宜安排在线下培训。

* + 1. 培训管理
       1. 应建立教学日志、学员考勤、班级管理、安全管理等制度。
       2. 应加强教学日常检查，确保培训课时真实有效。
       3. 应创新管理模式，加强教学效果评价，提高培训质量。
  1. 考核管理
     1. 培训课程结束时应对学员学习情况进行考核，并记入学员培训档案。
     2. 培训机构宜建立考核题库并定期更新，题型可采用判断题、单选题、多选题、简答题和案例分析。
     3. 培训机构应根据课程内容分别制定线上培训和线下培训的考核方案及考核试题，线上培训课程结束后开展网络在线考试，线下培训课程结束后开展笔试。
     4. 考核合格后由培训机构颁发培训合格证书。
  2. 评价改进
     1. 培训机构应开展自我评价或邀请第三方机构开展评价，根据评价适时做出培训质量改进。
     2. 评价方式包括但不限于意见征询、满意度调查、访谈等。
     3. 评价内容应包括但不限于：

1. 对培训过程的评价，可从培训内容、课程设置、培训师资、教学方法、培训管理、后勤保障等方面开展；
2. 对培训效果的评价，可从培训学员的满意度、培训学员所在单位对培训质量与效果的满意度等方面开展。
   1. 档案管理
      1. 培训机构应收集整理培训过程资料，建立纸质档和电子档的培训档案，确保培训全程可追溯。
      2. 培训档案应记录培训日期、培训课时、培训机构和地点、培训内容、培训方式、考核方式、考核成绩等。
      3. 食品安全培训档案保存期限不应少于三年。
4. （规范性）  
   食品安全培训内容
   1. 食品安全法律法规
      1. 公共类

公共类包括以下内容：

1. 《中国人民共和国食品安全法》(2021)；
2. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
3. 《食品相关产品质量安全监督管理暂行办法》；
4. 《食品安全抽样检验管理办法》；
5. 《食品生产经营监督检查管理办法》；
6. 《食品生产经营风险分级管理办法》；
7. 《食品召回管理办法》；
8. 《湖北省食品安全条例》。
   * 1. 食品生产类

《食品生产许可管理办法》。

* + 1. 食品经营类

《食品经营许可管理办法》。

* + 1. 餐饮服务类

公共类包括以下内容：

1. 《餐饮服务食品安全监督检查操作指南》；
2. 《学校食品安全与营养健康管理规定》。
   * 1. 网络食品交易第三方平台类

网络食品交易第三方平台类包括以下内容：

1. 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》；
2. 《网络食品安全违法行为查处办法》。
   * 1. 其他相关法律法规文件
   1. 食品安全政策文件
      1. 食品安全战略规划

食品安全战略规划包括以下内容：

1. 食品安全战略；
2. 国家、省食品安全规划。
   * 1. 食品安全形势

食品安全形势包括以下内容：

1. 国际食品安全形势分析；
2. 国内食品安全形势分析。
   * 1. 最新政策文件

最新政策文件包括以下内容：

1. 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》（市场监管总局令第60号）；
2. 《关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见》2019；
3. 《关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知》（2018）；
4. 《湖北省餐饮服务单位食品安全自查自评管理操作指南（试行）》；
5. 《湖北省中小学校食品安全副校长管理暂行办法》。
   * 1. 其他相关政策文件
   1. 食品安全相关标准
      1. 基础类

基础类包括以下内容：

1. GB 7718《预包装食品标签通则》；
2. GB 28050《预包装食品营养标签通则》；
3. GB 13432《预包装特殊膳食用食品标签》；
4. GB 29924《食品添加剂标识通则》；
5. GB 2762《食品中污染物限量》 ；
6. GB 2761《食品中真菌毒素限量》；
7. GB 29921《预包装食品中致病菌限量》；
8. GB 31607《散装即食食品中致病菌限量》；
9. GB 2763《食品中农药最大残留限量》；
10. GB 31650《食品中兽药最大残留限量》；
11. GB 2760《食品添加剂使用标准》；
12. GB 9685《食品接触材料及制品用添加剂使用标准》；
13. GB 14880《食品营养强化剂使用标准》
    * 1. 食品生产类

GB14881《食品生产通用卫生规范》。

* + 1. 食品销售类

GB 31621《食品经营过程卫生规范》。

* + 1. 餐饮服务类

餐饮服务类包括以下内容：

1. 《餐饮服务食品安全操作规范》；
2. GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》；
3. GB 16153《饭馆(餐厅)卫生标准》；
4. GB 1493《食(饮)具消毒卫生标准》；
5. GB 31651《餐（饮）具集中消毒卫生规范》；
6. GB/T 33497《餐饮企业质量管理规范》；
7. GB/T 39002《餐饮分餐制服务指南》。
   * 1. 与食品生产经营企业相关的产品类食品安全标准与规范
   1. 食品安全基础理论
      1. 食品安全概述

食品安全概述包括以下内容：

1. 食品安全概念；
2. 食品安全发展历史；
3. 食品安全的重要性；
4. 食品安全危害分类；
5. 政府、企业及食品安全相关方的责任。
   * 1. 食品安全职业道德与品牌建设

食品安全职业道德与品牌建设包括以下内容：

1. 道德、伦理与诚信；
2. 食品行业职业道德；
3. 企业品牌建设。
   * 1. 食品污染及其预防

食品污染及其预防包括以下内容：

1. 食品的微生物污染及其预防；
2. 食品的化学性污染及其预防；
3. 食品的物理性污染及其预防。
   * 1. 食源性疾病及食物中毒的预防

食源性疾病及食物中毒的预防包括以下内容：

1. 常见食源性疾病种类、传播途径、临床表现；
2. 常见食源性疾病的预防方法。
   * 1. 其他食品安全理论知识
   1. 食品安全基本技能
      1. 制度编制及管理

制度编制及管理包括以下内容：

1. 食品安全相关管理制度；
2. 食品安全管理制度编制。
   * 1. 从业人员管理

从业人员管理包括以下内容：

1. 食品污染与预防；
2. 食品从业人员管理制度。
   * 1. 生产经营环境管理

生产经营环境管理包括以下内容：

1. 食品经营环境管理；
2. 餐饮行业生产经营环境管理；
3. 食品原料生产经营环境管理。
   * 1. 原辅料管理

原辅料管理包括以下内容：

1. 食品原料基础；
2. 各类食品原料安全控制；
3. 食品添加剂的使用及管理制度；
4. 食品相关产品的使用及管理制度。
   * 1. 供应链管理

供应链管理包括以下内容：

1. 供应链和食品供应链的概念；
2. 食品供应链的管理。
   * 1. 生产过程管理

生产过程管理包括以下内容：

1. 食品企业生产全过程管理；
2. 餐饮行业生产全过程管理。
   * 1. 风险控制管理

风险控制管理包括以下内容：

1. 食品安全风险分析；
2. 食品生产加工重要环节风险点及防控。
   * 1. 常规性管理

常规性管理包括以下内容：

1. 食品安全自查；
2. 食品追溯与召回；
3. 食品留样管理；
4. 文件记录管理。
   * 1. 致敏物质的管理

致敏物质的管理包括以下内容：

1. 致敏物质种类；
2. 控制致敏物质的必要性；
3. 致敏物质识别及污染途径；
4. 食品生产加工过程中致敏物质的控制措施。
   * 1. 应急准备和响应

应急准备和响应包括以下内容：

1. 食品安全监督管理；
2. 食品安全事故管理；
3. 食品安全事故应急处置预案；
4. 食品安全事故应急处理要点；
5. 食品安全事故应急演练；
6. 食品安全事故调查方法及控制措施；
7. 食品安全事故发生后的相关法律责任和义务。
   1. 食品安全能力提升
      1. 食品合规管理体系

食品合规管理体系包括以下内容：

1. 食品合规管理体系的意义；
2. 食品合规管理体系的内容；
3. 食品合规管理体系的应用。
   * 1. 舆情应对

舆情应对包括以下内容：

1. 舆情、投诉的风险分类、分级方法的知识；
2. 舆情、投诉处理方法的知识。
   * 1. 食品营养知识

食品营养知识包括以下内容：

1. 食品营养基础；
2. 人体营养状况测定与评价。
   * 1. 其他需要培训的内容

参考文献

[1] 《中华人民共和国食品安全法》(2021年修正版)，中华人民共和国主席令第21号，2021年04月29日

[2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》，中华人民共和国国务院令第721号，2019年10月11日

[3] 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》，国家市场监督管理总局令第60号，2022年9月22日