

团 体 标 准

T/XXXXX—XXXX

校园食品安全总监（员）

（送审稿）

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

XXXXXXXXXXXXXXXX 发 布

目 次

前言	2
1 范围	3
2 规范性引用文件	3
3 术语和定义	3
4 岗位职责	3
5 培训内容	4
6 培训要求	5
参考文献	7

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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由河南省食品安全协会提出并归口。

本文件起草单位：

本文件主要起草人：

校园食品安全总监（员）

1 范围

本文件规定了校园食品安全总监（员）岗位职责、培训内容、培训要求等内容。

本文件适用于河南省内所有学校（含高校、中小学及托幼机构）对于食品安全总监（员）的培训要求、考核标准及岗位职责要求。校外集中供餐单位的食品安全总监（员）的培训、考核及岗位职责参照本文件执行。

2 规范性引用文件

见参考文献。

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品安全

食品安全是指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或慢性危害。

3.2 校园食品安全总监

指单位食堂、承包经营学校、供餐单位在管理层中依法配备、承担国家市场监督管理总局令第 98 号令第十三条所规定职责的食品安全管理人员。

3.3 校园食品安全员

指单位食堂、承包经营学校、供餐单位依法配备、承担国家市场监督管理总局令第 98 号令第十四条所规定职责的食品安全管理人员。

4 岗位职责

4.1 食品安全总监

（1）组织拟定食品安全管理制度，督促落实食品安全责任制，明确从业人员健康管理、供货者管理、进货查验、餐饮服务过程控制、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

（2）组织拟定并督促落实食品安全风险防控措施，定期组织食品安全自查，评估食品安全状况，及时向主要负责人报告食品安全工作情况并提出改进措施，阻止、纠正食品安全违法行为；

（3）组织拟定食品安全事故处置方案，组织开展应急演练落实食品安全事故报告义务，采取措施防止事故扩大；

（4）负责管理、督促、指导食品安全员按照职责做好相关工作，组织开展职工食品安全教育、培训、考核；

（5）接受和配合监督管理部门开展食品安全监督检查等工作，如实提供有关情况并对检查发现的问题组织整改落实；

（6）其他食品安全管理责任。

4.2 食品安全员

（1）督促落实餐饮服务过程控制要求；

（2）检查食品安全管理制度执行情况，管理维护餐饮服务过程记录材料，按照要求保存相关资料；

(3) 对不符合食品安全标准的食品或者有证据证明可能危害人体健康的食品以及发现的食品安全风险隐患，及时采取有效措施整改并报告；

(4) 记录和管理从业人员健康状况、卫生状况；

(5) 配合有关部门调查处理食品安全事故；

(6) 其他食品安全管理责任。

5 培训内容

5.1 食品安全总监

5.1.1 食品安全法律法规规章制度

(1) 掌握食品安全法律法规规章制度关于学校落实主体责任的重要规定；

(2) 掌握食品安全法律法规规章制度关于学校建立健全食品安全管理制度的重要规定；

(3) 掌握食品安全法律法规规章制度关于学校食品安全管理人员的规定；

(4) 熟悉法律法规规章制度规定的食品生产经营者主要法律义务和责任以及处罚到人的规定；

(5) 了解食品安全其他相关法律法规规章制度的主要内容。

5.1.2 食品污染及其预防

(1) 掌握食品微生物污染及其预防；

(2) 掌握食品化学性污染及其预防；

(3) 熟悉食品物理性污染及其预防。

5.1.3 食品添加剂及其管理

(1) 掌握食品添加剂的使用原则和安全管理；

(2) 熟悉各类食品添加剂的特点和使用范畴。

5.1.4 各类食品安全及其管理

(1) 掌握粮谷、蔬菜、水果的安全及管理；

(2) 掌握畜禽鱼类食品的安全及管理；

(3) 掌握乳及乳制品的安全及其管理；

(4) 掌握食用油脂的安全及其管理；

(5) 熟悉冷冻饮品与饮料的安全及其管理；

(6) 熟悉转基因食品的安全及其管理；

(7) 了解其他食品的安全及其管理。

5.1.5 食源性疾病预防

(1) 熟悉食源性疾病预防的相关知识；

(2) 掌握细菌性食物中毒的特点及预防；

(3) 熟悉真菌及其毒素食物中毒的特点及预防；

(4) 熟悉有毒动植物中毒的特点及预防；

(5) 掌握化学性食物中毒的特点及预防；

(6) 掌握食物中毒预防及应急处理。

5.1.6 食品安全性风险分析和控制

T/XXXXX—XXXX

- (1) 掌握食品安全风险监测的方法和内容；
- (2) 掌握食品安全风险分析、管理、交流。

5.1.7 食品安全监督管理

- (1) 熟悉食品安全法律法规体系；
- (2) 熟悉食品安全标准食品安全监督管理的原则和内容。

5.2 食品安全员

5.2.1 食品安全法律法规规章制度

- (1) 掌握食品安全法律法规规章制度关于学校落实主体责任的重要规定；
- (2) 掌握食品安全法律法规规章制度关于学校建立健全食品安全管理制度的重要规定；
- (3) 熟悉法律法规规章制度关于食品生产经营者主要法律义务和责任以及处罚到人的规定。

5.2.2 食品污染的预防知识及实践技能

- (1) 掌握食品微生物污染的分类及预防；
- (2) 掌握食品化学性的分类及预防；
- (3) 了解食品物理性的分类及预防。

5.2.3 食品添加剂相关知识及使用原则

- (1) 掌握食品添加剂的使用原则和安全知识；
- (2) 掌握各类食品添加剂的特点和使用范畴。

5.2.4 各类食品安全及其管理

- (1) 掌握预防粮谷、蔬菜、水果污染的知识和技能；
- (2) 掌握预防畜禽鱼类食品腐败变质的知识和技能；
- (3) 掌握预防乳及乳制品腐败变质的知识和技能；
- (4) 掌握预防食用油脂腐败变质的知识和技能；
- (5) 了解冷冻饮品与饮料的安全知识；
- (6) 熟悉转基因食品的安全知识；
- (7) 了解其他食品的安全知识。

5.2.5 食源性疾病及其预防的专业知识及实践技能

- (1) 熟悉食源性疾病的分类和发病特点；
- (2) 掌握细菌性食物中毒的专业知识和实践技能；
- (3) 掌握食物中毒预防及应急处理的实践技能。

6 培训要求

按照98号令要求，食品安全总监（员）每年应学习40个小时及以上。

6.1 培训机构

应具备专业知识和实践技能的师资队伍，应具备教学设施、设备及场所。

6.2 教员

T/XXXXX—XXXX

培训讲师应具备相应的教师素养、专业背景与丰富的实践经验。应做到语言清晰、表达准确，备课充分、讲解熟练、示范准确，注重与学员沟通互动。

6.3 教学体系

教学体系包含明确的教学目标、教学大纲、教学内容、教材、课程设置、教学日历。

6.4 培训方式

可采用线上、线下或线上线下相结合，以及现场实践和/或虚拟仿真实践等多种方式。

6.5 考核方式

考核通过闭卷笔试、机考、现场实践或虚拟仿真实践等方式。主要考核食品安全总监（员）对相关法律法规、政策标准、食品污染预防、食源性疾病等专业知识和实践技能的掌握情况。

6.6 考核管理

综合知识占70%，实践技能占30%，满分为 100 分，70 分及以上为合格。

考核结果实行线上实名备案。

6.7 证书颁发

考核合格后，颁发《食品安全总监岗位培训合格证书》或《食品安全员岗位培训合格证书》。

参 考 文 献

- [1] 中华人民共和国食品安全法
- [2] 中华人民共和国食品安全法实施条例
- [3] 《全国人民代表大会常务委员会关于修改〈中华人民共和国食品安全法〉的决定》
- [4] 《学校食堂大宗食材采购验收管理工作指引》的通知
- [5] 餐饮服务食品安全操作规范（2018年国家总局令第12号）
- [6] 国务院食安办 教育部 公安部 国家卫生健康委 市场监管总局关于进一步加强校园食品安全工作的通知
- [7] 学校落实食品安全主体责任监督管理规定（2025年2月23日国家市场监管总局令第98号）
- [8] 学校食品安全与营养健康管理规定（2019年2月20日教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会令第45号）
- 市场监管总局关于印发餐饮服务明厨亮灶工作指导意见的通知（国市监食监二〔2018〕32号）
- [9] 关于落实主体责任强化校园食品安全管理的指导意见（市场监管总局办公厅 教育部办公厅 国家卫生健康委办公厅 公安部办公厅联发 市监食经〔2019〕68号）
- [10] 河南省人民政府食品安全委员会办公室 河南省教育厅 河南省卫生健康委员会 河南省市场监督管理局关于印发《河南省高校食堂食品安全评价细则》《河南省中小学与托幼机构食堂食品安全评价细则》的通知
- [11] 河南省市场监督管理局关于印发《河南省餐饮质量安全提升专项行动实施方案(2022-2024年)》的通知
- [12] 河南省市场监督管理局 河南省教育厅 河南省公安厅 河南省卫生健康委员会 河南省民政厅 关于印发《河南省校园食品安全守护行动方案(2022-2024年)》的通知