

食品安全管理师培训计划和大纲（餐饮服务）

第一章 培训计划

一、培训对象

在餐饮服务提供者（包括餐饮服务经营者和单位食堂）从事食品安全管理工作的人员。

二、培训目标

通过培训，系统学习食品安全职业道德、食品安全基础知识、食品安全法律法规、食品安全应急处置和食品安全管理知识等，为餐饮服务提供者提供符合《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求的食品安全管理知识，提高其食品安全管理能力水平，切实保障公众身体健康和生命安全。

三、培训内容

（一）食品安全职业道德建设和评价等职业道德知识；

（二）食品安全风险概述、食品污染及预防、食物中毒及预防、食品微生物等食品安全基础知识；

（三）中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品安全法实施条例、中华人民共和国农产品质量安全法、中华人民共和国产品质量法、食品冷链物流卫生规范等食品安全标准等食品法律、法规和标准；

（四）食品经营许可证管理办法、食品生产经营日常监督管理办法、网络餐饮服务食品安全监督管理办法、学校食品安全与营养健康管理规定、网络食品安全违法行为查处办法、食品安全抽样检验管理办法、食品经营许可证审查通则、食品生产经营风险分级管理办法、餐饮服务食品安全操作规范等食品安全规章、规范性文件；

（五）国家食品安全事故应急预案、食品召回管理办法、市场监督管理总局投诉举报处理暂行办法等食品安全事件应急处置知识；

（六）食品安全风险分析、食品安全风险预警、食品安全风险管理、GB/T 22000食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系（HACCP）在餐饮业的应用等食品安全管理知识。

第二章 培训大纲

一、初级食品安全管理师理论知识课程设置

| 序号 | 培训内容 | 相关知识 | 授课教师 | 课时 | 备注 |
|----|------------|---|------|----|----|
| 1 | 食品安全职业道德 | 1.1 道德基础知识; 1.2 食品安全职业道德建设 1.3 食品安全职业道德评价 | | 4 | |
| 2 | 食品安全法律和标准 | 2.1 食品安全法律体系 2.2 食品安全标准 | | 4 | |
| 3 | 食品安全监督管理 | 3.1 食品安全监管体制 3.2 食品经营许可证管理 3.3 食品安全风险监督管理 3.4 食品安全抽样检验 3.5 食品安全违法犯罪 | | 12 | |
| 4 | 餐饮服务食品安全管理 | 4.1 食品安全管理基本要求 4.2 人员卫生与工作服管理 4.3 场所布局与设施设备 4.4 加工制作管理 | | 16 | |
| 5 | 食品安全基础知识 | 5.1 常见食品的贮藏保鲜 5.2 食品生物性污染 5.3 食品化学性污染 5.4 食品物理性污染 | | 4 | |
| 6 | 食品安全先进管理规范 | 6.1 危害分析和质量控制体系 (HACCP) 6.2 ISO22000 食品安全管理体系 | | 0 | |

二、中级食品安全管理师理论知识课程设置

| 序号 | 培训内容 | 相关知识 | 授课教师 | 课时 | 备注 |
|----|------------|---|------|----|----|
| 1 | 食品安全职业道德 | 1.1 道德基础知识; 1.2 食品安全职业道德建设 1.3 食品安全职业道德评价 | | 4 | |
| 2 | 食品安全法律和标准 | 2.1 食品安全法律体系 2.2 食品安全标准 | | 4 | |
| 3 | 食品安全监督管理 | 3.1 食品安全监管体制 3.2 食品经营许可证管理 3.3 食品安全风险监督管理 3.4 食品安全抽样检验 3.5 食品安全违法犯罪 | | 12 | |
| 4 | 餐饮服务食品安全管理 | 4.1 食品安全管理基本要求 4.2 人员卫生与工作服管理 | | 12 | |

| 序号 | 培训内容 | 相关知识 | 授课教师 | 课时 | 备注 |
|----|------------|--|------|----|----|
| | | 4.3 场所布局与设施设备 4.4 加工制作管理 | | | |
| 5 | 食品安全基础知识 | 5.1 常见食品的贮藏保鲜 5.2 食品生物性污染 5.3 食品化学性污染 5.4 食品物理性污染 | | 4 | |
| 6 | 食品安全先进管理规范 | 6.1 危害分析和质量控制体系（HACCP） 6.2 ISO22000 食品安全管理体系 | | 4 | |

三、高级食品安全管理师理论知识课程设置

| 序号 | 培训内容 | 相关知识 | 授课教师 | 课时 | 备注 |
|----|------------|--|------|----|----|
| 1 | 食品安全职业道德 | 1.1 道德基础知识； 1.2 食品安全职业道德建设 1.3 食品安全职业道德评价 | | 4 | |
| 2 | 食品安全法律和标准 | 2.1 食品安全法律体系 2.2 食品安全标准 | | 4 | |
| 3 | 食品安全监督管理 | 3.1 食品安全监管体制 3.2 食品经营许可管理 3.3 食品安全风险监督管理 3.4 食品安全抽样检验 3.5 食品安全违法犯罪 | | 12 | |
| 4 | 餐饮服务食品安全管理 | 4.1 食品安全管理基本要求 4.2 人员卫生与工作服管理 4.3 场所布局与设施设备 4.4 加工制作管理 | | 10 | |
| 5 | 食品安全基础知识 | 5.1 常见食品的贮藏保鲜 5.2 食品生物性污染 5.3 食品化学性污染 5.4 食品物理性污染 | | 4 | |
| 6 | 食品安全先进管理规范 | 6.1 危害分析和质量控制体系（HACCP） 6.2 ISO22000 食品安全管理体系 | | 6 | |

中国食品药品企业质量安全促进会
2021年10月