

ICS 67.040

CCS A 16

团体标准

T/CIQA 115 - 2025

食品安全管理师培训规范

Training specifications for food safety manager

2025-05-08 发布

2025-05-08 实施

中国出入境检验检疫协会 发布

目 次

前言	I
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 培训内容	1
4.1 职业道德课程	2
4.2 食品安全法律法规课程	2
4.3 食品生产和经营管理办法课程	2
4.4 食品安全管理体系课程	2
4.5 食品安全国家标准课程	2
5 能力要求	2
5.1 初级食品安全管理师	2
5.2 中级食品安全管理师	2
5.3 高级食品安全管理师	3
6 培训机构	3
6.1 基本要求	3
6.2 机构从业者	3
7 培训组织	3
8 培训管理	3
附录 A（资料性附录）	4

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这些专利的责任。

本文件由中国出入境检验检疫协会进出口食品标准化技术委员会（CIQA/TC10）提出并归口。

本文件起草单位：包括中国出入境检验检疫协会、南京师范大学、优合集团优顶特研究院、南京海关动植物与食品检测中心、河北农业大学、北京亦庄国际服务贸易有限公司、食启得（北京）信息科技有限公司、上海禾邦认证有限公司（NSF）

本文件主要起草人：方其琼、吴丽娜、冯冠、段小明、沈伟健、孙娟娟、赵文军、李星、张帆、赵杉杉、于海俊。

本文件知识产权归中国出入境检验检疫协会所有。任何单位或个人未经许可，不得以营利为目的，印制、出版、翻译、转发或复制全文或部分文字。

食品安全管理师培训规范

1 范围

本文件描述了食品安全管理师培训内容、能力要求、培训机构、培训组织、培训管理等方面的内容。本文件适用于对食品生产经营企业、食品流通领域及中、高等院校食品安全相关专业人员的培训活动。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB/T 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- CAC/GL 27-1997 有关食品进出口管理的实验室检测能力评估准则
- CAC/GL 2-1985 营养标签指南（2017版）

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品安全管理师 food safety manager

在食品生产经营中，依据《中华人民共和国食品安全法》等相关国家法律、法规和标准从事食品安全管理工作，具备食品安全专业知识和管理技能，经符合要求的机构培训考核合格的食品安全管理人员。

4 培训内容

根据《中华人民共和国食品安全法》的相关规定，并结合食品生产和经营企业的实际管理需求，培训内容应覆盖食品及食品相关领域从业人员，从业人员应具备一定的职业道德。培训内容包括：职业道德修养相关课程、食品安全法律法规、食品生产和经营管理、食品安全管理体系的构建与运行，以及食品安全国家标准的理解和实践应用，还包括食品生产过程中原料采购、加工、包装、贮存和运输等环节设施、人员和场所的基本要求和管理准则。

通过以上内容的培训，旨在提升全体食品从业人员的专业素养和法律意识，确保食品安全得到切实有效的保障。

具体课程见附录A。

4.1 职业道德课程

职业道德课程的内容包括并不限于以下部分：

- a) 职业道德与职业道德规范；
- b) 职业操守与行为规范；
- c) 企业社会责任。

4.2 食品安全法律法规课程

- a) 食品安全法律法规的概述；
- b) 食品安全法律法规的实施机构及其职责；
- c) 食品生产许可证的申请、审批和管理；
- d) 食品安全追溯制度及相关法规。

4.3 食品生产和经营管理办法课程

- a) 食品生产和经营管理的基本原则；
- b) 食品生产、流通和消费的基本流程；
- c) 食品安全的控制措施和管理方法；
- d) 食品召回的应急管理处置。

4.4 食品安全管理体系课程

- a) 食品安全管理体系的要素和结构；
- b) 食品安全管理体系的建立、运行和维护；
- c) 食品安全管理体系的评估和认证；
- d) 食品安全管理体系的持续改进和管理。

5 能力要求

5.1 初级食品安全管理师

- a) 具备相关食品安全法律法规和标准的基础知识；
- b) 熟悉并执行企业食品安全管理制度，协助检查和解决日常生产中的安全问题；
- c) 熟悉食品安全检测方法和设备的基本操作；
- d) 了解基本的食品卫生知识和卫生管理方法。

5.2 中级食品安全管理师

- a) 掌握扎实的食品安全法律法规和标准的基础知识，具备深厚的理论基础；
- b) 全面熟悉并严格执行企业的食品安全管理制度，有效协助开展日常生产中的安全检查工作，及时发现并解决潜在的安全问题；
- c) 熟练掌握食品安全检测方法和相关设备的基本操作流程，确保检测结果的准确性和可靠性；
- d) 具备基本的食品卫生知识和卫生管理方法，能够确保生产环境的卫生状况符合相关要求。

5.3 高级食品安全管理师

- a) 具备深入系统的食品安全法律法规和标准知识，能够独立撰写食品安全方案和技术标准；
- b) 能够设计、优化和管理食品生产流程，提高食品安全管理水平；
- c) 具备较强的食品安全风险评估和处理能力，能够处理突发食品安全事件；

d) 具备一定的食品科学、营养学等专业知识，能够为企业提供综合性的食品安全咨询服务。

6 培训机构

6.1 基本要求

承担企业经营管理培训、咨询和顾问服务等相关业务的法人单位，或具有独立法人资格的办学实体。

6.2 机构从业者

6.2.1 机构管理者应具备以下条件：

- a) 具备大学本科及以上学历，3年以上的教育培训经历或培训经验；
- b) 具备较强职业意识和较高理论素养
- c) 具备较强组织与管理能力。

6.2.2 教职工队伍应具备以下条件：

- a) 培训教师具备相关专业大学本科及以上学历、具副高级及以上职称；
- b) 培训教师应有食品相关行业从业经验不少于5年，3年以上教育培训经验；
- c) 应具备规范的服务意识和良好的执行能力。

7 培训组织

7.1 应做好培训计划，培训计划应包括：

- a) 培训对象、培训需求、培训目标和培训的具体要求；
- b) 培训方式、培训师资和培训主要内容；
- c) 培训过程的监督管理；
- d) 培训组织要求。

7.2 做好师资安排、培训场地、培训教材等安排。

8 培训管理

培训机构应服从培训主管部门的管理，接受主管部门和相关监督部门的指导和定期抽查。

如果培训机构没有明确的上级主管部门，也可以通过这些相关部门的监管来确保其合法合规运营。

附录 A（资料性附录）
食品安全管理师课程清单

A.1 食品安全法律法规**A.1.1 法律法规**

- 《中华人民共和国食品安全法》；
- 《中华人民共和国农产品质量安全法》；
- 《中华人民共和国食品安全法实施条例》；
- 《关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》。

A.1.2 部门规章

- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》；
- 《食品生产许可管理办法》；
- 《食品经营许可管理办法》；
- 《食品生产经营风险分级管理办法》；
- 《食品生产经营日常监督检查管理办法》；
- 《食品安全抽样检验管理办法》；
- 《食品标识管理规定》；
- 《食品召回管理办法》；
- 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》；
- 《进出口食品安全管理办法》；
- 《保健食品管理办法》；
- 《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》；
- 《特殊医学用途配方食品注册管理办法》；
- 《网络食品安全违法行为查处办法》；
- 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》；
- 《新食品原料安全性审查管理办法》；

A.1.3 其他规范性文件

- 《国务院关于加强食品安全工作的决定(国发〔2012〕20号)》

A.2 食品生产经营领域**A.2.1 通用类****A.2.1.1 通用相关政策要求包括以下内容：**

- 《关于深化改革和加强食品安全工作的意见》；
- 《关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》（国务院令 503 号）；
- 《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》。

A.2.1.2 通用相关法规要求包括以下内容：

- 《食品生产经营监督检查管理办法》；
- 《食品生产经营风险分级管理办法（试行）》；
- 《食品安全抽样检验管理办法》；
- 《食品召回管理办法》。

A.2.2 食品生产类

- 《食品生产许可管理办法》（国家市场监督管理总局令 24 号）；
- 《婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法》（国家食品药品监督管理总局令 26 号）；

- 《特殊医学用途配方食品注册管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第24号)；
- 《保健食品注册与备案管理办法》(国家食品药品监督管理总局令第22号)；
- 《食品生产许可审查通则(2022版)》；
- 《食品生产企业风险分级管理办法(征求意见稿)》；
- GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》。

A.2.3 食品经营类

- 《食品经营许可证管理办法》；
- 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
- 《食品经营许可证审查通则(试行)》
- 《学校食品安全与营养健康管理规定》
- 《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》
- 《餐饮服务食品安全操作规范》
- 《网络食品安全违法行为查处办法》
- GB 31621《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》

A.2.4 食品安全标准与操作规范

- GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
- GB 28050《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》
- 与食品生产经营企业相关的通用及产品类食品安全国家标准。

A.3 进出口食品安全领域

A.3.1 进出口食品安全法律法规

- 《中华人民共和国进出境动植物检疫法》及其实施条例；
- 《中华人民共和国进出口商品检验法》及其实施条例解读；
- 《中华人民共和国食品安全法》及其实施条例(进出口食品章节专题)；
- 《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》；
- 《进口食品境外生产企业注册管理规定》；
- 《出口食品生产企业申请境外注册管理办法》；
- 《国境口岸卫生许可管理办法》/《国境口岸食品卫生监督管理规定》。

A.3.2 进出口食品安全实操

- 进口食品进出口商备案；
- 出口食品生产企业备案；
- 出口食品原料基地备案；
- 进境动植物检疫审批；
- 进口食品境外生产企业注册；
- 跨境电子商务进出口食品；
- 进口食品相关制定监管场地要求(包括《海关监管作业场所(场地)设置规范》《海关监管作业场所(场地)监控摄像头设置规范》和《海关指定监管场地管理规范》)；
- 进口食品通关流程；
- 出口食品出口前监管流程。

A4 食品安全管理体系

A.4.3.1 食品安全基础课程

- GB/T 19538《危害分析与关键控制点(HACCP)体系及其应用指南》

——GB/T 22000 《食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求》

A. 4. 3. 2 食品安全进阶课程

——中国危害分析与关键控制点（China HACCP）基本原理培训 V1.0

——卫生标准操作程序（SSOP）及良好生产操作规范（GMP）

——食品企业质量安全管理体

A. 4. 3. 3 食品相关国际标准课程

——食品安全体系认证（FSSC）22000（第 5.1 版）食品安全体系培训

——中国质量认证中心（BRCGS）第九版食品安全标准课程

——全球食品安全标准（BRCGS）第六版包装材料标准课程

——实施安全质量食品（SQF）体系培训

——国际食品供应商标准（IFS）国际食品标准基础课程

——食品安全预防控制联盟（FSPCA）-食品安全现代化法案（FSMA）人类食品预防控制措施预防性控制措施资质的人员（PCQI）培训（FDA 认可课程）