

ICS 67.040

CCS X10

团 体 标 准

T/ZXCY 000—2024

食品安全总监（餐饮服务）

2024 年 月 日发布

2024 年 月 日实施

浙江省中小餐饮行业协会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 岗位概况	1
4 工作要求	2
5 岗位职责	2
6 基础知识要求	3
7 培训内容	4
8 培训要求	4

前 言

本文件依据 GB/T1.1—2020《标准工作导则第1部分：标准的结构和编写》的规则编写。

本文件由浙江省中小餐饮行业协会提出并归口。

本文件主要起草单位：浙江省中小餐饮行业协会。

本文件参与起草单位：

本文件主要起草人：

本文件为首次发布。

食品安全总监（餐饮服务）

1 范围

本文件规定了食品安全总监（餐饮服务）范围、规范性引用文件、岗位概况、工作要求、岗位职责、基础知识要求、培训内容、培训要求。

本文件适用于餐饮服务单位食品安全总监的培训和考评。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14934 食品安全国家标准 消毒餐（饮）具
- GB 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- GB/T 27306 食品安全管理体系 餐饮业要求
- GB/T 28843-2024 食品冷链物流追溯管理要求
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范
- GB/T 33497 餐饮企业质量管理规范
- GB/T 39002 餐饮分餐制服务指南
- GB/T 40956 食品冷链物流交接规范

3 岗位概况

3.1 岗位名称

食品安全总监（餐饮服务）。

3.2 岗位定义

依据《中华人民共和国食品安全法》等相关国家法律、法规、政策和标准，协助单位负责人从事餐饮服务食品安全管理工作，经符合要求的机构培训考核合格的餐饮单位管理人员。

4 工作要求

4.1 掌握与餐饮服务以及本企业相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要餐饮服务安全管理制度要求；

4.2 掌握落实企业食品安全主体责任制规定以及食品安全总监岗位职责要求；

4.3 熟悉本行业主要食品安全风险隐患、经营状况；

4.4 掌握本企业食品配方、原料控制、加工过程控制、送餐配送、餐用具清洗消毒、有害生物防治、人员健康卫生等风险识别和防控要求；

4.5 掌握本企业风险管控清单制定、食品安全事故（件）应急处置、问题整改、食品召回、食品安全追溯等基本要求，以及落实周排查工作机制具体要求；

4.6 掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求；

4.7 熟悉与本企业餐饮服务相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定；

4.8 了解与本行业本企业食品安全相关的专业知识。

5 岗位职责

5.1 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、食品制作加工过程控制、追溯体系建设、投诉举报处理等食品安全方面的责任要求；

5.2 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，及时向企业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，按照规定组织实施食品召回；

5.3 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；

5.4 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；

5.5 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；

5.6 其他食品安全管理责任。

6 基础知识要求

6.1 综合知识

- (1) 掌握企业落实食品安全主体责任要求；
- (2) 掌握企业食品安全管理人员职责要求；
- (3) 掌握食品安全工作基本原则；
- (4) 熟悉食品安全管理基本概念；
- (5) 了解我国食品安全监管体制；
- (6) 了解我国食品安全管理形势。

6.2 食品安全法律法规规章知识

- (1) 掌握食品安全法律法规规章关于企业落实主体责任的重要规定；
- (2) 掌握食品安全法律法规规章关于企业建立健全食品安全管理制度重要规定；
- (3) 掌握食品安全法律法规规章关于企业食品安全管理人员的规定；
- (4) 熟悉法律法规规章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的主要内容。

6.3 食品安全标准和抽样检验知识

- (1) 掌握食品安全标准的概念、分类和作用；
- (2) 掌握重要食品安全标准规定；
- (3) 熟悉我国食品安全标准体系及通用食品安全国家标准中食品分类体系；
- (4) 熟悉食品安全标准相关的重要公告和名录规定；
- (5) 熟悉食品安全监督抽检相关规定；
- (6) 熟悉食品企业标准管理相关规定；
- (7) 了解食品安全标准更新情况；
- (8) 了解推荐性标准管理相关规定。

6.4 食品安全相关制度知识

- (1) 掌握企业建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制的要求；
- (2) 掌握企业建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制的要求；
- (3) 熟悉各类食品安全管理人员在落实食品安全管理制度中的责任规定；
- (4) 熟悉监管部门实施的重要食品安全监管制度要求及配合义务；
- (5) 了解监管部门有权采取的行政处罚措施和相关工作程序。

6.5 食品安全风险防控知识

- (1) 掌握制定和实施食品安全风险管控清单的要求；
- (2) 掌握食品安全风险防控的基本要求；
- (3) 掌握食品中常见危害因素类型和主要防控措施；

- (4) 熟悉传统食品安全风险防控关键环节和要求；
- (5) 熟悉非传统食品安全风险问题与食品安全防护要求；
- (6) 了解提高食品安全管理水平的措施和方法；
- (7) 了解食品安全风险防控的其他要求。

7 培训内容

7.1 食品安全相关知识

7.2 食品安全法律法规

《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》、《浙江省食品小作坊小餐饮店小食杂店和食品摊贩管理规定》等。

7.3 食品安全规章和规范性文件

《食品经营许可和备案管理办法》、《食品经营许可审查通则》、《餐饮服务食品安全操作规范》、《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》、《食品生产经营监督检查管理办法》、《食品安全抽样检验管理办法》、《食品召回管理办法》、《学校食品安全与营养健康管理规定》等。

7.4 食品安全标准

GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 7718、GB 14934、GB 19538、GB/T 27306、GB/T 28843、GB 31605、GB 31654、GB/T 33497、GB/T 39002、GB/T 40956等。

8 培训要求

8.1 培训机构应按照培训计划及教学大纲组织安排教学活动。

8.2 教学时培训教师应做到：

8.2.1 语言清晰、表达准确；

8.2.2 备课充分、讲解熟练、示范准确；

8.2.3 培训教师应注重与学员沟通互动。

8.3 培训方式：采取线上培训或者线下培训的方式。

8.4 考评方式

食品安全总监（餐饮服务）采用闭卷笔试、机考等考试方式，主要考核食品安全相关知识、食品安全法律法规、政策和标准等专业知识掌握情况和实际履责能力。满分100分，60分及以上为合格。

8.5 考评要求

试题中专业部分试题不得低于 60%。

8.6 证书颁发

考评合格者，颁发《食品安全总监（餐饮服务）培训合格证书》。
