

《餐饮服务食品安全员培训管理规范》团体标准

（征求意见稿）编制说明

一、标准编制工作概况

1、团标背景

随着社会对食品安全关注度持续提升及餐饮业规模化、连锁化发展，餐饮服务单位面临的食品安全管理任务日益复杂。食品安全员作为企业食品安全管理的关键岗位，其专业能力与履职水平直接关系到食品安全主体责任落实和风险防控成效。目前，食品安全员培训存在内容不统一、培训质量参差不齐、持续管理机制不健全等问题，亟需建立一套科学、系统、可操作的培训管理规范。为此，北京市朝阳区食品药品行业协会联合行业相关单位，共同启动《餐饮服务食品安全员培训管理规范》团体标准的制定工作，旨在为餐饮企业及培训机构提供统一、规范的培训指引，提升食品安全员队伍专业化水平，筑牢餐饮食品安全第一道防线。

2、主要起草单位

本标准由北京市朝阳区食品药品行业协会牵头，联合多家在餐饮食品安全管理、培训教育、标准研究等领域具有实践经验的单位共同起草。主要起草工作组成员包括食品安全专家、培训讲师、餐饮企业质量安全管理负责人及行业协会代表，共同参与标准的调研、起草、研讨与修订工作。

3、主要工作过程

3.1 起草调研阶段

成立起草工作组：2025年9月，北京市朝阳区食品药品行业协会牵头成立标准起草工作组，明确任务分工与进度安排。

资料收集与调研：系统调研国家及地方相关法律法规、食品安全员培训现状、行业培训需求，收集分析国内外食品安全培训标准与实践案例，组织召开餐饮企业、培训机构及监管部门座谈会。

形成草案初稿：在调研基础上，于2025年11月初完成标准草案初稿，明确了培训对象、内容、方式、考核、档案管理等核心要素。

3.2 意见征集与评审阶段

内部研讨与修改：起草工作组多次召开内部会议，就培训课时设置、考核方式、持续教育要求等关键内容进行研讨，形成修订稿。

专家征求意见：2025年12月，向相关行业协会、餐饮企业、培训机构及监管部门专家发送征求意见稿，共收集意见建议2条。

形成征求意见稿：在综合各方意见并修改完善后，于2025年12月底形成标准征求意见稿。

二、标准的必要性和意义

1、必要性

当前餐饮服务食品安全员培训缺乏统一、规范的团体标准，导致培训内容与实际岗位要求存在脱节，培训效果难以保障。

落实《食品安全法》及实施条例中关于食品安全管理人员培训考核的要求，推动企业主体责任具体化、规范化。

适应餐饮行业新业态、新技术发展需要，提升食品安全员对冷链

管理、外卖食品安全、数字化转型等新风险的应对能力。

2、意义

统一培训标准，提升培训质量：为食品安全员培训提供系统化、规范化的内容框架与实施指南，促进培训资源优化与质量提升。

强化岗位能力，防控食品安全风险：通过标准化培训，增强食品安全员的法规理解、风险识别、过程控制和应急处理能力。

推动行业自律与持续发展：建立培训考核与持续教育相结合的长效机制，为餐饮行业食品安全管理人员队伍建设提供支撑，增强消费者信心与行业信誉。

三、制定标准的原则和依据

1、制定原则

依法依规原则：严格遵循《食品安全法》《餐饮服务食品安全操作规范》等法律法规与部门规章要求。

实用性与针对性原则：培训内容紧密结合餐饮服务实际操作与风险点，注重案例教学与实操演练。

统一性与灵活性结合：在统一核心内容与考核要求基础上，允许培训机构及企业根据业态特点进行适当拓展。

持续改进原则：建立培训效果评估与档案管理制度，推动培训内容与方式动态更新。

2、制定依据

法律法规与政策文件：《食品安全法》《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》《餐饮服务食品安全操作规范》等。

国家标准与行业标准：GB 31654《餐饮服务通用卫生规范》、GB/T 27306《食品安全管理体系 餐饮业要求》等相关标准。

行业实践与培训需求：吸收餐饮企业、培训机构及监管部门的实践经验与意见建议。

3、与现行法律、法规、标准的关系

本标准与现行食品安全法律法规及国家标准保持一致，是对其中食品安全管理人员培训要求的具体化与操作化。

本标准与相关餐饮卫生规范、管理体系建设标准相互衔接，共同构成餐饮服务食品安全管理人员能力提升的支撑体系。

四、主要条款说明

1、培训对象与岗位要求

明确餐饮服务食品安全员的定义、岗位职责与能力要求，区分初任培训与继续教育不同对象及目标。

2、培训内容体系

涵盖法律法规、食品安全基础知识、过程控制、应急处置、管理制度、职业道德等六大模块，突出餐饮业采购、贮存、加工、供餐、配送等环节的风险管控要点。

3、培训方式与学时要求

规定线下、线上及混合式培训等形式，明确初任培训与年度继续教育的最低学时要求，强调实操培训与考核的比重。

4、培训师资与机构条件

对培训讲师的专业背景、实践经验及教学能力提出要求，明确培训机

构应具备的基本条件与管理制度。

5、考核评价与证书管理

规定考核方式（理论+实操）、合格标准及考核结果运用，提出培训证书统一格式、编号规则与信息查询要求。

6、培训档案与持续改进

要求建立完整培训档案，包括计划、记录、考核结果等，并定期开展培训效果评估，持续优化培训内容与方法。

五、重大意见分歧的处理

在起草过程中，起草工作组就以下问题进行了深入讨论并达成一致：

培训学时设定：经多方论证，结合岗位实际需求与可行性，确定了兼顾培训效果与企业负担的学时要求。

考核方式与标准：明确了理论考核与实操评价相结合的考核体系，突出能力导向，避免单纯笔试的局限性。

继续教育机制：确立了年度继续教育制度，并允许通过参加专项培训、行业交流、在线学习等多种形式完成。

六、采用国际标准或国外先进标准的说明

本标准在制定过程中参考了国内外食品安全培训相关指南与良好实践，如 WHO《食品安全五大要点》、FDA 餐饮安全培训指引等，在培训模块设计、风险控制重点等方面进行了吸收借鉴，并充分结合我国餐饮行业实际与监管要求进行本土化整合与创新。

七、其他应说明的事项

1、标准的适用范围

本标准适用于餐饮服务提供者对其食品安全员的培训管理，也可作为培训机构开展相关培训活动的依据。各类餐饮企业、集体用餐配送单位、中央厨房等可参照执行。

2、标准的更新与维护

本标准将根据法律法规修订、餐饮业态发展及培训技术更新等情况进行定期复审与必要修订，以确保其适用性与先进性。

3、标准的推广与应用

北京市朝阳区食品药品行业协会将通过组织宣贯会、编制解读材料、开展试点示范等方式推动本标准实施，并积极与餐饮企业、培训机构及监管部门协作，促进食品安全员培训管理的规范化与专业化水平提升。