中华人民共和国海事局文件

海船员〔2013〕334号

中华人民共和国海事局关于船上膳食服务人员履行《2006年海事劳工公约》有关事宜的通知

各有关单位：

《2006年海事劳工公约》（以下简称“《公约》”）将于2013年8月20日正式生效。为满足《公约》对船上膳食服务人员提出的相

格按照《船上膳食服务辅助人员培训证明样式》(见附件8)规定，并参照《船上厨师培训合格证明》的印制要求自行印制。

七、其他事项

(一)海事管理机构应加强对辖区内船上厨师培训的监督检查，做好《船上厨师培训合格证明》签发的监督指导，建立培训机构管理档案，记载培训机构信息和业务开展等情况。

(二)海事管理机构应根据培训机构报送的信息，汇总并对外公布船上厨师培训机构名单，提供《船上厨师培训合格证明》签发情况的公开查询。

(三)因在船原因无法在2013年8月20日前参加培训的船上厨师可在正常下船后参加培训并持有《船上厨师培训合格证明》，但应对照公约和培训大纲的要求在船自学相关培训内容。

(四)中国籍海船船员从外国籍船舶以高船上厨师工作，可按

5. 船上厨师培训发证情况汇总表

6. 船上厨师特免证明申请表

7. 船上厨师特免证明样式

8. 船上膳食服务辅助人员培训证明样式

中华人民共和国海事局

2013年5月28日

附件 1

船上厨师培训大纲

培训内容	培训目标	学时	
		理论	实操
1 2006 海事劳工公约简介及船上膳食服务人员的新要求	1. 了解什么是 2006 海事劳工公约 2. 熟悉 2006 海事劳工公约对船上膳食服务的相关要求（MLC R3.2） 3. 了解船上厨师岗位及培训的重要性	0.5	
2 安全生产与职业道德		3.5	
2.1 船舶厨房防火防爆安全知识	1. 知道船舶厨房易发生火灾的种类 2. 熟悉当厨房发生火灾时的灭火程序 3. 熟悉船舶厨房消防设备的配备与使用方法		
2.2 船舶库房、厨房的管理与劳动保护	1. 了解船舶工作的特点，知悉工作中的危险性 2. 增强安全意识，加强自我保护 3. 熟悉库房、厨房管理规定		
2.3 船舶厨房设备安全操作知识	1. 熟悉船舶厨房常用设备的用途和使用方法 2. 能够熟练安全操作船舶厨房常用设备		
2.4 船舶厨房工作人员的主要职责 2.4.1 船舶厨师的工作职责 2.4.2 船舶膳食服务辅助人员的工作职责	1. 熟悉交接班时的主要工作和交接注意事项 2. 熟悉在船日常工作的主要职责 3. 知道船舶应急时的职责和任务 4. 了解船舶膳食服务辅助人员的职责		
2.5 船舶膳食部（组）工作与船舶管理的关系	1. 认识膳食服务部门工作的重要性 2. 了解膳食服务部工作其它部门工作的关系		
2.6 服务意识与工作态度 2.6.1 服务礼仪介绍 2.6.2 宴会摆台方式	1. 端正工作态度，增强服务意识 2. 学会正确的服务礼貌、礼仪用语 3. 了解与膳食服务有关的礼貌禁忌		
3 食品安全和饮食卫生		3	1
3.1 食品安全	1. 认识食品安全的重要性 2. 知道食品安全事故的预防 3. 熟悉食品安全事故的报告程序		

培训内容	培训目标	学时	
3.2 个人卫生	1. 认识保持个人卫生的重要性 2. 做到按要求正确着装并保持洁净 3. 养成良好的个人卫生习惯		
3.3 船舶厨房卫生保持	1. 认识船舶厨房环境卫生的重要性 2. 了解厨房环境卫生与膳食安全的关系 3. 合理使用厨房清洁、消毒用品		
3.4 常见食品中毒及其预防知识 3.4.1 细菌性食物中毒的特点及预防 3.4.2 化学性食物中毒的特点及预防 3.4.3 有毒动植物中毒的特点及预防	1. 充分认识食品中毒的危害严重性 2. 了解食品中毒的种类及预防措施 3. 熟悉一旦发生中毒事故后的急救措施和处理程序		
3.5 各种烹饪原料的卫生	1. 认识保持烹饪原料卫生的重要性 2. 掌握各种烹饪原料的分类储存方法 3. 掌握烹饪原料变质的鉴别方法		
3.6 烹饪工艺卫生	1. 认识烹饪工艺卫生的重要性 2. 掌握烹饪工艺卫生的要点 3. 自觉执行烹饪工艺卫生的规定和要求		
3.7 饮食卫生法规及卫生管理规定			
4 饮食文化与习惯		2	
4.1 世界各地饮食文化与习惯	介绍世界各地的风俗礼仪、饮食习惯		
4.2 宗教信仰与饮食文化	了解宗教信仰和饮食禁忌		
5. 膳食健康与营养知识		4	
5.1 人体对营养素的最基本需求 5.1.1 人体所需营养素的种类 5.1.2 各营养素的生理功能与来源 5.1.3 船员平均日能量及营养需求指标	1. 了解人体所需营养素的种类 2. 知道各营养素的功能及来源 3. 熟悉人体每日所需膳食能量及营养需求指标 4. 掌握船员每日膳食所需主副食数量		
5.2 各类烹饪原料的营养及基本常识			
5.3 烹调中的营养保护	1. 知道各种烹饪加工方式对营养素的影响		

培训内容	培训目标	学时	
	2. 掌握烹调过程中保护营养的几种常用方法 3. 熟悉主要食物的合理烹饪方法		
5.4 营养平衡和科学膳食	1. 掌握合理营养、平衡膳食的原则 2. 掌握饮食平衡和食物搭配方法		
5. 5 船舶常用食品的“生克”特性与营养建议	1. 牢记食物的搭配禁忌 2. 掌握健康饮食和营养均衡的方法		
6. 食品储存与备料管理		2	4
6.1 食品储存的基本原则	了解食品储存的基本原则和要求		
6.2 引起烹饪原料变化的因素	了解引起食品原料变质的原因和因素		
6.3 备料管理的方法	1. 了解食品储存的几种方法 2. 掌握船上食品常用的储存方法		
6.4 船上食品冻藏储存方法 6.4.1 蔬菜的保鲜管理 6.4.2 禽蛋类的保鲜管理 6.4.3 肉类的储藏与保鲜	1. 了解食品原料的生理变化特性 2. 掌握蔬菜的保鲜储存方法和小窍门 3. 掌握禽蛋类的保鲜和冷藏储存方法 4. 了解肉类的几种储存方法和注意事项		
7 船舶膳食管理		1	1
7.1 预算控制	能够根据船舶航线、航次、季节及人员等情况，做出合理地预算控制计划		
7.2 食品采购	能够根据各食品、蔬菜的保鲜期限制定出合理的膳食采购清单		
7.3 船舶日、周、月食谱编制	能够根据人体营养需求和口味多样编制出营养均衡适合大众口味的日、周、月食谱		
8 环境保护与 PSC 检查		2	
8.1 船舶厨房垃圾管理与处理	1. 熟悉国际防污染公约关于生活垃圾的规定 2. 能够严格执行垃圾处理的相关规定 3. 熟悉垃圾分类及处理程序		
8.2 PSC 检查及相关要求	了解各国 PSC 检查官对库房、厨房和食品的检查要求和重点		
9 实用厨艺(船员的 3 个月及以上船上厨师服务资历或陆上厨师资格证书等效于《公约》规则 3.2 要求的船上厨师实用厨艺培训)	掌握船上食品配制的基本方法		
总学时:		18	6

附件 2

培训机构信息报备表

单位（机构）中英文名称			
法定代表人		联系电话	
单位（机构）经营性质		注册资本	
组织机构代码			
单位（机构）中英文地址			
固定联系人		联系电话及传真	
单位（机构）固定电子邮箱			
单位（机构）简介			
培训场地情况			
船上厨师培训的师资简介			
船上厨师培训相关设施设备清单			

附件 6

船上厨师特免证明申请表

<table>
<tr><td>申请单位（机构）名称</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td>法定代表人</td><td></td><td>联系电话</td><td></td></tr>
<tr><td>现场申请人</td><td></td><td>联系电话及传真</td><td></td></tr>
<tr><td>船舶中英文名称</td><td></td><td>船舶 IMO 编号</td><td></td></tr>
<tr><td>船舶状态</td><td colspan="3">_____港停留或由_____港前往_____港航行中</td></tr>
<tr><td rowspan="3">船上厨师信息</td><td colspan="3">船上厨师姓名：</td></tr>
<tr><td colspan="3">《船上厨师培训合格证明》编号：</td></tr>
<tr><td colspan="3">《船上厨师培训合格证明》签发机构：</td></tr>
<tr><td>船上厨师无法继续在船从事厨师工作的原因</td><td colspan="3"></td></tr>
<tr><td rowspan="2">申请临时从事船上厨师工作船员的基本信息</td><td colspan="3">姓名：</td></tr>
<tr><td colspan="3">身份证号码：</td></tr>
<tr><td>申请特免期限</td><td colspan="3">□直至下一方便挂靠的港口：_____港
□有效期 1 个月
（可复选）</td></tr>
<tr><td colspan="4">机构声明：
本机构为船员_____申请船上厨师特免证明，保证该船员在食品、个人卫生以及船上处理和储存食品方面经过培训或指导；对以上填写内容的真实性、有效性负责，如有不符，愿承担相应的责任。

机构法人代表签名：　　申请机构（公章）：

填报日期：　　年　月　日</td></tr>
</table>

附件 7

“船上厨师特免证明”样式

船上厨师特免证明

Dispensation for Ship's Cook

兹证明船员_____（身份证号码：_____）可以在_____轮临时从事船上厨师工作，本文件有效期至该轮挂靠下一方便的港口_____港或不超过 1 个月。

The document certifies that_____ (Identity Card No:_____) could serve on the ship named_____ as a temporary ship cook until the next convenient port named _____ or for a period not exceeding one month.

签发机关：　　（印章 Seal）

Issuing body:

中华人民共和国**海事局

**Maritime Safety Administration of People's Republic of China

年　月　日

Dd/mm/yyyy

附件 8

船上膳食服务辅助人员培训证明样式

船上膳食服务辅助人员培训证明

TRAINING CERTIFICATION FOR SHIP'S CATERING STAFF

持证人姓名：

Full name of the holder:

国籍/Nationality:

出生日期/Date of Birth:

性别/Gender:

证明编号/Certificate No.

签发日期/Issued on:

持证人签名/Signature of the holder :

兹证明持证人按照《2006 年海事劳工公约》规则 3.2 的相关规定已完成食品和个人卫生以及船上处理和储存食品等方面的培训并胜任其职。

This is to certify that the lawful holder has been trained in areas including food and personal hygiene as well as handling and storage of food on board ship in accordance with the provisions of Regulation 3.2 of Maritime Labour Convention, 2006.

培训主管签名/Signature of the training manager::

培训主管姓名：

Name of the training manager:

培训单位（印章）：

Issuing Body (Seal):

中华人民共和国海事局　　2013 年 5 月 29 日印发