

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关要求,现将有关事宜通知如下：

一、履约要求

(一)自2013年8月20日起,在从事商业活动的中国籍国际航行海船上从事船上厨师工作的船员,需持有《船上厨师培训合格证明》;除船上厨师以外的负有协助厨师制备船员膳食、为船员进餐提供服务及清洁厨房和餐厅等责任的船员(以下简称“膳食服务辅助人员”)在船工作需持有《船上膳食服务辅助人员培训证明》。

(二)配员10人及以上的船舶,应配备持有有效《船上厨师培

训合格证明》的船上厨师；配员 10 人以下的船舶，船上厨师可由接受过适当培训和指导的膳食服务辅助人员担任。

(三)船舶出现因不可抗力或者其他导致船上持证厨师不能履行职务的特殊情况，应当向海事管理机构申请签发特免证明，由本船的膳食服务辅助人员临时履行厨师职责，直到下一个方便的挂靠港或时间不超过一个月。

(四)不得雇用或聘用 18 岁以下的船员担任船上厨师工作。

二、船上厨师的培训

(一)培训对象及条件：2013 年 8 月 20 日前(止)已在船从事船上厨师工作至少 3 个月的船员或已持有陆上厨师资格证书并注册为海船船员；符合《海船船员健康检查要求》中关于餐饮服务船员的体检要求。

(二)培训内容：培训内容应依据《公约》规则 3.2 的要求制定，具体涉及实用厨艺、食品和个人卫生、食品储存、备料管理和环境保护以及膳食健康和食品安全等内容(附件 1)。

(三)培训主体：持有《船员培训许可证》或现已设有培训中心的航运企业，且具备船上厨师培训能力的可开展培训，并向所在地直属海事管理机构进行报备，提交《培训机构信息报备表》(见附件 2)。

(四)培训要求：

1. 培训机构应当建立相应培训质量管理制度或质量管理体系，配置合格的培训师资和教学环境，按培训能力控制开班规模，

保证受训人员的培训质量,保存培训和考核记录备查。

2. 培训机构应根据《公约》的相关要求和培训大纲编制船上厨师培训教材。

3. 培训机构在开展培训前应审查学员条件,长期留存《船上厨师培训申请表》(见附件3);船员服务簿复印件;厨师职业资格证书复印件(如有);《船员健康证书》复印件;身份证复印件。

三、船上膳食服务辅助人员的培训

(一)培训对象:已经或拟在船从事膳食服务辅助工作的注册船员,符合《海船船员健康检查要求》中关于餐饮服务船员的体检要求。

(二)培训内容:具体培训内容应包括食品和个人卫生以及船上处理和储存食品等方面,可按照厨师培训大纲第1、2、3、6、8项的内容开展培训。

(三)培训要求:各航运公司、服务机构、外派机构可自行开展上船前或在船培训,也可委托培训机构开展培训;培训学时可根据情况自行制定。

四、船上厨师培训合格证明

(一)培训机构完成船上厨师培训后,应组织考核,考核合格的应当及时签发《船上厨师培训合格证明》,《船上厨师培训合格证明》长期有效。

(二)《船上厨师培训合格证明》由培训机构按照下列标准自行印制:

1. 严格按照《船上厨师培训合格证明样式》(见附件 4)规定印制。

2. 中文使用宋体,英文和阿拉伯数字使用 Times New Roman 体;字号均使用 8 号字。

3. 持证人姓名栏和 Full name of the holder 栏,中文填写与居民身份证一致的姓名(全名),如:李伟;英文处填写姓名的汉语拼音或法定身份证件上的相应拼音(英文字母),如:Li Wei。

4. 持证人国籍栏和 Nationality 栏的填写,中文填写持证人所属的国家的名称,英文填写相应的国家名称,如:中国/China。

5. 持证人出生日期栏和 Date of birth 栏的填写,出生日期应与持证人的居民身份证上的出生日期一致。中文以阿拉伯数字和汉字组成,英文以日月年构成,如:1980 年 12 月 1 日/1 DEC. 1980。

6. 持证人性别栏和 Gender 栏的填写,按持证人的性别,中文填男(或女),英文填 Male(或 Female),如:男/Male。

7. 证书编号 Certificate No. 栏,填写居民身份证号。

8. 签发日期/Issued on 栏的填写要求与持证人出生日期的填写要求相同。

9. 打印纸为纯白色,不设底纹、水印、边框等修饰,大小为 148 * 208mm,质量不低于 150g/m²,采取正反面打印。

(三)培训机构签发《船上厨师培训合格证明》应符合以下要求:

1. 应认真核对持证人基本信息,证明的编号应采取持证人身份证号。

2. 培训主管和培训机构的信息应与向海事管理机构报备的信息一致。

3. 持证人和培训主管的签名应为本人手写签字,其余填写信息均应电子打印。

(四)《船上厨师培训合格证明》信息变更、损坏或遗失,由持证人向原签发机构申请换发、补发,换发、补发的签发日期应为实际换发或补发的日期。

(五)《船上厨师培训合格证明》签发后五个工作日内,签发机构将《船上厨师培训发证情况汇总表》(见附件 5)报所在地直属海事管理机构。

五、特免证明

《船上厨师特免证明》应由公司向所在地直属海事管理机构提出申请,提交《船上厨师特免证明申请表》(见附件 6),直属海事管理机构对符合条件的应及时签发《船上厨师特免证明》(样式见附件 7)。

六、船上膳食服务辅助人员培训证明

(一)各航运公司、服务机构、外派机构或培训机构完成膳食服务辅助人员培训后,应当及时签发《船上膳食服务辅助人员培训证明》。《船上膳食服务辅助人员培训证明》长期有效。

(二)《船上膳食服务辅助人员培训证明》由实施培训的单位严

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)中国籍海船船员赴外国籍船舶从事船上厨师工作,可按本通知要求申请《船上厨师培训合格证明》。

(五)自《2006 年海事劳工公约》对我国正式生效之日起,从事商业活动的中国籍 200 总吨及以上国内航行海船要按本通知的要求对船上膳食服务人员进行管理。

- 附件: 1. 船上厨师培训大纲
2. 培训机构信息报备表
3. 船上厨师培训申请表
4. 船上厨师培训合格证明样式

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



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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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	<ol style="list-style-type: none"> 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 常见食物中毒及其预防知识 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. 充分认识食物中毒的危害严重性 2. 了解食物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			

<p>配备的图书 资料清单</p>	
<p>船上厨师培 训质量管理 制度简介</p>	
<p>公章印模</p>	
<p>证书签发人 姓名及对应 签字手迹</p>	
<p>机构声明： 本机构申请船上厨师培训机构备案登记，对以上填写内容和提交材料的真实性、有效性负责，如有不符，愿承担相应的责任。</p> <p>机构法人代表签名： _____ 申请机构（公章）： _____</p> <p>填报日期： _____ 年 _____ 月 _____ 日</p>	

注：本表一式三份，提交两份，自留一份。

附件 3

船上厨师培训申请表

申请时间： 年 月 日 NO: -----

姓名			汉语拼音				性别		贴照片处
身份证件号码							出生日期	年 月 日	
所在单位							联系电话		
船员服务簿、厨师职业资格证书(如有)	证书名称						证书号码		签发日期
主要海上服务资历	职务	船名	船舶种类	航区/机种	总吨或主机功率	上船任职日期	解职离船日期		
<p>附送材料:</p> <p>1. 有效身份证明文件及其复印件 <input type="checkbox"/></p> <p>2. 船员服务簿及其复印件(如有) <input type="checkbox"/></p> <p>3. 《海船船员健康证书》及其复印件 <input type="checkbox"/></p> <p>4. 厨师职业资格证书及其复印件(如有) <input type="checkbox"/></p>									
<p>已知晓参加船上厨师培训的要求, 上述填写内容属实, 提供的材料真实有效, 在上述船舶任职期间无任何责任事故。</p> <p>申请人: _____ (签名)</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>									
<p>已告知申请人参加培训的要求, 申报条件符合性经过审核, 符合培训要求。</p> <p>培训机构: _____ (盖章)</p> <p style="text-align: right;">年 月 日</p>									
培训机构联系人							联系电话		

附件 4

船上厨师培训合格证明样式

船上厨师培训合格证明

TRAINING CERTIFICATION FOR SHIP'S COOK

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 的相关规定已完成相应培训并胜任其
职。

This is to certify that the lawful holder has been found duly qualified in accordance with the
provisions of Regulation 3.2 of Maritime Labour Convention, 2006, subject are trained, qualified
and found competent for the position.

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

培训主管姓名:

Name of the training manager:

培训机构 (印章):

Issuing Body (Seal):

培训内容: Training Contents:	
2006 年海事劳工公约简介 Briefing introduction to MLC.	食品安全工作程序 Food Safety procedures.
厨房一般安全程序 General galley safety procedures.	食品营养及配餐 Food nutrition and menu planning.
健康及食品卫生规则 General Health and Hygiene Practice	配料及存货控制 Ingredients and stock controls.
个人卫生 Personal Hygiene.	有关膳食的跨文化及宗教意识 Multi-cultural and religious awareness.
海洋环境保护 Marine environmental protection.	实用厨艺 Practical cookery

按照《2006年海事劳工公约》规则 3.2 规定，当持证人上船服务时，本证书原件须保存在船上。

The original of the certificate must be kept available in accordance with regulation 3.2, of
Maritime Labour Convention, 2006, while its holder is serving on a ship.

培训内容依据中华人民共和国海事局公布的大纲制定。

The training course is designed in accordance with the requirements promulgated by Maritime
Safety Administration of the People's Republic of China

证书的签发机构已经中华人民共和国海事局备案认可。

The issuing body is approved by Maritime Safety Administration of the People's Republic of
China

证书查询网址/Online verification: <http://www.msa.gov.cn>

附件 5

船上厨师培训发证情况汇总表

填表单位 (签章):

填表日期:

序号	持证人姓名	证明编号 (身份证号)	签发日期 (如 2013-3-20)	签发人	签发类型 (初发、发、 换发)

附件 6

船上厨师特免证明申请表

申请单位（机构） 名称			
法定代表人		联系电话	
现场申请人		联系电话及传真	
船舶中英文名称		船舶 IMO 编号	
船舶状态	_____港停留或由_____港前往_____港航行中		
船上厨师信息	船上厨师姓名：		
	《船上厨师培训合格证明》编号：		
	《船上厨师培训合格证明》签发机构：		
船上厨师无法继续 在船从事厨师 工作的原因			
申请临时从事船 上厨师工作船员 的基本信息	姓名：		
	身份证号码：		
申请特免期限	<input type="checkbox"/> 直至下一方便挂靠的港口：_____港 <input type="checkbox"/> 有效期 1 个月 （可复选）		
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。 <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> 机构法人代表签名： 申请机构（公章）： </div> <div style="text-align: center; margin-top: 10px;"> 填报日期： 年 月 日 </div>			

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

