食品安全管理师

国家职业技能标准

（征求意见稿）

1 职业概况

1.1 职业名称

食品安全管理师

1.2 职业编码

4-03-02-11

1.3 职业定义

从事食品生产、餐饮服务、食品流通等生产经营活动中食品安全管理的人员。

1.4 职业技能等级

本职业共设五个等级，分别为：五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师。

1.5 职业环境条件

室内、室外，常温/低温/高温环境

1.6 职业能力特征

身体健康，具有正常的感官性状判断能力，具备分析、推理、判断能力，一定的沟通、管理能力。

1.7 普通受教育程度

高中毕业（或同等学力）。

1.8培训参考学时

五级/初级工200标准学时；四级/中级工160标准学时；三级/高级工120标准学时；二级/技师80标准学时；一级/高级技师40标准学时。

1.9 职业技能鉴定要求

1.9.1 申报条件

**具备以下条件之一者，可申报五级/初级工：**

（1）累计从事本职业或相关职业[[1]](#footnote-0)工作1年（含）以上。

（2）经本职业五级/初级工正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

（3）本职业或相关职业学徒期满。

**具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：**

（1）取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上，经本职业四级/中级工正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

（2）取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

（3）累计从事本职业或相关职业工作6年（含）以上。

（4）取得职业高中、中专和技工学校本专业[[2]](#footnote-1)或相关专业[[3]](#footnote-2)毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）；或取得经评估论证、以中级技能为培养目标的中等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生），经本职业四级/中级工正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

（5）具有本专业[[4]](#footnote-3)或相关专业

[[5]](#footnote-4)大学专科毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

**具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：**

（1）取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上，经本职业三级/高级工正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

（2）取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作5年（含）以上。

（3）具有本专业或相关专业大学本科毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生），或具有经评估论证、以高级技能为培养目标的高等职业学校本专业或相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生），经本职业三级/高级工正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

**具备以下条件之一者，可申报二级/技师：**

（1）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上，经本职业二级/技师正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

（2）取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作4年（含）以上。

（3）具有本专业或相关专业硕士研究生毕业证书，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上，经本职业二级/技师正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

**具备以下条件者，可申报一级/高级技师：**

（1）取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作3年（含）以上，经本职业一级/高级技师正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

（2）取得本职业或相关职业二级/技师职业资格证书（技能等级证书）后，累计从事本职业或相关职业工作5年（含）以上。

（3）具有本专业或相关专业博士研究生毕业证书，累计从事本职业或相关职业工作2年（含）以上，经本职业一级/高级技师正规培训达定标准学时数，并取得结业证书。

1.9.2 鉴定方式

分为理论知识考试、技能考核以及综合评审。理论知识考试以笔试、机考等方式为主，主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；技能考核主要采用现场操作、模拟操作等方式进行，主要考核从业人员从事本职业应具备的技能水平；综合评审主要针对技师和高级技师，通常采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能考核和综合评审均实行百分制，成绩皆达60分（含）以上者为合格。

1.9.3 监考人员、考评人员与考生配比

理论知识考试中的监考人员与考生配比不低于1:15，且每个考场不少于2名监考人员；技能考核中的考评人员与考生配比1:5，且考评人员为3人（含）以上单数；综合评审委员为3人（含）以上单数。

1.9.4 鉴定时间

理论知识考试时间不少于90min，技能考核时间不少于60min。综合评审时间不少于30min。

1.9.5 鉴定场所设备

理论知识考试和综合评审均在指定标准教室进行。

技能考核在生产装置、模拟操作或标准教室进行，应具备满足本职业鉴定所需的装备、工具、劳保用具和安全设施。

2 基本要求

2.1 职业道德

2.1.1 职业道德基本知识

2.1.2 职业守则

（1）爱岗敬业、忠于职守

（2）遵纪守法、敢于担当

（3）严谨工作、实事求是

（4）认真负责、诚实守信

2.2 基础知识

2.2.1 食品安全基础

（1）概述与基本概念

（2）食品的生物污染

（3）食品的化学污染

（4）食品的物理污染物

（5）各类食品的安全

2.2.2 食品安全风险分析

（1）食品安全风险识别与评估

（2）食品安全风险交流

（3）食品安全风险管理

2.2.3 食品生产基础

（1）食品生产加工工艺及安全风险分析

（2）食品烹饪工艺及安全风险分析

（3）食品储运原理与技术及安全风险分析

2.2.4 食品安全管理体系

（1）食品卫生操作规范

（2）HACCP体系

（3）5S管理体系

（4）食品安全可追溯系统

（5）其他食品安全管理体系

2.2.5 食品安全检验技术

（1）食品安全理化检验技术

（2）食品安全微生物检验技术

（3）食品安全感官评价技术

（4）食品安全快检技术

2.2.6 安全生产基础知识

（1）职业卫生基础知识

（2）环保基础知识

（3）消防及现场急救的基础知识

2.2.7 相关法律、法规知识

（1）《中华人民共和国食品安全法》相关知识

（2）《中华人民共和国农产品质量安全法》相关知识

（3）《中华人民共和国动物防疫法》相关知识

（4）《中华人民共和国电子商务法》相关知识

（5）《中华人民共和国广告法》相关知识

（6）《中华人民共和国反不正当竞争法》相关知识

（7）《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识

（8）《中华人民共和国产品质量法》相关知识

（9）《中华人民共和国标准化法》相关知识

（10）《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识

（11）《中华人民共和国环境保护法》相关知识

（12）《中华人民共和国食品安全法实施条例》相关知识

（13）《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》相关知识

（14）《乳品质量安全监督管理条例》相关知识

（15）《生猪屠宰管理条例》相关知识

3 工作要求

本标准对食品安全管理师五级/初级工、四级/中级工、三级/ 高级工、二级/ 技师、一级/高级技师的技能要求和相关知识要求依次递进，高级别涵盖低级别的要求。本职业含三个业态，食品生产、餐饮服务和食品销售，标注A、B、C的技能要求和相关知识要求分别对应食品生产、餐饮服务和食品销售业态的食品安全管理师，未标注的为三个业态均需达到的。

3.1 五级/初级工

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识要求 |
| 1人员管理 | 1.1健康管理 | 1.1.1能督促从业人员定期体检1.1.2能进行从业人员健康证公示管理 | 1.1.1从业人员体检（岗位、频率）的规定和要求1.1.2从业人员健康证公示要求 |
| 1.2行为管理 | 1.2.1能检查从业人员工作服(帽)的穿戴情况1.2.2能检查从业人员手部清洁消毒等个人卫生状况1.2.3能检查从业人员食品安全防护情况 | 1.2.1 从业人员工作服(帽)卫生要求1.2.2 从业人员手部卫生等个人卫生要求1.2.3 从业人员食品安全防护要求 |
| 1.3培训组织与指导 | 1.3.1能组织从业人员参加食品安全培训1.3.2能进行培训考核记录 | 1.3.1培训组织与管理的知识1.3.2培训和考核现场管理的知识 |
| 2环境管理 | 2.1场所管理 | 2.1.1能检查生产经营场所清洁、消毒过程和状态2.1.2能检查生产经营场所废弃物处理情况 | 2.1.1生产经营场所的清洁和消毒要求和标准2.1.2生产经营场所废弃物的处理要求 |
| 2.2病媒生物防治管理 | 2.2.1能检查病媒生物入侵、孳生情况,能检查防护设备完好性2.2.2能检查生产经营场所病媒生物的痕迹 | 2.2.1病媒生物防护设备和建筑结构要求2.2.2病媒生物防护过程标准操作程序 |
| 3.采购和验收管理 | 3.1采购管理 | 3.1.1能核查食品、食品添加剂、食品相关产品的供应商合法资质3.1.2能核查食品、食品添加剂、食品相关产品的合格证明 | 3.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品的供应商审核要求和标准知识3.1.2食品、食品添加剂、食品相关产品的合格证明审核要求和标准知识 |
| 3.2验收管理 | 3.2.1能核查进货查验的实施情况3.2.2能核查进货查验记录 | 3.2.1食品、食品添加剂、食品相关产品的票、证和感官性状、外观完好程度、标识、产品温度要求和标准的知识3.2.2进货查验记录要求和标准的知识 |
| 4.设备设施管理 | 4.1维护管理 | 4.1.1能检查食品生产经营工具的使用和维护情况4.1.2能检查生产经营设备设施使用和维护情况 | 4.1.1食品生产经营工具使用和维护规范操作的知识4.1.2生产经营设备设施使用和维护规范操作的知识 |
| 4.2清洁消毒作业管理 | 4.2.1能检查食品生产经营工具的清洁消毒情况4.2.2能检查生产经营设备设施清洁消毒情况 | 4.2.1生产经营设备设施清洁消毒规范操作的知识4.2.2食品生产经营工具清洁消毒规范操作的知识 |
| 5.过程管理 | 5.1储运管理 | 5.1.1能检查运输工具和库房的清洁状况和交叉污染情况5.1.2能检查运输工具和库房的保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施的运行情况和状态5.1.3能核查食品、食品添加剂、食品相关产品的标识、保存期限及先进先出的执行情况5.1.4能核查库房温湿度的监测记录 | 5.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品储运规范操作的知识5.1.2食品、食品添加剂、食品相关产品储运检查和记录规范的知识 |
| 5.2生产经营过程管理 | 5.2.1能检查生产经营过程的关键控制点5.2.2能检查生产经营过程的记录5.2.3能检查产品出厂放行执行情况 A5.2.4能检查食品留样和记录执行情况 AB | 5.2.1食品生产经营过程规范操作的知识5.2.2食品出厂检验规范操作的知识5.2.3食品留样规范操作的知识 |
| 5.3食品安全自查管理 | 5.3.1能实施食品安全自查5.3.2能记录食品安全自查结果 | 5.3.1食品安全自查操作规范5.3.2食品安全自查结果记录的方法 |
| 5.4可追溯管理 | 5.4.1能督促追溯工作的开展5.4.2能核查产品追溯信息完整性、有效性 | 5.4.1食品安全追溯要求5.4.2与产品对应的可追溯信息要求和标准 |
| 6.应急管理 | 6.1事故管理 | 6.1.1能配合政府监管部门进行食品安全检查6.1.2能配合政府监管部门进行食品抽检 | 6.1.1食品安全监督检查协助和配合的要求和规范的知识6.1.2食品安全抽检要求和规范的知识 |
| 6.2食品召回 | 6.2.1能配合进行食品召回工作6.2.2能督促召回食品的信息收集6.2.3能监督不合格食品的下架 BC | 6.2.1食品召回程序和工作规范的知识6.2.2召回食品的信息的记录和信息收集、整理方法的知识6.2.3不合格食品下架的制度 BC |
| 6.3舆情应对 | 6.3.1能收集舆情、投诉信息6.3.2能配合舆情、投诉处理 | 6.3.1搜集舆情信息发布渠道方法的知识6.3.2组织和准备舆情、投诉处理方法的知识 |

3.2 四级/中级工

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识要求 |
| 1人员管理 | 1.1健康管理 | 1.1.1能对患有有碍食品安全疾病的从业人员进行管理1.1.2能进行从业人员健康档案的管理 | 1.1.1患有有碍食品安全疾病的从业人员岗位管理的规定和要求1.1.2从业人员健康证公示的制度 |
| 1.2 行为管理 | 1.2.1能对从业人员工作服(帽)违规情况进行处理1.2.2能对从业人员手部清洁消毒等个人卫生违规情况进行处理1.2.3能对从业人员食品安全防护违规情况进行处理 | 1.2.1 从业人员工作服(帽)卫生的规定和制度1.2.2 从业人员手部卫生等个人卫生的规定和制度1.2.3 从业人员食品安全防护的规定和制度 |
| 1.3 培训组织与指导 | 1.3.1能指导初级食品安全管理师进行食品安全检查1.3.2能进行从业人员培训效果的考核和记录 | 1.3.1食品安全管理规范和标准的知识1.3.2从业人员食品安全培训效果评价和记录的要求 |
| 2环境管理 | 2.1场所管理 | 2.1.1能规范生产经营场所清洁和消毒行为2.1.2能规范处理生产经营场所的废弃物 | 2.1.1生产经营场所清洁及消毒的规定和要求2.1.2生产经营场所废弃物处理的规定和要求 |
| 2.2病媒生物防治管理 | 2.2.1能对病媒生物的入侵、孳生情况提出处理意见2.2.2能对病媒生物的入侵、孳生进行来源追踪和防治 2.2.3能指导病媒生物防治过程的食品安全防护 | 2.2.1病媒生物防护设备管理知识2.2.2病媒生物来源追踪和防治知识2.2.3病媒生物防治过程的食品安全防护知识 |
| 3.采购和验收管理 | 3.1采购管理 | 3.1.1能对供应商资质违规的情况进行处理3.1.2能对食品、食品添加剂、食品相关产品合格证明违规的情况进行处理 | 3.1.1供应商选择与退出制度3.1.2核查与处理食品、食品添加剂、食品相关产品合格证明文件的制度 |
| 3.2 验收管理 | 3.2.1能对进货查验违规的情况进行处理3.2.2能对进货查验记录违规的情况进行处理 | 3.2.1进货查验制度3.2.3进货查验记录的管理制度 |
| 4.设备设施管理 | 4.1 维护管理 | 4.1.1能处理食品生产经营工具使用和维护的违规情况4.1.2能处理生产经营设备设施使用和维护的违规情况 | 4.1.1食品生产经营工具使用和维护的管理制度4.1.2生产经营设备设施使用和维护的管理制度 |
| 4.2 清洁消毒作业管理 | 4.2.1能处理食品生产经营工具清洁消毒的违规情况4.2.2能处理生产经营设备设施清洁消毒的违规情况 | 4.2.1食品生产经营工具清洁消毒的管理制度4.2.2生产经营设备设施清洁消毒的管理制度 |
| 5.过程管理 | 5.1储运管理 | 5.1.1能处置运输工具和库房的清洁状况和交叉污染的食品5.1.2能处置运输工具和库房保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等异常状态的食品5.1.3能处置食品、食品添加剂、食品相关产品的标识、保存期限及先进先出执行过程中出现问题5.1.4能处置温湿度监测记录的问题 | 5.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品的储运制度5.1.2食品、食品添加剂、食品相关产品的储运检查和记录制度 |
| 5.2生产经营过程管理 | 5.2.1能处置生产经营过程关键控制点失控的情况5.2.2能处置生产经营过程记录违规的情况5.2.3能处置产品出厂放行违规的情况A 5.2.4能处置食品留样和记录违规的情况AB | 5.2.1生产加工过程的食品安全运行的管理制度5.2.2食品的出厂检验制度5.2.3食品的留样制度 |
| 5.3食品安全自查管理 | 5.3.1能处置食品安全自查异常的情况5.3.2能跟进改进建议的实施情况 | 5.3.1食品安全的自查制度5.3.2食品安全自查的改进知识 |
| 5.4可追溯管理 | 5.4.1能处置食品安全追溯的异常情况（遗漏或错误）5.4.2能处置在售产品追溯信息的异常 C | 5.4.1食品安全的可追溯制度5.4.2食品安全可追溯信息异常处理方法的知识 |
| 6.应急管理 | 6.1事故管理 | 6.1.1能配合政府监管部门进行食品安全事故调查6.1.2能协助政府主管部门进行食品安全事故的流行病学调查6.1.3能参与实施食品安全应急演练 | 6.1.1食品安全事故的调查制度和规范6.1.2食品安全事故的流行病学调查协助和配合的制度和规范 |
| 6.2 食品召回 | 6.2.1能参与食品的召回6.2.2能监督召回食品的处理6.2.3能配合编写食品召回报告 | 6.2.1不符合食品安全标准的食品召回程序6.2.2不符合食品安全标准的食品召回和处理的制度6.2.3不符合食品安全标准的食品统计方法的知识 |
| 6.3 舆情应对 | 6.3.1能对舆情、投诉信息进行风险分类6.3.2能参与舆情、投诉处理 | 6.3.1舆情、投诉的风险分类、分级方法的知识6.3.2舆情、投诉处理方法的知识 |

3.3 三级/高级工

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识要求 |
| 1人员管理 | 1.1健康管理 | 1.1.1能组织编制从业人员健康体检制度1.1.2能组织编制从业人员健康证公示的制度 | 1.1.1食品安全法律法规和标准对从业人员健康体检的要求1.1.2食品安全法律法规和标准对从业人员健康证公示的要求 |
| 1.2行为管理 | 1.2.1能组织编制从业人员工作服(帽)卫生的制度1.2.2能组织编制从业人员手部清洁消毒等个人卫生的制度1.2.3能组织编制从业人员食品安全防护制度 | 1.2.1食品安全法律法规和标准对从业人员工作服(帽)卫生要求1.2.2食品安全法律法规和标准对从业人员手部卫生等个人卫生的要求1.2.3食品安全法律法规和标准对从业人员食品安全防护的要求 |
| 1.3培训组织与指导 | 1.3.1能对初、中级食品安全管理师进行培训和指导1.3.2能组织编制从业人员培训考核计划、考核内容和评价标准 | 1.3.1食品安全的管理制度1.3.2食品安全控制措施不当的管理方法和知识1.3.3 从业人员食品安全培训的规定和要求  |
| 2环境管理 | 2.1场所管理 | 2.1.1能组织编制生产经营场所清洁及消毒制度2.1.2能组织编制生产经营场所废弃物的处理制度 | 2.1.1食品安全法律法规和标准对生产经营场所清洁及消毒的要求2.1.2食品安全法律法规和标准对生产经营场所废弃物处理的要求 |
| 2.2病媒生物防治管理 | 2.2.1能组织编制病媒生物防治制度2.2.2能组织编制病媒生物防治过程的食品安全防护制度2.2.3能核查病媒生物防治机构和人员的资质证明 | 2.2.1食品安全法律法规和标准对病媒生物防治设备的要求2.2.2食品安全法律法规和标准对病媒生物防护过程的要求2.2.3食品安全法律法规和标准对病媒生物、防治机构和人员资质的要求 |
| 3.采购和验收管理 | 3.1采购管理 | 3.1.1能对食品、食品添加剂、食品相关产品的供应商进行现场审核3.1.2能组织编制食品、食品添加剂、食品相关产品采购的食品安全制度 | 3.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品供应商的现场审核标准3.1.2食品安全法律法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品的要求 |
| 3.2验收管理 | 3.2.1能组织编制进货查验制度3.2.2能组织编制进货查验记录制度 | 3.2.1食品安全法律法规和标准对食品原料进货查验的要求3.2.2食品安全法律法规和标准对进货查验记录保存的要求 |
| 4.设备设施管理 | 4.1维护管理 | 4.1.1能组织编制食品生产经营工具的使用和维护制度4.1.2能组织编制生产经营设备设施使用和维护制度 | 4.1.1生产经营设备设施的使用和维护的要求4.1.2食品生产经营工具使用和维护的要求 |
| 4.2清洁消毒作业管理 | 4.2.1能组织编制食品生产经营工具的清洁消毒制度4.2.2能组织编制生产经营设备设施的清洁消毒制度 | 4.2.1食品安全法律、法规和标准对食品生产经营工具清洁消毒的要求4.2.2食品安全法律、法规和标准对生产经营设备设施清洁消毒的要求 |
| 5.过程管理 | 5.1储运管理 | 5.1.1能组织编制食品、食品添加剂、食品相关产品的储运制度5.1.2能组织编制食品、食品添加剂、食品相关产品的储运检查和记录制度 | 5.1.1食品安全法律、法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品储运的要求5.1.2食品安全法律、法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品的储运检查和记录要求 |
| 5.2生产经营过程管理 | 5.2.1能组织编制生产经营过程的食品安全管理制度5.2.2能组织编制生产经营过程的食品安全记录管理制度5.2.3能组织编制产品出厂放行管理制度A5.2.4能组织编制食品留样和记录管理制度AB5.2.5能检查食品安全管理体系运行情况 | 5.2.1食品安全法律法规和标准对食品生产加工过程的要求5.2.2食品安全法律法规和标准对食品出厂检验的要求5.2.3食品安全法律法规和标准对食品留样的要求5.2.4食品安全法律法规和标准对食品安全管理体系运行的要求 |
| 5.3食品安全自查管理 | 5.3.1能组织编制食品安全自查制度5.3.2能组织编制食品安全自查和记录表 | 5.3.1食品安全法律法规和标准对食品安全自查的要求5.3.2食品安全自查的项目 |
| 5.4可追溯管理 | 5.4.1能组织编制食品安全追溯管理制度5.4.2能组织编制食品追溯检查制度  | 5.4.1食品安全法律法规和标准对食品安全可追溯的要求5.4.2食品安全法律法规和标准对食品安全可追溯检查的要求 |
| 6.应急管理 | 6.1事故管理 | 6.1.1能组织编制协助政府主管部门实施流行病学调查的制度6.1.2能在突发公共卫生事件期间，严格按照国家行政主管部门的相关要求组织编制食品安全生产经营制度，并采取相应措施6.1.3能组织实施食品安全应急演练 | 6.1.1食品安全法律、法规和标准对食品安全事故的流行病学调查协助和配合的规定和要求6.1.2食品安全法律、法规和标准对突发公共卫生事件期间的食品安全生产经营的规定和要求6.1.3食品安全应急演练的组织和模拟的方法 |
| 6.2食品召回 | 6.2.1能组织编制产品自主召回制度6.2.2能组织开展产品的自主召回6.2.3能撰写食品召回报告 | 6.2.1食品安全法律、法规对食品召回的要求6.2.2不符合食品安全标准的食品的判断方法和标准6.2.3不符合食品安全标准的食品的原因分析方法 |
| 6.3舆情应对 | 6.3.1能参与舆情涉及产品的风险交流6.3.2能参与食品安全投诉的风险交流 | 6.3.1食品污染与健康危害的知识6.3.2风险交流的组织方法 |

3.4 二级/技师

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识要求 |
| 1人员管理 | 1.1健康管理 | 1.1.1能组织编制从业人员健康状况管理规范1.1.2能组织编制从业人员健康的档案管理规范 | 1.1.1从业人员健康状况对食品安全的影响和控制的知识1.1.2档案管理的知识 |
| 1.2行为管理 | 1.2.1能组织编制从业人员工作服(帽)的卫生规范1.2.2能组织编制从业人员手部清洁消毒等个人卫生规范1.2.3能组织编制从业人员食品安全防护的卫生规范 | 1.2.1 从业人员着装对食品安全的影响及控制的知识1.2.2 从业人员手部卫生等个人卫生对食品安全的影响及控制的知识1.2.3 从业人员食品安全防护对食品安全的影响及控制的知识 |
| 1.3培训组织与指导 | 1.3.1能培训高级及以下级别食品安全管理师1.3.2 能指导高级食品安全管理师编制食品安全管理制度1.3.3 能编制食品安全的培训课件 | 1.3.1食品安全管理制度和操作规范1.3.2编制培训课件和教案的知识 |
| 2环境管理 | 2.1场所管理 | 2.1.1能组织编制生产经营场所清洁及消毒的操作规范2.1.2能开展清洁及消毒效果的评估2.1.3能组织编制生产经营场所废弃物处理的操作规范 | 2.1.1食品生产经营场所卫生状况对食品安全的影响和控制的知识2.1.2清洁、消毒效果的测定方法2.1.3生产经营场所废弃物对食品安全的影响和控制的知识 |
| 2.2病媒生物防治管理 | 2.2.1能组织编制病媒生物防治方案2.2.2能组织编制病媒生物防治过程的食品安全防护规范 | 2.2.1病媒生物对食品安全的影响和控制的知识2.2.2病媒生物常见防治方法2.2.3病媒生物防治化学品毒性及防护知识 |
| 3.采购和验收管理 | 3.1采购管理 | 3.1.1能组织编制食品、食品添加剂、食品相关产品采购的食品安全标准3.1.2能组织编制食品、食品添加剂、食品相关产品供应商的现场审核标准3.1.3能核查标签标识的合规性（B、C） | 3.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品的感官性状、标签标识和质量等级的知识3.1.2食品、食品添加剂、食品相关产品生产过程控制的知识和标准3.1.3食品、食品添加剂、食品相关产品的标签标识标准 |
| 3.2验收管理 | 3.2.1能组织编制进货查验的标准和操作规范3.2.2能组织编制进货查验记录操作规范 | 3.2.1食品的感官评价方法和感官性状与食品质量、食品安全的关系3.2.2食品安全法律、法规和标准对进货查验记录保存的要求 |
| 4.设备设施管理 | 4.1维护管理 | 4.1.1能组织编制食品生产经营工具使用和维护操作规范4.1.2能组织编制生产经营设备设施使用和维护的操作规范 | 4.1.1生产经营设备设施的使用和维护及其对食品安全的影响及控制4.1.2食品生产经营工具的使用和维护及其对食品安全的影响及控制 |
| 4.2清洁消毒作业管理 | 4.2.1能组织编制食品生产经营工具清洁消毒的操作规范4.2.2能组织编制生产经营设备设施清洁消毒的操作规范 | 4.2.1生产经营工具清洁消毒的方法及其对食品安全的影响和控制4.2.2生产经营设备设施清洁消毒的方法及其对食品安全的影响和控制 |
| 5.过程管理 | 5.1储运管理 | 5.1.1能组织编制食品、食品添加剂、食品相关产品储运操作规范5.1.2能组织编制食品、食品添加剂、食品相关产品储运检查操作规范 | 5.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品储运方法、条件及其对食品安全的影响和控制5.1.2食品、食品添加剂、食品相关产品储运条件的监测和记录、保存方法 |
| 5.2生产经营过程管理 | 5.2.1能组织编制生产经营过程的食品安全操作规范5.2.2能参与建立食品安全管理体系，并组织检查体系运行情况5.2.3能组织编制出厂检验操作规范5.2.4能组织编制留样和记录操作规范 | 5.2.1食品生产加工过程及其对食品安全的影响和控制5.2.2食品安全管理体系的原理和应用5.2.3食品出厂检验方法5.2.4与产品对应的食品安全标准5.2.5食品留样要求 |
| 5.3食品安全自查管理 | 5.3.1能组织编制食品安全自查规范5.3.2能组织编制异常情况改进方案并监督落实 | 5.3.1生产经营过程中食品安全危害因素及控制措施5.3.2影响生产经营过程食品安全的条件和参数 |
| 5.4可追溯管理 | 5.4.1能组织编制食品追溯操作管理规范A5.4.2能组织编制食品追溯检查规范5.4.3能组织编制不同产品的可追溯信息要求和标准C  | 5.4.1食品安全可追溯深度（包含的环节）的知识5.4.2食品安全可追溯宽度（信息）的知识 |
| 6.应急管理 | 6.1事故管理 | 6.1.1能组织编制食品安全事故处置制度6.1.2能组织编制协助开展流行病学调查的规范6.1.3能组织编制突发公共卫生事件期间的食品安全生产经营的补充规范 | 6.1.1食品安全检查的内容和方法6.1.2食品安全风险分析和控制6.1.3国家卫生健康行政部门对公共卫生事件的食品安全规定和要求 |
| 6.2食品召回 | 6.2.1能组织编制食品召回操作规范6.2.2能组织编制食品召回计划6.2.3能组织模拟食品召回演练 | 6.2.1食品召回的渠道、方式6.2.2食品召回演练的组织和模拟实施 |
| 6.3舆情应对 | 6.3.1能建立舆情风险管理制度6.3.2能进行食品安全风险交流 | 6.3.1食品安全法律、法规和标准对舆情管理的要求6.3.2食品安全风险交流的方法 |

3.5 一级/高级技师

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 职业功能 | 工作内容 | 技能要求 | 相关知识要求 |
| 1人员管理 | 1.1健康管理 | 1.1.1能在发生食品安全事故时，进行从业人员健康状况的排查1.1.2能进行突发公共卫生事件的从业人员健康管理 | 1.1.1食源性疾病的知识1.1.2突发公共卫生事件和食源性疾病的研究进展 |
| 1.2 行为管理 | 1.2.1能提出国家食品安全相关法律法规和标准的修改建议1.2.2能进行国内外标准的研究，参与相关标准制修订 | 1.2.1食品安全法律、法规和标准对从业从业人员个人卫生的新要求1.2.2国内外从业人员卫生标准的研究进展 |
| 1.3 培训组织与指导 | 1.3.1 能培训技师及以下级别食品安全管理师1.3.2能指导技师及以下级别食品安全管理师编制食品安全操作规范和标准1.3.3能编写从业人员食品安全培训教材 | 1.3.1国内外食品安全管理法律法规和标准1.3.2国内外食品安全管理技术方法的现状及发展趋势 |
| 2环境管理 | 2.1场所管理 | 2.1.1能进行生产经营场所设计和布局的评估2.1.2能设计场所清洁、消毒效果验证方案 | 2.1.1生产经营场所设计和布局对食品安全影响和控制的知识2.1.2清洁及消毒的规定和要求 |
| 2.2病媒生物防治管理 | 2.2.1能评估病媒生物防治效果，并提出改进意见2.2.2能开展病媒生物防治方法的比较和选择研究 | 2.2.1病媒生物防治效果测定的方法2.2.2病媒生物防治效果的对比研究方法 |
| 3.采购和验收管理 | 3.1采购管理 | 3.1.1能识别食品安全风险因子，并进行风险研判3.1.2能组织编制供应商审核方案 | 3.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品生产经营过程中食品安全风险因子识别的知识3.1.2食品生产经营过程中食品危害物迁移、消长规律的知识 |
| 3.2验收管理 | 3.2.1能参与编制食品原料或产品标准3.2.2能对进货查验的标准和操作规范提出修订意见 | 3.2.1国内外食品污染物的研究进展3.2.2国内外食品安全标准的进展和动态 |
| 4.设备设施管理 | 4.1维护管理 | 4.1.1能参与生产经营设备设施的工艺参数研究4.1.2能制定生产经营设备设施的维护效果验证方案4.1.3能研究冷冻冷藏条件对食品安全的影响 | 4.1.1生产经营的工艺对食品安全的影响和工艺参数设定4.1.2生产经营设备设施维护效果检验方法4.1.3食品安全指标的测定方法和结果判断的知识 |
| 4.2清洁消毒作业管理 | 4.2.1能研究生产经营工具清洁消毒效果的验证和制修订清洁消毒方法和工艺参数4.2.2能研究食品生产经营设备设施清洁消毒效果的验证和制修订清洁消毒方法和工艺参数 | 4.2.1食品生产经营工具清洁消毒效果的检验方法和结果判定4.2.2食品生产经营设备设施清洁消毒效果的检验方法和结果判定 |
| 5.过程管理 | 5.1储运管理 | 5.1.1能进行食品、食品添加剂、食品相关产品的贮存验证实验5.1.2能进行国内外食品贮存技术研究，参与标准制修订 | 5.1.1食品、食品添加剂、食品相关产品的贮存和食品安全评价方法5.1.2食品、食品添加剂、食品相关产品的国内外贮存技术进展 |
| 5.2生产经营过程管理 | 5.2.1能分析国内外法律法规和标准，参与制修订生产经营标准5.2.2能提出食品安全管理体系的改进、提升的建议5.2.3能配合研发部门，对国内外新产品、新工艺进行研究 | 5.2.1食品安全法律、法规和标准的检索和比较5.2.2食品安全管理体系的进展和动态5.2.3国内外新产品、新工艺的研究进展和存在的食品安全风险 |
| 5.3食品安全自查管理 | 5.3.1能评估食品安全自查有效性5.3.2能研究与改进食品安全自查方案 | 5.3.1食品经营过程的卫生状况的检查、检验方法5.3.2食品安全的检验和判断方法、标准 |
| 5.4可追溯管理 | 5.4.1能评估食品安全追溯的完成情况5.4.2能改进食品安全追溯管理规范5.4.3能参与国内外追溯研究，并参与标准制定 | 5.4.1食品生产经营全产业链中对食品安全产生影响的环节5.4.2食品生产经营中新技术应用和产业链的变动情况 |
| 6.应急管理 | 6.1事故管理 | 6.1.1能组织调查食品安全事故6.1.2能组织编制食品安全事故处置方案6.1.3能组织编制食品安全事故应急演练方案及计划6.1.4能评估应急演练效果并提出改进建议 | 6.1.1食品安全事故排查的方法和技术6.1.2食品安全法律、法规和标准对食品安全事故处理的要求6.1.3食品安全事故应急演练的内容和方法 |
| 6.2食品召回 | 6.2.1能跟踪召回进程，分析召回结果6.2.2能组织编制食品召回演练方案 | 6.2.1食品安全法律、法规和标准对企业食品质量标准的要求6.2.2食品召回的方法和模拟实施的方式 |
| 6.3舆情应对 | 6.3.1能进行食品安全知识普及6.3.2能对舆情应对进行总结并提出改进建议  | 6.3.1新闻传播的知识和方法6.3.2食品安全危害分析与应对措施6.3.3食品安全危害评价的方法 |

4 权重表

4.1 理论知识权重表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  技能等级 项目 | 五级/初级工（%） | 四级/中级工（%） | 三级/高级工（%） | 二级/技师（%） | 一级/高级技师（%） |
| 基本要求 | 职业道德 | 5 | 5 | 5 | 5 | 5 |
| 基础知识 | 5 | 10 | 15 | 20 | 25 |
| 相关知识要求 | 人员管理 | 5 | 5 | 10 | 20 | 25 |
| 环境管理 | 20 | 20 | 15 | 5 | 5 |
| 采购管理 | 20 | 15 | 15 | 10 | 5 |
| 设备设施管理 | 20 | 20 | 15 | 10 | 5 |
| 过程管理 | 20 | 20 | 15 | 10 | 5 |
| 应急管理 | 5 | 5 | 10 | 20 | 25 |
| 合计 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

4.2技能要求权重表

|  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  技能等级项目 | 五级/初级工（%） | 四级/中级工（%） | 三级/高级工（%） | 二级/技师（%） | 一级/高级技师（%） |
| 技能要求 | 人员管理 | 5 | 5 | 10 | 20 | 25 |
| 环境管理 | 20 | 20 | 15 | 10 | 10 |
| 采购管理 | 20 | 20 | 25 | 20 | 10 |
| 设备设施管理 | 25 | 25 | 20 | 15 | 10 |
| 过程管理 | 25 | 25 | 20 | 15 | 20 |
| 应急管理 | 5 | 5 | 10 | 20 | 25 |
| 合计 | 100 | 100 | 100 | 100 | 100 |

1. 相关职业：中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、营养配餐员、糕点、面包烘焙工、米面主食制作工、熟肉制品加工工等，下同。 [↑](#footnote-ref-0)
2. 本专业：农产品保鲜与加工、食品生物工艺、农产品营销与储运、药品食品检验、粮油饲料加工技术等，下同。 [↑](#footnote-ref-1)
3. 相关专业：市场营销、连锁经营与管理、物流服务与管理、电子商务、中餐烹饪与营养膳食、西餐烹饪等，下同。 [↑](#footnote-ref-2)
4. 本专业：食品科学与工程、生物技术、葡萄与葡萄酒工程、酿酒工程、食品质量与安全、粮食、油脂及植物蛋白工程、农产品加工及贮藏工程、水产品加工及贮藏工程、食品营养与检验教育等，下同。 [↑](#footnote-ref-3)
5. 相关专业：流行病与卫生统计学、劳动卫生与环境卫生学、营养与食品卫生学、卫生毒理学、市场营销、工商管理、药事管理、物流管理、电子商务等，下同。 [↑](#footnote-ref-4)