

GZB

国家职业标准

职业编码：4-03-02-11

食品安全管理师 (试行)

(2024年版)

中华人民共和国人力资源和社会保障部 制定

中国劳动社会保障出版社出版发行

(北京市惠新东街1号 邮政编码:100029)

*

厂印刷装订 新华书店经销

880毫米×1230毫米 32开本 1.125印张 30千字

2024年1月第1版 2024年1月第1次印刷

统一书号:155167·534

定价:12.00元

营销中心电话:400-606-6496

出版社网址:<http://www.class.com.cn>

版权专有 侵权必究

如有印装差错,请与本社联系调换:(010)81211666

我社将与版权执法机关配合,大力打击盗印、销售和使用盗版图书活动,敬请广大读者协助举报,经查实将给予举报者奖励。

举报电话:(010)64954652

说 明

为规范从业者的从业行为，引导职业教育培训的方向，为职业技能鉴定提供依据，依据《中华人民共和国劳动法》和《中华人民共和国食品安全法》，适应经济社会发展和科技进步的客观需要，立足培育工匠精神和精益求精的敬业风气，人力资源社会保障部组织有关专家，制定了《食品安全管理师国家职业标准（2024年版）》（以下简称《标准》）。

一、本《标准》以《中华人民共和国职业分类大典（2022年版）》为依据，严格按照《国家职业标准编制技术规程（2023年版）》有关要求，以“职业活动为导向、职业技能为核心”为指导思想，对食品安全管理师从业人员的职业活动内容进行了规范细致描述，对各等级从业者的技能水平和理论知识水平进行了明确规定。

二、本《标准》依据有关规定将本职业分为五级/初级工、四级/中级工、三级/高级工、二级/技师、一级/高级技师五个等级，包括职业概况、基本要求、工作要求和权重表四个方面的内容。

三、本《标准》主要起草单位有：国家药品监督管理局高级研修学院、北京光彩之星教育科技中心、中国农业大学食品科学与营养工程学院、中国认证认可协会、浙江省市场监督管理局、中国认证认可协会食品安全管理师评价专业委员会、广东省食品安全保障促进会、聚慧食品科技（重庆）有限公司、河南省食品安全促进会、中农康正技术服务有限公司、中国质量检验协会、公安部第三研究所、食安快线信息技术（深圳）有限公司、北京轻工技师学院、中国质量检验协会食品专业委员会等。主要起草人有：何计国、郑杨、闫立、卢扬、任涛、姚薇霞、陈吉成、叶树强等。

四、本《标准》主要审定单位有：国家市场监督管理总局发展研究中心、河南省市场监督管理局、北京华天饮食控股集团有限公司、广东省市场监督管理局、中石油昆仑好客有限公司、中促食品安全技术咨询（广州）有限公司、河南品泰安全技术有限公司、浙

职业编码：4-03-02-11

江广播电视大学工商学院、国家食品安全风险评估中心、中国标准化研究院、中国检验检疫科学研究院、河南尚品食品有限公司、广东省食品工业研究所有限公司、中安汇金科技（北京）有限公司等。主要审定人员有：张元、姚树樞、吴祖兴、周琦、胡博、尹书涛、韩宏伟、史波林、孙璐、冯志强、张铮铮、张晓燕、张磊等。

五、本《标准》在制定过程中，得到人力资源社会保障部职业技能鉴定中心、甘肃省市场监督管理局、众想食品安全技术服务有限公司、中国轻工业联合会、北京食品科技管理人才协会、成都市均衡营养保健技能培训学校、台州市市场监督管理局、北京中房商学企业管理研究院、北京科华职业技能培训学校、京视互动（北京）科技有限公司、鲜到鲜得（舟山）海洋食品有限公司、正大食品有限公司、北京一维大成科技有限公司、北京电子科技职业学院等单位以及葛恒双、刘永澎、王小兵、李福荣、刘洪彬、张朝华、黄继先、顾绍平、冯军、王建防、王庆邦、林淑英、张兰周、付铁笔、梁华辉、卢永明、郭全保、任海军、余明勤、荣庆华、赵国君、黄明、叶磊、胡晓伟、何秀文、马晓驰、洪丹、刘安伟、曹泽鹏、孙远明、张连、牛东波、王茜、王淑媛、邢芑、邓明政、陈玉杰、李曙光、李子雯、孙宏伟、刘峰瑾、薛婧、吴昊、张明等有关专家的指导和大力支持，在此一并感谢。

六、本《标准》业经人力资源社会保障部批准，自公布之日^①起施行。

^① 2024年1月17日，本《标准》以《人力资源社会保障部办公厅关于颁布食品安全管理师等21个国家职业标准的通知》（人社厅发〔2024〕3号）公布。

食品安全管理师 国家职业标准 (2024年版)

1. 职业概况

1.1 职业名称

食品安全管理师^①

1.2 职业编码

4-03-02-11

1.3 职业定义

在食品生产、餐饮服务、食品销售等单位生产经营活动中，从事原料、食品及相关产品、人员等食品安全控制的人员。

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、外，常温、低温、高温环境。

1.6 职业能力特征

身体健康，具有正常的感官判定能力；具备分析、推理、判断能力；具备一定的沟通、管理能力。

^① 本职业分为食品生产、餐饮服务和食品销售三个职业方向。

职业编码：4-03-02-11

1.7 普通受教育程度

高中毕业（或同等学力）。

1.8 职业培训要求

1.8.1 培训参考时长

五级/初级工不少于 120 标准学时；四级/中级工不少于 100 标准学时；三级/高级工不少于 80 标准学时；二级/技师不少于 60 标准学时；一级/高级技师不少于 40 标准学时。

1.8.2 培训教师

培训五级/初级工、四级/中级工的教师应具有本职业三级/高级工及以上职业资格（技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训三级/高级工的教师应具有本职业二级/技师及以上职业资格（技能等级）证书或相关专业中级及以上专业技术职务任职资格；培训二级/技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书或相关专业高级专业技术职务任职资格；培训一级/高级技师的教师应具有本职业一级/高级技师职业资格（技能等级）证书 2 年以上或相关专业高级专业技术职务任职资格 2 年以上。

1.8.3 培训场所设备

理论知识培训、操作技能培训均在线上进行，应具备满足本职业鉴定所需的线上平台。

1.9 职业技能评价要求

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) 年满 16 周岁，拟从事本职业或相关职业工作。

(2) 年满 16 周岁，从事本职业或相关职业工作。

具备以下条件之一者，可申报四级/中级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业^①工作满 5 年。

(2) 取得本职业或相关职业五级/初级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 3 年。

(3) 取得本专业或相关专业^②的技工院校或中等及以上职业院校、专科及以上普通高等学校毕业证书（含在读应届毕业生）。

具备以下条件之一者，可申报三级/高级工：

(1) 累计从事本职业或相关职业工作满 10 年。

(2) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满 4 年。

(3) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满 1 年。

(4) 取得本专业或相关专业的技工院校高级工班及以上毕业证书（含在读应届毕业生）。

(5) 取得本职业或相关职业四级/中级工职业资格（职业技能等级）证书，并取得高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业毕业证书（含在读应届毕业生）。

① 相关职业：营养师、农产品质量安全检测员、粮油质量检验员、食品检验员、中式烹调师、中式面点师、西式烹调师、西式面点师、餐厅服务员、营养配餐员、调饮师、肉制品加工工、豆制品制作工、糕点面包烘焙工、化学检验员（食品相关）、生化检验员（食品相关）、质检员（食品相关）、商品营业员、连锁经营管理师、互联网营销师、供应链管理师（食品相关）等，下同。

② 相关专业：农产品保鲜与加工、食品生物工艺、农产品质量检测与管理、农产品营销与储运、食品安全与检测技术、营养与保健、中餐烹饪与营养膳食、果蔬花卉生产技术、畜禽生产与疾病防治、畜牧兽医、茶艺与茶营销、食品生物技术、食品质量与安全、食品营养与健康、食品检验检测技术、食品储运与营销、食品药品监督管理、烹饪工艺与营养、市场营销、连锁经营与管理、现代物流管理、冷链物流技术与管理、采购与供应管理、酒店管理与数字化运营、餐饮智能管理、食品科学与工程、食品生物技术、食品安全与检测、粮食工程、酿酒工程、乳品工程、葡萄与葡萄酒工程等，法学、化学、生物科学、生物技术、农业工程、环境科学、预防医学、动物医学、植物保护、物流管理、质量管理工程等，下同。

(6) 取得经评估论证的高等职业学校、专科及以上普通高等学校本专业或相关专业的毕业证书（含在读应届毕业生）。

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（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的初级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的中级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

(4) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书的高级技工学校、技师学院毕业生，累计从事本职业或相关职业工作满2年。

(5) 取得本职业或相关职业三级/高级工职业资格（职业技能等级）证书满2年的技师学院预备技师班、技师班学生。

具备以下条件之一者，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（职业技能等级）证书后，累计从事本职业或相关职业工作满5年。

(2) 取得符合专业对应关系的中级职称后，累计从事本职业或相关职业工作满5年，并在取得本职业或相关职业二级/技师职业资格（职业技能等级）证书后，从事本职业或相关职业工作满1年。

(3) 取得符合专业对应关系的高级职称（专业技术人员职业资格）后，累计从事本职业或相关职业工作满1年。

1.9.2 评价方式

分为理论知识考试、操作技能考核以及综合评审。理论知识考试采用机考方式，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；操作技能考核主要采用模拟操作的方式进行，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

二级/技师和一级/高级技师，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、操作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；操作技能考核中的考评人员与考生配比不低于 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 评价时长

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

1.9.5 评价场所设备

理论知识考试和操作技能考试均在线上进行，应具备满足本职业鉴定所需的线上平台；综合评审在指定标准教室进行。

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 食品安全基础知识

- (1) 食品安全概述与基本概念。
- (2) 食品的生物污染。
- (3) 食品的化学污染。
- (4) 食品的物理污染。
- (5) 各类食品的安全。

2.2.2 食品生产与经营过程中的食品安全管理知识

- (1) 食品生产加工环节的食品安全管理知识。
- (2) 食品烹饪环节的食品安全管理知识。
- (3) 食品储运环节的食品安全管理知识。
- (4) 食品购销环节的食品安全管理知识。

2.2.3 食品安全管理体系

- (1) 食品卫生操作规范。
- (2) 食品安全可追溯系统。

- (3) 其他食品安全管理体系。

2.2.4 食品安全检验基础知识

- (1) 食品安全感官评价。
- (2) 食品安全理化检验。
- (3) 食品安全微生物检验。
- (4) 食品安全快速检测。

2.2.5 安全生产基础知识

- (1) 职业卫生基础知识。
- (2) 环境保护基础知识。
- (3) 消防及现场急救基础知识。

2.2.6 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) 《中华人民共和国劳动法》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。

3. 工作要求

本标准对五级/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。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三个职业方向的食物安全管理师，未标注的要求三个职业方向均需达到。

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 能督促从业人员进行定期体检 1.1.2 能进行从业人员健康证明公示管理	1.1.1 从业人员体检（岗位、频率）的规定和要求 1.1.2 从业人员健康证明公示要求
	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
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消毒要求及标准 2.1.2 生产经营场所废弃物的处理要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 环境管理	2.2 病媒生物防治管理	<p>2.2.1 能检查病媒生物入侵、孳生情况，并检查防护设备完好性</p> <p>2.2.2 能检查生产经营场所病媒生物的痕迹</p>	<p>2.2.1 病媒生物防护设备和建筑结构要求</p> <p>2.2.2 病媒生物防护过程标准操作程序</p>
3. 采购和验收管理	3.1 采购管理	<p>3.1.1 能核查食品、食品添加剂供应商的合法资质</p> <p>3.1.2 能核查食品相关产品供应商的合法资质</p> <p>3.1.3 能核查食品、食品添加剂的合格证明</p> <p>3.1.4 能核查食品相关产品的合格证明</p>	<p>3.1.1 食品、食品添加剂、食品相关产品供应商合法资质的审核标准和要求</p> <p>3.1.2 食品、食品添加剂、食品相关产品合格证明审核标准和要求</p>
	3.2 验收管理	<p>3.2.1 能核查进货查验的实施情况</p> <p>3.2.2 能核查进货查验记录</p>	<p>3.2.1 食品，食品添加剂，食品相关产品的票、证，以及产品的感官性状、外观完好程度、标识、产品温度的要求和标准</p> <p>3.2.2 进货查验记录的要求和标准</p>
4. 设备设施管理	4.1 维护管理	<p>4.1.1 能检查食品生产经营工器具的使用和维护情况</p> <p>4.1.2 能检查生产经营设备设施使用和维护情况</p>	<p>4.1.1 食品生产经营工器具的操作规范和维护标准</p> <p>4.1.2 生产经营设备设施的操作规范和维护标准</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 设备设施管理	4.2 清洁消毒作业管理	<p>4.2.1 能检查食品生产经营工器具的清洁消毒情况</p> <p>4.2.2 能检查食品生产经营设备设施清洁消毒情况</p>	<p>4.2.1 食品生产经营工器具清洁消毒的操作规范</p> <p>4.2.2 食品生产经营设备设施清洁消毒的操作规范</p>
5. 过程管理	5.1 储运管理	<p>5.1.1 能检查运输工器具和库房的清洁状况以及交叉污染情况</p> <p>5.1.2 能检查运输工器具及库房保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等设施的运行情况 and 状态</p> <p>5.1.3 能核查食品、食品添加剂、食品相关产品标识、保存期限及先进先出的执行情况</p> <p>5.1.4 能核查库房温湿度的监测记录</p>	<p>5.1.1 食品、食品添加剂、食品相关产品储运操作规范</p> <p>5.1.2 食品、食品添加剂、食品相关产品储运检查和记录的要求</p> <p>5.1.3 食品、食品添加剂、食品相关产品的标识标准、保存期限判定方法及先进先出储存要求</p> <p>5.1.4 库房温湿度的要求和温湿度计的读取方法</p>
	5.2 生产经营过程管理	<p>5.2.1 能检查食品生产经营过程的关键环节</p> <p>5.2.2 能检查危害分析与关键控制点（HACCP）体系中关键控制点（CCP）的操作限值（A、B）</p> <p>5.2.3 能检查食品生产经营过程记录</p> <p>5.2.4 能检查产品出厂放行执行情况（A）</p> <p>5.2.5 能检查食品留样和记录执行情况（A、B）</p>	<p>5.2.1 食品生产经营过程操作规范</p> <p>5.2.2 关键控制点（CCP）的操作限值要求（A、B）</p> <p>5.2.3 食品生产经营过程记录要求</p> <p>5.2.4 产品出厂检验规范操作（A）</p> <p>5.2.5 食品留样和记录的标准（A、B）</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 风险管理	6.1 日常管理	<p>6.1.1 能实施食品安全自查并记录</p> <p>6.1.2 能核查食品安全追溯信息的完整性、有效性</p> <p>6.1.3 能配合监管部门进行食品安全检查和食品安全抽检，并提供所需要的各项食品安全记录和产品</p> <p>6.1.4 能提供食品安全预案演练需要的记录</p>	<p>6.1.1 食品安全自查及记录的操作规范</p> <p>6.1.2 食品安全追溯的实施规范</p> <p>6.1.3 食品生产经营流程和安全控制关键环节</p> <p>6.1.4 食品安全监督检查、食品安全抽检时企业的义务和要求</p> <p>6.1.5 食品安全预案演练所需记录的清单和要求</p>
	6.2 应急管理	<p>6.2.1 能收集事件信息</p> <p>6.2.2 能提供召回食品的产品信息和记录</p> <p>6.2.3 能监督不合格食品的下架（C）</p>	<p>6.2.1 收集事件信息的方法</p> <p>6.2.2 召回食品的信息记录、收集、整理方法和要求</p> <p>6.2.3 不合格食品下架的制度（C）</p>

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 能管理患有有碍食品安全疾病的从业人员 1.1.2 能管理从业人员健康档案	1.1.1 患有有碍食品安全疾病从业人员的岗位管理规定和要求 1.1.2 从业人员健康档案管理制度
	1.2 行为管理	1.2.1 能处理从业人员工作服（帽）卫生违规情况 1.2.2 能处理从业人员手部清洁消毒等个人卫生违规情况 1.2.3 能处理从业人员食品安全防护违规情况	1.2.1 从业人员工作服（帽）卫生规定和制度 1.2.2 从业人员手部卫生等个人卫生规定和制度 1.2.3 从业人员食品安全防护规定和制度
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消毒行为 2.1.2 能规范生产经营场所废弃物的处理	2.1.1 生产经营场所清洁消毒的规定 2.1.2 生产经营场所废弃物的处理规定
	2.2 病媒生物防治管理	2.2.1 能提出病媒生物入侵、孳生情况的处理意见 2.2.2 能追踪和防治病媒生物入侵、孳生的来源 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标准 2.2.2 病媒生物来源追踪和防治标准 2.2.3 病媒生物防治过程中的食品安全防护标准

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 采购和验收管理	3.1 采购管理	3.1.1 能处理供应商资质违规情况 3.1.2 能处理食品、食品添加剂合格证明违规情况 3.1.3 能处理食品相关产品合格证明违规情况	3.1.1 供应商选择与退出制度 3.1.2 核查与处理食品、食品添加剂合格证明的制度 3.1.3 核查与处理食品相关产品合格证明的制度
	3.2 验收管理	3.2.1 能处理进货查验违规情况 3.2.2 能处理进货查验记录违规情况	3.2.1 进货查验制度 3.2.2 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器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 食品生产经营工器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器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 食品生产经营工器具清洁消毒的管理制度 4.2.2 食品生产经营设备设施清洁消毒的管理制度

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 过程管理	5.1 储运管理	<p>5.1.1 能规范运输工器具和库房的清洁状况及交叉污染食品的处理</p> <p>5.1.2 能处理运输工器具及库房保温、冷藏、冷冻、保鲜、保湿等异常状态的食品</p> <p>5.1.3 能处理食品、食品添加剂、食品相关产品先进先出执行过程中出现的问题</p> <p>5.1.4 能处理库房温湿度监测记录问题</p>	<p>5.1.1 食品、食品添加剂、食品相关产品的储运制度</p> <p>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</p> <p>5.1.3 食品、食品添加剂、食品相关产品先进先出储存原理</p> <p>5.1.4 库房温湿度管理制度</p>
	5.2 生产经营过程管理	<p>5.2.1 能处理食品生产经营过程关键环节失控情况</p> <p>5.2.2 能纠偏危害分析与关键控制点（HACCP）体系中操作限值失常情况（A、B）</p> <p>5.2.3 能处理食品生产经营过程记录违规情况</p> <p>5.2.4 能处理产品出厂放行违规情况（A）</p> <p>5.2.5 能处理食品留样和记录违规情况（A、B）</p>	<p>5.2.1 食品生产经营过程中食品安全运行的管理制度</p> <p>5.2.2 危害分析与关键控制点（HACCP）的纠偏要求（A、B）</p> <p>5.2.3 食品生产经营过程记录制度</p> <p>5.2.4 产品出厂检验制度（A）</p> <p>5.2.5 食品留样和记录管理制度（A、B）</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 风险管理	6.1 日常管理	<p>6.1.1 能规范食品安全自查异常情况的处理</p> <p>6.1.2 能跟进改进建议的实施情况</p> <p>6.1.3 能处理食品安全追溯的异常情况（遗漏或错误）</p> <p>6.1.4 能处理在售产品追溯信息的异常（C）</p> <p>6.1.5 能协助监管部门进行食品安全事故调查，介绍食品安全事故情况，提供生产经营的票据和记录</p> <p>6.1.6 能在主管部门进行食品安全事故流行病学调查时，提供需要的各项记录和产品</p> <p>6.1.7 能准备食品安全应急演练的实施程序</p>	<p>6.1.1 食品安全自查制度</p> <p>6.1.2 食品安全自查的改进意见和要求</p> <p>6.1.3 食品安全的可追溯制度</p> <p>6.1.4 食品安全可追溯信息异常的处理方法（C）</p> <p>6.1.5 食品安全事故调查的制度和规范</p> <p>6.1.6 食品安全事故流行病学调查流程和企业义务</p> <p>6.1.7 食品安全应急演练的频率和方法</p>
	6.2 应急管理	<p>6.2.1 能监督处理召回食品（A、C）</p> <p>6.2.2 能提供编写食品召回报告所需的产品信息（A、C）</p> <p>6.2.3 能对事件进行风险分类、分级</p>	<p>6.2.1 食品召回和处理制度（A、C）</p> <p>6.2.2 召回食品的统计方法（A、C）</p> <p>6.2.3 事件风险分类、分级的方法</p>

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 能主持并组织编制从业人员健康体检制度 1.1.2 能主持并组织编制从业人员健康证明公示制度	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明公示的要求
	1.2 行为管理	1.2.1 能主持并组织编制从业人员工作服（帽）卫生制度 1.2.2 能主持并组织编制从业人员手部清洁消毒等个人卫生制度 1.2.3 能主持并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）卫生的要求 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
2. 环境管理	2.1 场所管理	2.1.1 能主持并组织编制生产经营场所清洁消毒制度 2.1.2 能主持并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

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
2. 环境管理	2.2 病媒生物防治管理	2.2.1 能主持并组织编制病媒生物防治制度 2.2.2 能主持并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治过程的要求 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 能现场审核食品、食品添加剂的供应商 3.1.2 能现场审核食品相关产品的供应商 3.1.3 能主持并组织相关人员编制食品、食品添加剂采购的食品安全制度 3.1.4 能主持并组织相关人员编制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、食品相关产品的采购要求
	3.2 验收管理	3.2.1 能主持并组织编制进货查验制度 3.2.2 能主持并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、食品添加剂、食品相关产品进货查验的要求 3.2.2 食品安全法律法规和标准对进货查验记录管理的要求

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 设备设施管理	4.1 维护管理	<p>4.1.1 能主持并组织编制食品生产经营工器具的使用和维护制度</p> <p>4.1.2 能在编制食品生产经营设备设施使用和维护制度时，提出涉及食品安全的建议</p>	<p>4.1.1 食品生产经营工器具使用和维护的要求</p> <p>4.1.2 食品生产经营设备设施使用和维护的要求</p>
	4.2 清洁消毒作业管理	<p>4.2.1 能主持并组织编制食品生产经营工器具的清洁消毒制度</p> <p>4.2.2 能主持并组织编制食品生产经营设备设施的清洁消毒制度</p>	<p>4.2.1 食品安全法律法规和标准对食品生产经营工器具清洁消毒的要求</p> <p>4.2.2 食品安全法律法规和标准对食品生产经营设备设施清洁消毒的要求</p>
5. 过程管理	5.1 储运管理	<p>5.1.1 能主持并组织编制食品、食品添加剂的储运制度</p> <p>5.1.2 能主持并组织编制食品相关产品的储运制度</p> <p>5.1.3 能主持并组织编制食品、食品添加剂的储运检查和记录制度</p> <p>5.1.4 能主持并组织编制食品相关产品的储运检查和记录制度</p>	<p>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</p> <p>5.1.2 食品安全法律法规和标准对食品、食品添加剂、食品相关产品储运检查和记录的要求</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 过程管理	5.2 生产经营过程管理	<p>5.2.1 能主持并组织编制生产经营过程中食品安全管理制度和食品安全记录管理制度</p> <p>5.2.2 能主持并组织编制危害分析与关键控制点(HACCP)等适用食品安全管理体系的运行管理制度(A、B)</p> <p>5.2.3 能主持并组织编制产品出厂放行管理制度(A)</p> <p>5.2.4 能主持并组织编制食品留样和记录管理制度(A、B)</p>	<p>5.2.1 食品安全法律法规和标准对食品生产经营过程的要求</p> <p>5.2.2 食品安全法律法规和标准对危害分析与关键控制点(HACCP)等适用食品安全管理体系的运行要求(A、B)</p> <p>5.2.3 食品安全法律法规和标准对食品出厂检验的要求(A)</p> <p>5.2.4 食品安全法律法规和标准对食品留样的要求(A、B)</p>
6. 风险管理	6.1 日常管理	<p>6.1.1 能主持并组织编制食品安全自查制度</p> <p>6.1.2 能主持并组织编制食品安全追溯管理制度和检查制度</p> <p>6.1.3 能主持并组织编制产品自主召回制度(A、C)</p> <p>6.1.4 能主持并组织编制协助行政主管部门实施流行病学调查的制度</p>	<p>6.1.1 食品安全法律法规和标准对食品安全自查的要求</p> <p>6.1.2 食品安全自查的项目</p> <p>6.1.3 食品安全法律法规和标准对食品安全可追溯的要求</p> <p>6.1.4 食品安全法律法规对食品召回的要求(A、C)</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 风险管理	6.1 日常管理	<p>6.1.5 能按照国家行政主管部门的相关要求，主持并组织编制突发公共卫生事件期间食品安全生产经营制度，并采取相应措施</p> <p>6.1.6 能主持并组织实施食品安全应急演练</p>	<p>6.1.5 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</p> <p>6.1.6 食品安全法律法规和标准对突发公共卫生事件期间食品安全生产经营的规定和要求</p> <p>6.1.7 食品安全应急演练的组织实施和模拟方法</p>
	6.2 应急管理	<p>6.2.1 能准备产品配料、生产经营工艺和食品安全控制情况等风险交流材料</p> <p>6.2.2 能组织相关部门开展产品的自主召回（A、C）</p> <p>6.2.3 能编写食品召回报告（A、C）</p>	<p>6.2.1 食品危害物识别的知识</p> <p>6.2.2 召回食品的判断方法和标准（A、C）</p> <p>6.2.3 召回食品的原因分析方法（A、C）</p>

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 能主持并组织编制从业人员健康状况管理规范 1.1.2 能编制从业人员健康档案管理规范	1.1.1 从业人员健康状况对食品安全的影响和控制方法 1.1.2 健康档案管理的方法
	1.2 行为管理	1.2.1 能主持并组织编制从业人员工作服（帽）卫生规范 1.2.2 能主持并组织编制从业人员手部清洁消毒等个人卫生规范 1.2.3 能主持并组织编制从业人员食品安全防护卫生规范	1.2.1 从业人员着装对食品安全的影响及控制方法 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方法 1.2.3 从业人员食品安全防护对食品安全的影响及控制方法
2. 环境管理	2.1 场所管理	2.1.1 能主持并组织编制生产经营场所清洁消毒操作规范 2.1.2 能开展清洁消毒效果评估 2.1.3 能主持并组织编制生产经营场所废弃物处理的操作规范	2.1.1 生产经营场所卫生状况对食品安全的影响和控制方法 2.1.2 清洁消毒效果的测定方法和符合性判断标准 2.1.3 生产经营场所废弃物对食品安全的影响和控制方法
	2.2 病媒生物防治管理	2.2.1 能主持并组织编制病媒生物防治方案 2.2.2 能主持并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方法 2.2.2 病媒生物常见防治方法 2.2.3 病媒生物化学防治的食品安全原理和方法

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 采购和验收管理	3.1 采购管理	<p>3.1.1 能主持并组织编制食品、食品添加剂采购的食品安全标准</p> <p>3.1.2 能主持并组织编制食品相关产品采购的食品安全标准</p> <p>3.1.3 能主持并组织编制食品、食品添加剂供应商的现场审核标准</p> <p>3.1.4 能主持并组织编制食品相关产品供应商的现场审核标准</p> <p>3.1.5 能核查标签标识的合规性</p>	<p>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要求</p> <p>3.1.2 食品、食品添加剂、食品相关产品采购的知识和标准</p> <p>3.1.3 食品、食品添加剂、食品相关产品的标签标识标准</p>
	3.2 验收管理	<p>3.2.1 能主持并组织编制进货查验的标准和操作规程</p> <p>3.2.2 能主持并组织编制进货查验记录操作规程</p>	<p>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</p> <p>3.2.2 食品安全法律法规和标准对进货查验记录内容和保存的要求</p>
4. 设备设施管理	4.1 维护管理	<p>4.1.1 能主持并组织编制食品生产经营工器具使用和维护操作规范</p> <p>4.1.2 能在编制生产经营设备设施使用和维护操作规范时，提出涉及食品安全的建议</p>	<p>4.1.1 生产经营设备设施的使用和维护及对食品安全的影响及控制方法</p> <p>4.1.2 食品生产经营工器具的使用和维护及对食品安全的影响及控制方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 设备设施管理	4.2 清洁消毒作业管理	<p>4.2.1 能主持并组织编制食品生产经营工器具清洁消毒的操作规范</p> <p>4.2.2 能主持并组织编制食品生产经营设备设施清洁消毒的操作规范</p>	<p>4.2.1 食品生产经营工器具清洁消毒的方法及对食品安全的影响和控制方法</p> <p>4.2.2 食品生产经营设备设施清洁消毒的方法及对食品安全的影响和控制方法</p>
5. 过程管理	5.1 储运管理	<p>5.1.1 能主持并组织编制食品、食品添加剂的储运操作规范</p> <p>5.1.2 能主持并组织编制食品相关产品的储运操作规范</p> <p>5.1.3 能主持并组织编制食品、食品添加剂的储运检查标准</p> <p>5.1.4 能主持并组织编制食品相关产品的储运检查标准</p>	<p>5.1.1 食品、食品添加剂、食品相关产品储运方法、条件及对食品安全的影响和控制方法</p> <p>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</p>
	5.2 生产经营过程管理	<p>5.2.1 能进行符合性判断，主持并组织编制生产经营过程食品安全操作规范</p> <p>5.2.2 能进行符合性判断，主持并组织相关人员建立危害分析与关键控制点(HACCP)等食品安全管理体系，检查体系运行情况</p> <p>5.2.3 能主持并组织编制食品出厂检验标准</p> <p>5.2.4 能主持并组织编制食品留样和记录的标准</p>	<p>5.2.1 食品生产加工过程及对食品安全的影响和控制方法</p> <p>5.2.2 食品安全管理体系的原理和应用方法</p> <p>5.2.3 食品出厂检验方法以及与产品对应的食品安全标准</p> <p>5.2.4 食品留样要求</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 风险管理	6.1 日常管理	<p>6.1.1 能主持并组织编制食品安全自查规范</p> <p>6.1.2 能主持并组织编制生产经营过程中异常情况改进方案并监督落实</p> <p>6.1.3 能主持并组织编制食品可追溯体系的建立和检查规范</p> <p>6.1.4 能主持并组织编制食品安全事故处理制度</p> <p>6.1.5 能主持并组织编制协助开展流行病学调查的规范</p> <p>6.1.6 能主持并组织编制突发公共卫生事件期间的食品安全生产经营补充规范</p>	<p>6.1.1 生产经营过程中食品安全危害因素及控制措施</p> <p>6.1.2 影响生产经营过程中食品安全的条件和参数</p> <p>6.1.3 食品安全可追溯深度（包含的环节）和宽度（信息）的确定方法</p> <p>6.1.4 食品安全事故的成因和排查方法</p> <p>6.1.5 生产经营过程中的食品安全风险分析和控制方法</p> <p>6.1.6 国家卫生健康行政部门对公共卫生事件期间的食品安全规定和要求</p>
	6.2 应急管理	<p>6.2.1 能主持并组织编制食品召回操作规范（A、C）</p> <p>6.2.2 能主持并组织模拟食品召回演练（A、C）</p> <p>6.2.3 能编制食品安全风险管理制度</p> <p>6.2.4 能进行食品安全风险交流</p>	<p>6.2.1 食品召回的渠道和方式（A、C）</p> <p>6.2.2 模拟食品召回演练的实施方案（A、C）</p> <p>6.2.3 食品安全法律法规和标准对食品安全事件进行风险管理的要求</p> <p>6.2.4 食品安全危害分析和风险交流的方法与技巧</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
7. 培训与指导	7.1 培训	7.1.1 能对从业人员进行食品安全通用卫生操作规范培训 7.1.2 能对三级/高级工及以下级别人员进行食品安全通用卫生操作规范的检查和处理培训 7.1.3 能编写培训课件和教案	7.1.1 食品安全通用卫生操作规范知识 7.1.2 食品安全风险全程管理的方法和知识 7.1.3 培训课件和教案的编写方法
	7.2 指导	7.2.1 能指导三级/高级工编制食品安全管理制度 7.2.2 能指导三级/高级工的食品安全工作	7.2.1 食品安全管理制度编制规范和方法 7.2.2 食品安全管理制度知识 7.2.3 食品安全操作规范和标准

职业编码：4-03-02-11

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	<p>1.1.1 能在发生食品安全事故时，对从业人员健康状况进行排查</p> <p>1.1.2 能对突发公共卫生事件中的从业人员进行健康管理</p>	<p>1.1.1 食源性疾病的诱发原因、传播方式、表现形式和防治措施</p> <p>1.1.2 突发公共卫生事件中人员和食源性疾病的关系</p>
	1.2 行为管理	<p>1.2.1 能对食品安全相关法律法规和标准提出修改建议</p> <p>1.2.2 能对国内外标准进行研究，参与相关标准的制定和修订</p>	<p>1.2.1 食品安全法律法规和标准对从业人员个人卫生要求的发展动态</p> <p>1.2.2 国内外从业人员卫生标准的发展动态</p>
2. 环境管理	2.1 场所管理	<p>2.1.1 能对生产经营场所设计和布局进行评估</p> <p>2.1.2 能设计生产经营场所清洁消毒效果的验证方案</p>	<p>2.1.1 生产经营场所设计和布局对食品安全的影响和控制措施</p> <p>2.1.2 清洁剂消毒效果对比的统计分析方法</p>
	2.2 病媒生物防治管理	<p>2.2.1 能评估病媒生物防治效果并提出改进意见</p> <p>2.2.2 能设计病媒生物防治方法的比较方案</p>	<p>2.2.1 病媒生物防治效果的测定方法</p> <p>2.2.2 病媒生物防治方法的比较方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 采购和验收管理	3.1 采购管理	<p>3.1.1 能识别食品安全风险因子并进行风险研判</p> <p>3.1.2 能主持并组织编制供应商审核方案</p>	<p>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的识别方法</p> <p>3.1.2 食品生产经营过程中食品危害物的迁移途径和控制方法</p>
	3.2 验收管理	<p>3.2.1 能对食品原料或产品进货查验的标准编制提出建议</p> <p>3.2.2 能对进货查验的操作规范提出修订意见</p>	<p>3.2.1 国内外食品污染物判定标准</p> <p>3.2.2 国内外食品安全进货查验的最新技术和发展动态</p>
4. 设备设施管理	4.1 维护管理	<p>4.1.1 能设计生产经营设备设施工艺参数的研判方案</p> <p>4.1.2 能设计生产经营设备设施的维护效果验证方案</p> <p>4.1.3 能设计冷冻、冷藏条件对食品安全影响的研判方案</p>	<p>4.1.1 生产经营设备设施工艺对食品安全的影响以及影响食品安全工艺参数的设定</p> <p>4.1.2 生产经营设备设施维护效果检验方法</p> <p>4.1.3 食品安全指标的测定和结果判断方法</p>
	4.2 清洁消毒作业管理	<p>4.2.1 能设计生产经营工器具清洁消毒效果验证的研判方案，制定和修订清洁消毒方法和工艺参数</p> <p>4.2.2 能设计食品生产经营设备设施清洁消毒效果验证的研判方案，制定和修订清洁消毒方法和工艺参数</p>	<p>4.2.1 食品生产经营工器具清洁消毒效果的检验方法和结果判定方法</p> <p>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方法</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 过程管理	5.1 储运管理	<p>5.1.1 能设计食品、食品添加剂的储存验证实验</p> <p>5.1.2 能设计食品相关产品的储存验证实验</p> <p>5.1.3 能设计食品储存新技术研判方案，为标准的制定和修订提供实验依据</p>	<p>5.1.1 食品、食品添加剂、食品相关产品的储存方法与食品安全评价方法</p> <p>5.1.2 食品、食品添加剂、食品相关产品国内外储存技术的研判动态和进展</p>
	5.2 生产经营过程管理	<p>5.2.1 能分析国内外法律法规和标准，对生产经营标准的制定和修订提出建议</p> <p>5.2.2 能提出危害分析与关键控制点（HACCP）等食品安全管理体系的改进、提升的建议</p> <p>5.2.3 能配合研发部门对国内外新产品、新工艺进行食品安全研判</p>	<p>5.2.1 食品安全法律法规和标准的检索与比较分析方法</p> <p>5.2.2 食品安全管理体系发展动态</p> <p>5.2.3 国内外新产品、新工艺的研判进展和存在的食品安全风险</p>
6. 风险管理	6.1 日常管理	<p>6.1.1 能评估食品安全自查的有效性</p> <p>6.1.2 能研判与改进食品安全自查方案</p> <p>6.1.3 能评估食品安全追溯的完成情况</p> <p>6.1.4 能改进食品安全追溯管理规范</p> <p>6.1.5 能主持并组织调查食品安全事故</p> <p>6.1.6 能主持并组织编制食品安全事故处理方案</p>	<p>6.1.1 食品经营过程中卫生状况的检查和检验方法</p> <p>6.1.2 检验和判断食品安全的方法与标准</p> <p>6.1.3 食品生产经营全产业链中对食品安全产生影响的环节</p> <p>6.1.4 食品安全法律法规和标准对企业食品质量标准的要求</p> <p>6.1.5 食品安全事故排查的方法和技术</p>

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 风险管理	6.1 日常管理	6.1.7 能主持并组织编制食品安全事故应急演练方案及计划 6.1.8 能评估应急演练效果并提出改进建议	6.1.6 食品安全法律法规和标准对食品安全事故处理的要求 6.1.7 食品安全事故应急演练的内容和方法
	6.2 应急管理	6.2.1 能跟踪食品召回进程，分析召回结果（A、C） 6.2.2 能主持并组织编制食品召回演练方案（A、C） 6.2.3 能进行食品安全知识普及 6.2.4 能对食品安全事件的处理进行总结并提出改进建议	6.2.1 食品召回的方法和模拟实施的方式（A、C） 6.2.2 食品安全危害分析与防治措施 6.2.3 评价食品安全危害的方法
7. 培训与指导	7.1 培训	7.1.1 能对从业人员进行危害分析与关键控制点（HACCP）等适用食品安全管理体系运行的培训 7.1.2 能对二级/技师及以下级别人员进行危害分析与关键控制点（HACCP）等食品安全管理体系运行的检查 7.1.3 能制订培训计划和培训内容 7.1.4 能编写从业人员食品安全培训讲义	7.1.1 危害分析与关键控制点（HACCP）等食品安全管理体系的运行原理和步骤 7.1.2 国内外食品安全管理体系的现状与发展趋势 7.1.3 培训计划、讲义的编写方法

职业编码：4-03-02-11

续表

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
7. 培训与指导	7.2 指导	7.2.1 能指导二级/技师及以下级别人员编制食品安全管理文件和填写记录文件 7.2.2 能指导二级/技师及以下级别人员进行食品安全管理体系运行情况的检查和纠偏处理	7.2.1 食品安全管理文件的编制和填写规范与方法 7.2.2 食品安全管理体系运行情况的检查方法和纠偏措施

4. 权重表

4.1 理论知识权重表

		技能等级				
		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 (%)
项目						
基本要求	职业道德	5	5	5	5	5
	基础知识	30	25	20	15	10
相关知识要求	人员管理	10	10	10	10	10
	环境管理	5	5	5	5	5
	采购和验收管理	10	10	10	10	10
	设备设施管理	10	10	10	10	10
	过程管理	25	25	25	20	15
	风险管理	5	10	15	15	20
	培训与指导	—	—	—	10	15
合计		100	100	100	100	100

职业编码：4-03-02-11

4.2 技能要求权重表

项目	技能等级	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	10	10	10	10
环境管理		15	15	15	15	15
采购和验收管理		20	20	20	20	20
设备设施管理		15	15	15	10	10
过程管理		30	30	25	20	15
风险管理		10	10	15	15	15
培训与指导		—	—	—	10	15
合计		100	100	100	100	100