ICS

CCS 点击此处添加中国标准文献分类号

T/CMEAS XXXX-XXXX

|  |
| --- |
|  |

食品安全管理师职业技能规范

The specification of food safety management vocational skills

点击此处添加与国际标准一致性程度的标识

|  |
| --- |
| （征求意见稿） |
|  |

xxxx - xx - xx发布

xxxx - xx - xx实施

中国医药教育协会发布

团体标准

目  次

[前言 II](#_Toc108446114)

[1 范围 1](#_Toc108446116)

[2 规范性引用文件 1](#_Toc108446117)

[3 术语和定义 1](#_Toc108446118)

[3.1食品安全合规 food safety compliance 1](#_Toc108446119)

[3.2食品安全合规管理 food safety compliance management 1](#_Toc108446120)

[3.3不合规风险 non-compliance risk 1](#_Toc108446121)

[3.4食品生产经营者 food producer and operator 1](#_Toc108446122)

[3.5食品安全管理人员 food safety manager 1](#_Toc108446123)

[3.6食品从业人员 food worker 2](#_Toc108446124)

[4 职业技能要求 2](#_Toc108446125)

[5 食品安全管理师职业技能等级要求 2](#_Toc108446127)

[参考文献 1](#_Toc108446128)3

前    言

本文件按照 GB/T1.1—2020《标准化工作导则 第1部分：标准化文件的结构和起草规则》的规定起草。

本文件由中国医药教育协会归口。

本文件起草单位：中国医药教育协会、中国医药教育协会食药安全教育委员会。

本文件起草人：李世俊、叶勇、王少斌、张岚、王长文、李永清、牛佳、李雪、裴军、宋亦闲、王小龙。

声明：本标准的知识产权归属于中国医药教育协会、中国医药教育协会食药安全教育委员会，未经中国医药教育协会同意，不得印刷、销售。

食品安全管理师职业技能规范

1 范围

本文件规定了食品安全管理师职业技能等级对应的工作领域、工作任务及职业技能要求。

本文件适用于食品安全管理师职业技能培训、考核与评价，相关用人单位的人员聘用、培训与考核可参照使用。

2 规范性引用文件

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T35770 合规管理体系指南

GB/T33497-2017 餐饮企业质量管理规范

GB/T19025-2001 质量管理培训指南

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1  
食品安全合规 food safety compliance

食品生产经营者的生产经营行为符合GB/T35770 合规管理体系指南和GB/T33497-2017 餐饮企业质量管理规范中的要求，以及企业章程、规章制度以及国际条约、规则等规定的全部要求和承诺。

3.2  
食品安全合规管理 food safety compliance management

以实现食品安全合规（3.1）为目的，以企业和员工的生产经营行为为对象，开展包括制度规定、风险监测、风险识别、风险管控、合规审查、合规培训、持续改进等有组织、有计划的统筹协调活动。

3.3  
不合规风险 non-compliance risk

因食品生产经营者未能遵守食品安全合规（3.1）可能遭受的法律制裁、监管处罚、经济损失和声誉危机等风险。

3.4  
食品生产经营者 food producer and operator

在食品生产、加工、储存、流通及餐饮服务提供各环节的生产经营单位或者个人（含食品生产加工小作坊，经备案的工业化豆芽生产者和农村集体聚餐承办者等）。

3.5  
食品安全管理人员 food safety manager

食品生产经营者，食品安全管理的负责人、食品安全管理部门的人员、其他食品安全部门（如采购管理部门、生产管理部门、检验部门）的负责人、食品检验人员、餐饮服务提供者的厨师长、直接负责食品安全管理工作的法定代表人或者主要负责人。

3.6  
食品从业人员 food worker

食品生产经营的负责人、食品安全管理人员、关键环节操作人员及其他相关从业人员（除单位所有者和食品安全管理人员外）。

4 职业技能要求

4.1食品安全管理师职业技能等级划分为三个等级：初级、中级、高级。高级别职业食品安全管理师职业技能，在食品安全理论知识职业技能等方面高出于中级别但也涵盖了中级别方面的理论知识职业技能，中级别食品安全管理师职业技能在食品安全理论知识职业技能等方面高出于低级别但也涵盖了初级别方面的理论知识职业技能，低级别食品安全管理师理论知识职业技能涵盖了食品生产经营流通安全管理等方面。

4.2 初级食品安全管理师：通过食品安全知识的学习培训，熟悉了解食品安全管理相关的法律法规、行政许可和从业人员、生产经营、原材料产品及常规性管理工作，熟知食品各环节的风险管控和食品安全监管及事故处理管理工作。根据各类不同食品企业、单位、部门和工作岗位职责要求，对基层各类食品工作从业人员进行监管指导。面向基层各类从事食品工作的从业人员的监管指导。完成食品生产经营、餐饮服务、食品流通监管等各环节的合规管理工作。

4.3 中级食品安全管理师：掌握食品安全相关各领域的知识，根据各类不同行业、单位、部门的要求，负责指导监管协调食品生产、经营、流通、餐饮服务等环节的风险管控、规范化管理、体系的运行，并对执行情况进行检查，发现问题及时纠正，提出改进意见，促进制度化、正规化管理，具有指导本单位初级食品安全管理人员的能力。

4.4 高级食品安全管理师：熟练掌握运用食品安全相关各领域的知识，根据不同食品行业部门业务的要求，针对本单位的实际情况，对本单位食品生产经营、流通、餐饮服务等进行制度化、正规化管理，拟定方针、计划和制度文件，研究完善本单位各类食品项目的合规化管理评审，策划并实施各类食品制度管理体系，提升本单位各类食品制度管理水平，具有对本单位各级各类岗位以及食品安全人员进行食品安全教育、业务培训的较强能力，具有管理、培训、指导初、中级食品安全管理师人员的能力。

5.食品安全管理师职业技能等级要求

为利于标准的学习操作，按照食品安全管理师标准的要求分别对初，中，高级别食品安全管理师的內容进行了系统归类。并对4个主体分解出63个指标；从63个指标中再次分解出219个体系指标，完成了对食品安全管理师三级标准定位，体系论证和有机结合，符合GB/T19025-2001 质量管理培训指南的要求。初级、中级和高级食品安全管理师职业技能等级要求应分别符合表1、表2和表3的要求。

1. 初级食品安全管理师职业技能等级要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作领域 | 工作任务 | 职业技能要求 |
| 1.职业道德体现 | 1.1 职业道德岗位认知 | 1.1.1了解职业岗位工作内容，了解岗位胜任力要求内容。  1.1.2能够全面了解工作任务、工作职责、工作标准和工作岗位胜任力要求。  1.1.3 能够做到准确表述，并充分了解职业岗位胜任能力的要求。 |
| 1.2 职业道德内涵认知 | 1.2.1了解道德与职业道德内涵，遵守职业道德的基本原则。  1.2.2了解社会主义职业道德核心，提倡社会主义职业道德的意义。  1.2.3了解我国食品安全问题伦理道德，建立企业食品道德及道德体系建设。 |
| 1.3 职业道德规范 | 1.3.1了解食品企业管理人员职业道德准则，职业道德提高途径。  1.3.2了解食品采购人员采购原则、行为规范及不道德采购行为。  1.3.3了解食品加工人员道德行为基本准则、道德规范及职业道德实践。  1.3.4了解食品包装设计人员职业道德、食品包装安全原则及食品标 签的职业道德实践。  1.3.5了解食品营销人员职业道德准则，职业道德实践。 |
| 2.制度管理体系建立 | 2.1 食品制度管理认知 | 2.1.1 能够对各个岗位制度管理责任和义务有清晰的认知。  2.1.2 能够应用本岗位所涉及的制度管理方面的法规及标准。  2.1.3 能够按照本单位制度管理计划和制度文件完成工作。 |
| 2.2 食品安全监管框架建立 | 2.2.1 能够辨别各食品制度管理环节对应的行政主管部门。  2.2.2 能够辨别食品制度管理方面涉及的法律法规的适用范围效力等。 |
| 2.3 食品法律法规建立 | 2.3.1 能够严格执行食品安全法及实施条例的规定。  2.3.2 能够识别出食品相关行政主管部门发布的主要法规。  2.3.3 能够根据涉及本单位的食品 法律法规体系完成本岗位的食品制度管理工作。 |
| 2.4 食品标准体系建立 | 2.4.1 能够辨别国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标 准等各层次标准的适用范围、效力等。  2.4.2 能够收集整理标准修订所需材料。  2.4.3 能够按照本单位适用的食品标准体系完成工作。 |
| 3.制度管理应用 | 3.1 生产经营资质、许可证制度管 理 | 3.1.1 能够收集整理生产经营资质文件材料。  3.1.2 能够明确食品生产许可证、经营许可证的申请、管理变更延续流程。  3.1.3 了解二证补办与注销的相关程序。 |
| 3.2 食品行业相关制度管理 | 3.2.1 能够明确了解从业人员健康管理制度。  3.2.2 能够了解食品销售管理、食品用具管理、食品质量检查制度。  3.2.3 能够了解食品进货查验、记录、食品索证索票制度。  3.2.4 能够了解食品进销货台账、不合格食品退市管理制度。  3.2.5 能够了解消费者投诉处理、食品安全管理负责人制度。 |
| 3.3 食品从业人员制度管理 | 3.3.1了解食品从业人员健康管理、个人卫生管理、食品安全知识 培训管理制度。  3.3.2了解食品污染性质分类及其预防。  3.3.3了解食品微生物污染及其预防。  3.3.4了解食品化学性污染及其预防。  3.3.5了解食物物理性污染及其预防。 |
|  | 3.4 生产经营环境制度管理 | 3.4.1 能够按照食品质量管理要求完成工作。  3.4.2 能够根据生产环境及条件等制度管理文件的规定使食品生产经营的食品厂选址、厂区环境、生产车间环境、冷库环境、食品经营环境、布局要求、设施和设备等符合具体要求。  3.4.3 能够根据生产经营环境及文件的规定使餐饮生产经营环境、食堂经营的环境、布局要求、卫生要求、设施设备等符合具体要求。  3.4.4 了解食品原料生产环境中污染物在环境中的扩散迁移、转化以及在生物体内的蓄积。  3.4.5 了解无公害蔬菜、水果、畜 禽肉、水产品产地与生态环境要求。 |
| 3.5 食品原料及产品制度管理 | 3.5.1能够了解食品原料的安全生产与农药、化肥、激素等污染的关 系及各环节风险控制。  3.5.2了解转基因食品原料的安全问题。  3.5.3了解植物性食品原料、禽产食品原料、水产食品原料的安全控制。  3.5.4了解常用香料、调味品、饮料、酒的安全控制。  3.5.5了解食品添加剂的安全控制。  3.5.6 能够按照原料、半成品、成品以及不合格的贮存与交付要求完成工作。 |
| 3.6 食品生产全过程制度管理 | 3.6.1 能够完成生产环节相关制度管理文件的记录和归档。  3.6.2了解生鲜食品采购管理、食品生产流程管理、食品储运管理、食品销售管理。  3.6.3 掌握餐饮物料的采购与验收，菜肴与送餐过程鉴定管理，服 务与送餐流程管理。  3.6.4 能按照相关法律法规和监管要求对生产经营全过程进行合规性自查。 |
|  | 3.7 食品常规性制度管理 | 3.7.1 能够熟悉不同岗位人员对食品安全定期自我检查，食品安全管 理人员定期不定期各环节抽查。  3.7.2 能够熟悉食品追溯的关键技术、管理制度以及食品召回与处理。  3.7.3 能够熟悉食品留样管理范围、食品留样制度。  3.7.4 熟悉明白食品企业记录文件管理的重要性，文件管理及保存期限。  3.7.5 熟知餐饮行业记录文件的各项内容。  3.7.6 能够按时参加并通过人员制度管理技能培训与考核，并能将制度管理技能培训所学应用到工作中。 |
| 3.8 风险控制及事故管理 | 3.8.1 了解食品安全风险控制的原理，熟悉餐饮行业重要环节风险点的危害，风险等级及防控措施。  3.8.2 熟悉食品生产加工重要环节风险点的危害、风险等级及防控措施。  3.8.3 熟悉流通环节安全关键风险点危害及防控措施。了解重点单位、重点品种、重点区域风险点及防控措施。  3.8.4 熟悉食品安全事故应急预案，食品安全事故信息报告制度。  3.8.5 能够熟悉食品安全事故处理要点。 |
| 3.9 产品制度管理 | 3.9.1 能够及时反馈加工环境、硬件设施、卫生管理及工艺流程等合规过程中存在的问题。  3.9.2 基于产品制度管理判定原则，能够及时反馈产品品质合规过 程中存在的问题。  3.9.3 通过标签制度管理性基本要素的掌握，能够及时反馈标签合规过程中存在的问题。 |
| 4.制度管理验证 | 4.1 风险识别与评估 | 4.1.1 能够识别本单位的制度管理、风险，并收集合规风险评估材 料。  4.1.2 能够按照本单位风险防控体系开展工作。  4.1.3 能够根据本单位的风险监测方案开展工作。 |
| 4.2 食品制度管理监管 | 4.2.1 能够熟知日常监管检查、抽样、检查、飞行检查和体系检查等 制度管理监管的具体要求。  4.2.2 能够按照制度管理监管要求，配合食品安全监管管理部门进 行日常监管检查，抽样检查、飞行检查、体系检查等。 |
| 4.3 制度管理演练 | 4.3.1 能够根据模拟召回，模拟应急的制度管理过程的预案演练方案参加演练。  4.3.2 能够真实反馈演练中存在的问题。  4.3.3 能够根据演练中存在的问题改进规范工作。 |

1. 食品安全管理师职业技能等级要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作领域 | 工作任务 | 职业技能要求 |
| 1.职业道德体现 | 1.1 职业道德岗位认知 | 1.1.1 熟悉职业岗位工作及任职的要求。  1.1.2 能全面熟悉工作岗位的职责，对岗位职责有较深的认知力。 |
| 1.2 职业道德内涵 | 1.2.1 熟悉职业道德原则，遵守职业道德。  1.2.2 熟悉社会主义职业道德核心，践行社会主义道德。  1.2.3 能自觉践行企业食品道德体系建设。 |
| 1.3 职业道德规范 | 1.3.1 熟悉食品企业管理人员职业道德准则，提高道德素养。  1.3.2 熟悉食品采购人员、加工人员、营销包装设计人员的职业道德原则， 自觉维护践行。 |
| 2.制度管理体系建立 | 2.1 食品制度管理认知 | 2.1.1 能够对各个岗位制度管理的责任义务和义务有正确清晰认知，并合理安排工作。  2.1.2 能准确应用本岗位所设计的制度管理方面的法规及标准制度管理方面的法规及标准 。  2.1.3 能够按照本单位的制度管理计划和文件完成工作。 |
|  | 2.2 食品安全监管框架建立 | 2.2.1 能够准确辨识各食品制度管理环节对应的行政主管部门，并能够区分交叉部门的工作职责。  2.2.2 能够辨别食品制度管理方面涉及的法律法规的适用范围、效力、影响力等。 |
| 2.3 食品法律法规体系建立 | 2.3.1 能够严格执行食品安全法及 实施条例的规定。  2.3.2 能够识别出食品相关行政主管部门发布的重要法规。  2.3.3能够按照涉及本单位的食品法律法规要求衡量和完成工作。 |
| 2.4 食品标准体系建立 | 2.4.1 能够辨识国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准等各层次标准的适用范围效力等。  2.4.2 能够按照规定的标准制修订程序，收集并协助整理标准修订所需材料。  2.4.3 能够参与本单位适用的食品标准体系的建立。 |
| 2.5 国际制度管理监管体系建立 | 2.5.1 能够查询国际组织的食品相关标准法规要求，识别有效信息。  2.5.2 能够了解外国监管框架，根据监管框架监控到有效标准法规及政策。 |
| 3.制度管理应用 | 3.1 生产经营资质许可证制度管理 | 3.1.1 能够根据食品生产经营资质条件要求依法取得许可证。  3.1.2 能够制定管理生产经营资质文件。  3.1.3 能够按照文件规定要求完成补办与注销二证工作。 |
| 3.2 食品行业相关制度管理 | 3.2.1 熟悉从业人员健康管理制度。  3.2.2 熟悉食品销售管理、食品用具管理、食品质量检查制度。  3.2.3 熟悉食品进货、查验、记录食品索证索票制度。  3.3.4 熟悉食品进销货台账，不合格食品退市管理制度。  3.3.5 熟悉消费者投诉处理食品安全管理负责人制度，能够基本完成处理工作。 |
| 3.3 食品从业人员制度管理 | 3.3.1 熟悉食品从业人员健康管理、个人卫生管理、食品安全知识 培训管理、各项制度并能结合本单位情况调整。  3.3.2 熟悉食品污染分类对微生物化学性、物理性食品污染知识及其预防措施，有全面的掌握。 |
| 3.4 生产经营环境制度管理 | 3.4.1 能够按照食品质量的要求完成工作，能够协助食品质量、食品 安全管理，能够进行生产经营环节相关合规管理文件的管理和体系认证工作。  3.4.2 能够根据生产环境及条件等 制度、管理法规文件的规定制定食品生产经营的食品厂选址、厂区环境、生产车间环境、冷库环境、食品经营环境、布局要求设施和设备等符合具体要求。  3.4.3 能够根据生产经营环境及文件规定制定生产经营环境、食堂经营环境布局要求、卫生要求、设施设备等符合具体要求。  3.4.4 熟悉食品原料生产环境中污染物在环境中的扩散迁移转化以及在生物体内的蓄积及防控措施。  3.4.5 熟悉无公害蔬菜、水果、畜禽肉、水产品等农副产品产地与生态环境要求，并能够制定措施。 |
| 3.5 食品原料及产品制度管理 | 3.5.1 熟悉食品原料的安全生产与农药化肥、激素等污染物的关系，能够把控各个环节风险点。  3.5.2 熟悉转基因食品原料的安全问题。  3.5.3 熟悉植物性食品原料、畜产食品原料、水产食品原料的安全和控制环节。  3.5.4 熟悉常用香料、调味品、饮料、酒的安全和控制环节。  3.5.5 熟悉食品添加剂的安全和风险控制。  3.5.6 能够按照原料、半成品、成品以及不合格品的贮存与要求完成工作，协助进行相应不合格品的追溯。 |
| 3.6 食品生产全过程制度管理 | 3.6.1 能熟练完成生产环节相关制度、管理文件记录和归档管理工作。  3.6.2 熟悉生鲜食品采购、食品生产流程、食品储运管理、食品销售管理和风险管控。  3.6.3 熟练掌握餐饮物料的采购和验收，菜肴与送餐过程鉴定管理服务与送餐流程管理和各环节管控工作。  3.6.4 能够按照相关法律法规和监管要求对生产经营、操作规范、工艺流程、内部规范性文件进行制度管理性检查。 |
| 3.7 食品常规性制度管理 | 3.7.1 能够制定不同岗位人员对食品安全定期检查、食品安全管理人员定期不定期检查方案和执行各环节抽查工作。  3.7.2 能够熟知食品追溯的管理制度，食品召回及应急处理。  3.7.3 熟知食品留样管理范围管理制度，并能合理开展工作。  3.7.4 熟知掌握食品企业记录内容文件管理的重要性，文件管理及保存期限。  3.7.5 能够参加并通过监管部门的人员制度管理技能培训与考核，必要时能够组织内部人员制度管理技能培训并予以考核。 |
| 3.8 风险控制及事故管理 | 3.8.1 熟悉食品安全风险控制原则，把管餐饮行业重要环节风险点 的危害风险等级，掌控防控措施。  3.8.2 熟知食品生产加工重要环节风险点的危害，风险等级掌控防控措施。  3.8.3 熟知流通环节安全关键风险点危害，掌控防控措施，熟悉重点单位、重点品种、重点区域风险点及防控措施。  3.8.4 能够按照制度管理要求处理突发情况，例如应急处理、召回及安全事件处理等。 |
| 3.9 产品制度管理 | 3.9.1 能够保证加工环境、硬件设施、卫生管理及工艺流程的合规性，并实施合理化改进。  3.9.2 能够基于产品制度管理判定原则保障产品品质合格合规。 3.9.3 能够通过掌握、标签制度管理性基本要素保证标签合规。 3.9.4 能够协助无公害农产品、绿色食品有机农产品和农产品地理 标志等三品一标的认证要求统筹安排工作。 |
| 3.10 特殊食品制度管理 | 3.10.1 能够正确判断特殊食品注册备案等环节的必备要素。  3.10.2 能够根据特殊食品注册备案条件、申报流程完成特殊食品的注册备案。 |
| 3.11 进出口制度管理 | 3.11.1 能够收集与研判进出口食品安全风险预警信息。  3.11.2 通过进口食品境外生产企业注册合规要求的运用，协助完成境外生产企业的注册。  3.11.3 通过出口食品企业备案合规要求的运用，完成出口食品企业的备案。  3.11.4 能够通过跨境电商合规要求的运用，完成进出口食品交易。 |
| 4.制度管理验证 | 4.1 风险识别与评估 | 4.1.1 能够识别本单位制度管理风险并收集合规风险评估材料，对工作予以指导。  4.1.2 能够按照防控体系布置开展工作。  4.1.3 能够根据风险监测方案开展工作。 |
| 4.2 食品制度管理监管 | 4.2.1 能够根据本单位的风险管理开展工作。  4.2.2 能够按照制度管理要求配合食品安监部门进行日常监管检查、 抽样检验、飞行检查、体系检查等。 |
| 4.3 制度管理演练 | 4.3.1 能够根据模拟召回、模拟应急等制度管理过程的预案演练方 案组织实施演练。  4.3.2 能够真实反馈并发现演练中存在的问题。  4.3.3 能够根据演练中存在的问题改进工作，并对改进工作进行跟踪评价。 |

1. 食品安全管理师职业技能等级要求

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 工作领域 | 工作任务 | 职业技能要求 |
| 1.职业道德体现 | 1.1 职业道德在岗位上的认知 | 1.1.1 全面系统熟知岗位工作任职要求。  1.1.2 熟知研究岗位职责的内涵，发掘岗位职责认知潜力。 |
| 1.2 职业道德内涵 | 1.2.1 熟知职业道德，遵守维护修正职业道德。  1.2.2 熟知社会主义职业道德核心， 自觉维护践行社会主义道德。  1.2.3 能自觉维护宣传践行企业食品道德体系建设。 |
| 1.3 职业道德规范 | 1.3.1 熟悉食品企业管理人员职业道德准则，教育全面提高道德素养。  1.3.2 熟知食品采购人员、加工人员、营销人员、包装设计人员职业道德准则，自觉维护遵守准则，提高道德修养。 |
| 2.制度管理体系建立 | 2.1 食品制度管理认知 | 2.1.1 能够对各个岗位的制度管理 责任和义务有清晰的认知，并提升食品制度管理能力。  2.1.2 能够准确应用涉及的制度管理方面的法规及标准。  2.1.3 能够制定本单位的制度管理计划和制度文件。  2.1.4 能够合理安排本单位的制度管理标准化工作。 |
| 2.2 食品安全监管框架建立 | 2.2.1 能够准确区分各食品制度管理环节对应的行政主管部门及分管部门的责任。  2.2.2 能够辨别和跟踪食品制度管理方面涉及的法律法规适用范围、效力等。 |
| 2.3 食品法律法规体系建立 | 2.3.1 能够严格执行食品安全法及实施条例的规定。  2.3.2 能够快速识别出对本单位业务产生影响的法规。  2.3.3 能够根据食品违法处罚程序与食品相关行政主管部门进行沟通与交流。  2.3.4能够主导建立本系统、本单位的食品法律法规宣传教育、执行监督、安全管理工作机制。 |
| 2.4 食品标准体系建立 | 2.4.1 能够辨别国家标准、行业标准、地方标准、团体标准、企业标准等各层次标准的效力，能掌握标 准的发展趋势。  2.4.2 能够按照规定的标准制修订程序，参与或主导各层次、各类型标准的制修订。  2.4.3 能够建立本单位适用的食品标准体系。 |
| 2.5 国际制度管理监管体系建立 | 2.5.1 能够查询国际组织的食品相关标准法规要求识别有效信息，并能进行参考转化。  2.5.2 能够熟悉国外监管框架，根据监管框架监控到有效标准法规及政策并予以参考转化或能据此调整本单位出口方案。 |
| 3.制度管理应用 | 3.1 生产经营资质许可证制度管理 | 3.1.1 能够根据食品经营的资质条件要求依法取得许可。  3.1.2 能够制定管理生产经营资质文件。  3.1.3 能按照文件规定要求熟练掌握补办与注销证的工作。 |
| 3.2 食品行业相关制度管理 | 3.2.1 熟知从业人员健康管理制度。  3.2.2 熟知食品销售管理，食品用具管理，食品质量检查制度，并能结合本单位情况修正。  3.2.3 熟知食品进货、查验、台账、记录、食品索证索票制度。  3.2.4 熟知食品进销货台账、不合格食品退市管理制度，能熟练掌握操作。  3.2.5 熟知消费者投诉处理，食品安全管理负责人制度，能熟练完成处理工作。 |
| 3.3 食品从业人员制度管理 | 3.3.1 熟知食品从业人员健康管理，个人卫生管理，食品安全知识 培训管理各项制度，并能根据本单位情况进行制定培训计划或修订。  3.3.2 熟知食品污染分类，对微生物、化学性、物理性食品污染知识 及预防措施有全面的掌握，并能运用到工作中去。 |
| 3.4 生产经营环境制度管理 | 3.4.1 能按照食品质量管理的要求完成工作，按照食品质量、食品安 全管理体系特征和危害分析与关键控制点认证等要求进行工作安排，使企业顺利通过认证。  3.4.2 能够根据生产环境及条件制度管理法规文件制定食品生产经营的食品厂选址、厂区环境、冷库 环境、食品经营环境、布局和设备等符合具体要求。  3.4.3 能够根据生产经营环境及条件制度管理法规文件，制定生产经营环境、食堂经营环境、布局、卫生、设备设施等符合具体要求。  3.4.4 能够熟知掌握食品原料生产环境中污染物在环境中的扩散迁移转化以及在物体内的蓄积及防控措施。  3.4.5 熟知无公害蔬菜、水果、畜禽肉、水产品产地与生态环境的要求并能够制定实施防控措施。 |
| 3.5 食品原料及产品制度管理 | 3.5.1 熟知食品原料（包括食品添加剂）的安全生产与化学品、农药、化肥、激素、虫害等污染物的关系，能掌控各个环节的控制过程和风险控制点。  3.5.2 熟知转基因食品原料的安全问题。  3.5.3 熟知植物性食品原料、畜产食品原料、水产品食品原料的安全 和掌控各个环节的风险点。  3.5.4 熟知常用香料、调味品、饮料、酒的安全和控制环节风险点。  3.5.5 熟知食品添加剂的安全和控制环节风险点。  3.5.6 能够按照原料、半成品、成品以及不合格品的贮存与交付要求完成工作，必要时完成相应不合格品的追溯。 |
| 3.6 食品生产全过程制度管理 | 3.6.1 能够熟练掌握完成生产环节相关制度管理，准确及时完成文件 记录归档和管理工作。  3.6.2 熟练掌握生鲜食品采购、食品生产流程、食品储运管理、食品销售管理和各环节的风险控制。  3.6.3 熟练掌握餐饮物料的采购与验收、菜肴与送餐过程鉴定管理、服务与送餐流程的管理工作，控制 各环节的风险点，制定各环节管控措施。  3.6.4 能按照相关法律法规和监管要求对生产经营、操作规范、工艺流程、内部规范性文件法规制度管理性自查、检查工作。 |
| 3.7 食品常规性制度管理 | 3.7.1 能制定食品各不同岗位不同人员对食品安全定期检查、不定期各环节抽查方案，并组织实施工作。  3.7.2 能够熟知掌握食品追溯的管理制度和食品召回及应急处理措施。  3.7.3 熟知掌握食品留样、管理范围、管理制度，并能组织实施开展工作。  3.7.4 熟知掌握食品记录内容、文件管理的安全性，文件保存期限、能及时监管指导整理分类归档。  3.7.5 能够积极参与监管机构及其他机构的制度管理技能培训与交流并有效地组织内部人员进行合规性技能培训交流与考核工作。 |
| 3.8 风险控制及事故管理 | 3.8.1 熟知食品安全风险控制原理原则，把控餐饮行业重要环节风险点的危害等级，制定防控预案，组织实施防控工作。  3.8.2 熟知掌握生产加工重要环节风险点的危害风险等级，制定防控预案实施防控工作。  3.8.3 熟知流通环节安全关键点风险点危害，制定防控方案，掌控防控措施，熟知重点单位、重点品种、重点区域风险点及熟练实施防控工作。  3.8.4 能够按照制度管理要求，快速反应应对各种突发情况，例如应急管理、召回及安全事件处理等。 |
| 3.9 产品制度管理 | 3.9.1 能够保证加工环境、硬件设施、卫生管理及工艺流程的合规性，实施合理化改进并完善保障体系。  3.9.2 能够基于产品制度管理判定原则保障产品品质合格合规。  3.9.3 能通过标签制度管理性基本要素原则的掌握保证标签合规。  3.9.4 能够通过制度管理判断原则，有效进行产品合规的判定并制定改进措施，规避风险。  3.9.5 能够按照无公害农产品、绿色食品、有机农产品和农产品地理标志等三品一标的认证要求统筹安排工作。 |
| 3.10 特殊食品制度管理 | 3.10.1 能够正确判断特殊食品注册、备案等环节的必要性。  3.10.2 可根据特殊食品注册、备案条件申报流程完成特殊食品的注册备案工作。 |
| 3.11 进出口制度管理 | 3.11.1 能够收集与研判进出口食品安全风险预警信息。  3.11.2 能够根据进口食品境外生产企业注册制度管理要求完成境外生产企业的注册。  3.11.3 能根据出口食品企业备案制度管理要求完成出口企业的备案。  3.11.4 能够根据跨境电商制度管理要求完成进出口食品交易。 |
| 4.制度管理验证 | 4.1 风险识别与评估 | 4.1.1 能够根据食品风险监测、评估、交流的具体内容统筹安排各项常态化工作。  4.1.2 能够通过运用制度管理风险评估及有效分级。  4.1.3 能够对评估的制度管理风险建立有效的防控体系。  4.1.4 能够制定本单位的风险监测方案。 |
| 4.2 食品制度监管 | 4.2.1 能够根据本单位的风险管理开展工作。  4.2.2 能够按照制度管理要求配合食品安全监管管理部门进行日常监管检查、抽样、检验、飞行检查、体系检查等，并根据监管结果调整制度管理体系。 |
| 4.3 制度管理演练 | 4.3.1 能够根据召回、应急等模拟情况设计制度演练方案。  4.3.2 能够及时发现演练中存在的问题。  4.3.3 能够根据演练中存在的问题持续性改进规划工作，并对改进工作进行跟踪评价，确定本单位最优制度管理体系。 |

参考文献

1. GB/T 19001-2016 质量管理体系要求
2. 中华人民共和国食品安全法（中华人民共和国主席令第二十一号自 2015 年 10 月日起施行）
3. 中华人民共和国食品安全法实施条例（中华人民共和国国务院令第 721 号自 2019 年 12 月 1 日施行）
4. 国家职业技能标准编制技术规程（ 2018 年版）
5. 教育部《普通高等学校本科专业目录》
6. 教育部《普通高等学校高等职业教育（专科） 专业目录》
7. 教育部《中等职业学校专业目录》
8. 教育部高等职业学校专业教学标准
9. 教育部中等职业学校专业教学标准
10. 教育部职业技术教育中心研究所职业技能等级标准开发指南（试行）〔S〕2020-06-19
11. 食品合规管理职业技能等级标准（烟台富美特信息科技公司）

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_