

团 体 标 准

T/FDSA 018—2022

代替 T/FDSA 018—2021

食品安全管理师

Food safety manager

2022-12-31 发布

2023-01-01 实施

中国食品药品企业质量安全促进会 发布

目 次

前言	III
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
3.1 食品安全管理师	1
3.2 食品安全总监	2
3.3 食品安全员	2
4 适用院校专业	2
4.1 本科院校	2
4.2 高等职业院校	2
4.3 中等职业院校	2
5 面向职业岗位（群）	2
6 职业技能等级和要求	2
6.1 职业技能等级划分	2
6.2 基本要求	3
6.3 食品生产、经营（销售、餐饮）基础知识	3
7 申报条件	5
7.1 初级食品安全管理师（食品安全员）	5
7.2 中级食品安全管理师	5
7.3 高级食品安全管理师（食品安全总监）	5
附录 A（规范性） 职业技能等级和岗位能力要求	6
A.1 初级食品安全管理师职业技能等级和食品安全员岗位能力要求	6
A.2 中级食品安全管理师职业技能等级要求	7
A.3 高级食品安全管理师职业技能等级和食品安全总监岗位能力要求	9
附录 B（资料性） 培训参考要求	12
B.1 培训期限	12
B.2 培训师资	12
B.3 实训	12
附录 C（资料性） 评价方式	13
C.1 考评方式	13
C.2 考评人员与考生配比	13
C.3 鉴定时间	13

C.4 理论知识权重表	13
C.5 技能要求权重表	14
参考文献	15

中国食品药品企业质量安全促进会

前 言

本文件按照GB/T 1.1—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。

请注意本文件的某些内容可能涉及专利。本文件的发布机构不承担识别专利的责任。

本文件由中国食品药品企业质量安全促进会提出并归口。

本文件起草单位：中国食品药品企业质量安全促进会、北京市食品药品安全企业联盟、浙江省中小餐饮行业协会、辽宁省标准化研究院、今麦郎食品股份有限公司、加多宝（中国）饮料有限公司、辽宁省食品安全协会、全国检验检测认证职业教育集团、北京全聚德仿膳食品有限责任公司、北京国实检测技术研究院、质每（中国）有限公司、常熟市阳澄湖特种水产有限公司、元气森林（北京）食品科技集团有限公司、北京二商王致和食品有限公司、北京天福号食品有限公司、今麦郎饮品股份有限公司、中国食品报社、西安国联质量检测技术股份有限公司、北京富美特信息科技有限公司、中检技术服务（深圳）有限公司、食品行业生产力促进中心、中青联盟大数据研究（北京）有限公司、北京国科联培信息技术研究院。

本文件主要起草人：黄新望、吕锡源、李敏、胡宝生、赵艳霞、陈京念、刘雄斌、陈登平、崔贺、吴晓红、赵爱坡、侯国友、彭群国、沈方雄、赵凌洋、刘刚、姜崇斌、冯霖、范颖华、屠振华、贾洪海、王欣、王绍文、陈萍、孙哲、刘鹏、周静慧、谢久忠、梁亮、刘亚梅、赵昕龙、冯斯雯。

食品安全管理师

1 范围

本文件规定了食品安全管理师、食品安全总监、食品安全员的定义，食品安全管理师与食品安全总监和食品安全员的关系；食品安全管理师的适用院校专业、面向职业岗位（群）、职业技能等级以及相应的岗位能力要求、申报条件和考评方式。

本文件适用于对食品生产、经营（食品销售（含食品冷链）、餐饮服务）企业按照《中华人民共和国食品安全法》等法律法规要求，配备的食品安全员、食品安全总监等食品安全管理培训、考核和评价。对其他食品生产经营者依法配备的食品安全员、食品安全总监等食品安全管理培训、考核和评价；对中、高等院校食品安全相关专业学生教学和考核等可参照使用。

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 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量
- GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 19538 危害分析与关键控制点（HACCP）体系及其应用指南
- GB/T 22000 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范
- GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- GB 31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1 食品安全管理师 food safety manager

在食品生产经营中，依据《中华人民共和国食品安全法》等相关国家法律、法规和标准从事食品安全管理工作，具备食品安全专业知识和管理技能，经符合要求的机构培训考核合格的食品安全员和食品安全总监等食品安全管理人员。

3.2 食品安全总监 food safety director

在食品生产经营中，依据《中华人民共和国食品安全法》等相关国家法律、法规和标准从事食品安全管理工作，具备高级食品安全管理师技能水平，具备特殊食品生产企业，大中型食品生产、销售、餐饮企业，连锁销售企业总部，连锁餐饮企业总部和用餐人数300人以上的托幼机构食堂、用餐人数500人以上的学校食堂，以及用餐人数或者供餐人数超过1000人的单位等企业和食堂食品安全管理所需的食品安全专业知识和管理技能，经符合要求的机构培训考核合格的食品安全管理人员。

3.3 食品安全员 food safety officer

在食品生产经营中，依据《中华人民共和国食品安全法》等相关国家法律、法规和标准从事食品安全管理工作，或者协助食品安全负责人或者食品安全总监从事食品安全管理工作，具备初级食品安全管理师技能水平，经符合要求的机构培训考核合格的食品安全管理人员。

4 适用院校专业

4.1 本科院校

食品科学与工程、食品营养与检验教育、食品质量与安全、食品营养与健康、生物工程、乳品工程、农业工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品卫生与营养学、物流工程等。

4.2 高等职业院校

食品质量与安全、食品营养与健康、食品检验检测技术、食品营养与卫生、食品营养与检测、医学营养、食品生物技术、食品智能加工技术、酿酒技术、绿色食品生产技术、现代农业技术、烹饪工艺与营养、中西面点工艺、餐饮智能管理、营养配餐、烹饪、食品加工与检验、农产品保鲜与加工、茶艺与茶文化、茶叶生产与加工技术、农产品加工与质量检测、制糖技术、生物化工、食品贮运与营销、现代物流管理、冷链物流技术与管理等。

4.3 中等职业院校

食品生物工艺、药品食品检验、食品营养与卫生、食品质量与安全、烹饪、中餐烹饪、民族食品加工技术、西餐烹饪、粮油储运与检验技术、营养与保健、食品加工工艺、茶叶生产与加工、现代物流、食品加工与检验、公共营养保健、健康服务与管理、制糖技术、农产品保鲜与加工、生物化工等。

5 面向职业岗位（群）

食品行业的行政主管部门、企事业单位、教育机构、科研院所、第三方服务机构等从事食品安全管理工作的从业人员；在普通食品、特殊食品（保健食品、特殊医学用途配方食品、婴幼儿配方食品等）、食品添加剂生产者和销售者，餐饮服务经营者（含中央厨房、集体用餐配送单位）、单位食堂（含学校、托幼机构、养老机构、建筑工地、企事业单位等集中用餐单位食堂）等食品生产经营者中，从事食品安全管理工作主要负责人以及食品安全总监、食品安全员等食品安全管理人员；在冷链食品贮运和管理中从事食品安全管理工作的从业人员等。

6 职业技能等级和要求

6.1 职业技能等级划分

食品安全管理师职业技能分为三个等级：初级食品安全管理师（食品安全员）、中级食品安全管理师、高级食品安全管理师（食品安全总监），中级食品安全管理师为食品安全员与食品安全总监的过渡级别，帮助食品安全员或者具有相应能力的食品安全管理人员提高食品安全管理能力，尽快满足食品安全总监岗位能力要求。三个等级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。每个等级分食品生产和加工、食品销售（含食品冷链）和餐饮服务三个环节。

初级食品安全管理师：掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；根据工作岗位职责的要求，能够运用食品安全管理制度完成本职业的常规工作。满足食品生产经营企业对食品安全员岗位能力要求。

中级食品安全管理师：掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；根据工作岗位职责的要求，能够运用食品安全管理体系，制定并运用食品安全管理制度完成本职业的常规工作。在特定情况下，能够运用专门技能完成较为复杂的工作；满足食品生产经营企业对食品安全员岗位能力要求。

高级食品安全管理师：掌握相应的食品安全法律法规、食品安全标准；具备识别和防控相应食品安全风险的专业知识；熟悉本企业食品安全相关设施设备、工艺流程、操作规程等生产经营过程控制要求；参加企业组织的食品安全管理人员培训并通过考核；能够制定并运用食品安全管理体系，监督执行食品安全管理制度，熟练运用专门技能和特殊技能完成本职业工作；掌握食品生产经营良好操作规范（GMP）要求，具备开展危害分析与关键控制点（HACCP）的能力；能够独立处理和解决技术或工艺难题；在技术技能方面有创新；能够培训初、中级食品安全管理师；具备人员管理的能力；满足食品生产经营企业对食品安全总监岗位能力要求。

6.2 基本要求

6.2.1 职业道德

（1）道德基础知识

- ①道德和职业道德
- ②食品安全职业道德

（2）食品安全职业道德建设

- ①食品安全职业道德规范建设
- ②食品安全职业道德规范教育
- ③食品安全职业道德修养

（3）食品安全职业道德评价

- ①食品安全职业道德行为评价
- ②食品安全职业道德建设评价

6.3 食品生产、经营（销售、餐饮）基础知识

（1）食品生产

- ①食品安全基础。
食品安全风险概述；食品污染及预防；食物中毒及预防；食品微生物；食品营养学等。
- ②食品安全法律、法规与标准。

中华人民共和国食品安全法；中华人民共和国农产品质量安全法；中华人民共和国产品质量法；中华人民共和国食品安全法实施条例；GB 14881、GB 7718、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31605等食品安全标准。

③食品安全规章、规范性文件。

食品生产许可管理办法；食品生产经营日常监督管理办法；网络食品安全违法行为查处办法；食品安全抽样检验管理办法；保健食品注册与备案管理办法；特殊医学用途配方食品注册管理办法；婴幼儿配方乳粉产品配方注册管理办法；食品生产许可审查通则；食品生产许可审查细则；食品生产通用卫生规范；食品生产经营风险分级管理办法等。

④食品安全事件应急处置。

国家食品安全事故应急预案；食品召回管理办法；市场监督管理总局投诉举报处理暂行办法等。

⑤食品安全管理。

GB/T 22000食品安全管理体系；危害分析与关键控制点体系（HACCP）；食品安全风险分析；食品安全风险预警；食品安全风险管理；食品生产风险分级管理等。

（2）食品销售

①食品安全基础。

食品安全风险概述；食品污染及预防；食物中毒及预防；食品微生物等。

②食品安全法律、法规与标准。

中华人民共和国食品安全法；中华人民共和国农产品质量安全法；中华人民共和国产品质量法；中华人民共和国食品安全法实施条例；GB 31621、GB 7718、GB 2760、GB 31605等食品安全标准。

③食品安全规章、规范性文件。

食品经营许可管理办法；食品生产经营日常监督管理办法；食用农产品市场销售质量安全监督管理办法；网络食品安全违法行为查处办法；食品安全抽样检验管理办法；食品经营许可审查通则；食品生产经营风险分级管理办法等。

④食品安全事件应急处置。

国家食品安全事故应急预案；食品召回管理办法；市场监督管理总局投诉举报处理暂行办法等。

⑤食品安全管理。

食品安全风险分析；食品安全风险预警；食品安全风险管理；食品销售风险分级管理；冷链食品质量管理。

（3）餐饮服务

①食品安全基础。

食品安全风险概述；食品污染及预防；食物中毒及预防；食品微生物；食品营养学等。

②食品法律、法规和标准。

中华人民共和国食品安全法；中华人民共和国农产品质量安全法；中华人民共和国产品质量法；中华人民共和国食品安全法实施条例；GB 31621、GB 31654、GB 7718、GB 2760、GB 2761、GB 2762、GB 2763、GB 31605等食品安全标准。

③食品安全规章、规范性文件。

食品经营许可管理办法；食品生产经营日常监督管理办法；网络餐饮服务食品安全监督管理办法；学校食品安全与营养健康管理规定；网络食品安全违法行为查处办法；食品安全抽样检验管理办法；食品经营许可审查通则；食品生产经营风险分级管理办法；餐饮服务食品安全操作规范等。

④食品安全事件应急处置。

国家食品安全事故应急预案；食品召回管理办法；市场监督管理总局投诉举报处理暂行办法等。

⑤食品安全管理。

食品安全风险分析；食品安全风险预警；食品安全风险管理；GB/T 22000食品安全管理体系、危害分析与关键控制点体系（HACCP）在餐饮服务业的应用等。

7 申报条件

7.1 初级食品安全管理师（食品安全员）

具备以下条件之一者，可申报相应环节初级食品安全管理师和食品安全员。

- 累计从事食品安全相关岗位¹⁾工作3年（含）以上。
- 累计在同一环节从事食品安全管理岗位工作1年（含）以上。
- 从事食品安全管理岗位工作，取得监管部门、行业组织或者第三方服务机构组织的相应环节初级食品安全管理师技能证书，并能提供相关证明。
- 取得中等职业院校食品安全相关专业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、以中级技能为培训目标的中等及以上职业学校食品安全相关专业毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

7.2 中级食品安全管理师

具备以下条件之一者，可申报相应环节中级食品安全管理师。

- 累计在同一环节从事食品安全管理岗位工作3年（含）以上。
- 取得初级食品安全管理师职业技能证书后，累计从事相应环节食品安全管理岗位工作2年（含）以上。
- 从事食品安全管理岗位工作，取得监管部门、行业组织或者第三方服务机构组织的相应环节中级食品安全管理师技能证书，并能提供相关证明。
- 取得高等职业院校以上食品安全相关专业³⁾毕业证书（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

7.3 高级食品安全管理师（食品安全总监）

具备以下条件之一者，可申报相应环节高级食品安全管理师和食品安全总监。

- 在同一环节累计从事食品安全监督和管理、高级食品安全经理、食品安全总监等相关食品安全工作岗位5年（含）以上，且近2年内，每年至少接受一次监管部门、行业组织或者第三方服务机构组织的相应环节的食品安全管理师岗位培训，并能提供相关证明。
- 取得中级食品安全管理师职业资格证书后，累计从事相应环节食品安全管理工作3年（含）以上。
- 从事食品安全管理岗位工作，接受过监管部门、行业组织或者第三方服务机构组织的相应环节的高级食品安全管理师（食品安全总监）岗位培训，并能提供相关证明。

1) 参考“5 面向职业岗位（群）”

2) 参考“4.3 中等职业院校”

3) 参考“4.1 本科院校；4.2 高等职业院校”

附 录 A
(规范性)
职业技能等级和岗位能力要求

A.1 初级食品安全管理师职业技能等级和食品安全员岗位能力要求

表A.1规定了初级食品安全管理师职业技能等级和食品安全员岗位能力要求。

表 A.1 初级食品安全管理师职业技能等级和食品安全员岗位能力要求

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 食品安全管理责任明晰	1. 相关法律法规标准信息识别	1. 掌握食品安全法律体系 2. 掌握食品安全相关法律法规等关于食品安全管理义务和责任的要求	1. 食品安全相关法律、法规、规章、规范性文件收集 2. 食品安全相关法律、法规、规章、规范性文件关于食品安全管理义务和责任具体要求的整理和正确理解
2. 食品生产经营许可申请、备案	2. 食品生产经营许可申请、备案	1. 掌握食品生产经营许可、备案条件和程序 2. 能够按要求准备食品生产经营许可、备案相关材料	1. 需要依法取得行政许可的食品生产经营活动 2. 需要备案的食品经营活动 3. 食品生产经营许可、备案的条件和程序 4. 食品生产经营许可、备案材料要求
3. 食品安全管理制度建立并执行	3. 相关法律法规法规制度信息识别	1. 掌握需要建立哪些食品安全管理制度 2. 掌握各项食品安全管理制度的具体要求	1. 食品安全相关法律法规等关于建立食品安全制度的要求 2. 各项食品安全管理制度的具体要求
	4. 食品安全管理制度制定	1. 能够独立完成食品安全管理制度的制定 2. 能够独立完成食品安全管理制度配套表格的制定 3. 掌握各项食品安全管理制度及配套表格之间的逻辑关系	1. 各项食品安全制度应能最大程度的保证食品安全 2. 各项食品安全制度及配套表格应符合法律法规等要求和实际情况，可操作性要强
	5. 食品安全管理制度执行	1. 掌握食品安全相关法律法规、标准等制修订和废止情况，及时修订不再符合要求的食品安全管理制度 2. 能够实施各项食品安全管理制度，并按要求记录 3. 对于监管部门在监督检查中发现的食品管理制度执行不到位的问题能够及时整改 4. 对于监管部门在监督检查中发现的食品安全管理制度配套表格记录中存在的逻辑错误等能够及时整改	1. 掌握食品安全相关法律法规、标准更新情况 2. 掌握各项食品安全制度及相互之间的关系 3. 掌握各项配套表格内容及相互之间的关系

表 A.1 (续)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
4. 食品安全自查有效开展	6. 食品安全自查各项要求落实到位	1. 能够制定食品安全自查计划 2. 能够制定食品安全自查方案 3. 能够制定食品安全自查内容 4. 能够依法对自查结果进行处理 5. 能够针对自查发现的食品安全问题提出解决方案,并能有效落实	1. 食品安全自查工作要求 2. 食品安全自查要点 3. 食品安全自查结果处理 4. 食品安全问题解决方法
5. 食品安全培训有效开展	7. 从业人员岗位培训	1. 具备对本单位从业人员开展食品安全培训的能力 2. 分类培训计划落实	1. 各岗位从业人员食品安全管理要求 2. 每年培训不少于40学时
6. 食品安全问题应急处置	8. 投诉举报合理处置	1. 能够正确处理消费者关于食品安全方面的投诉举报 2. 能够配合监管部门做好投诉举报食品安全问题的处理	1. 食品安全投诉举报管理相关要求 2. 监管部门处理投诉举报问题的工作要求
	9. 食品安全事故应急处置及时高效	1. 能够制定并执行食品安全事故处置方案 2. 能够按要求做好食品安全事故报告 3. 能够及时做好人员救治工作 4. 能够保护好现场,配合监管部门开展调查处理	1. 食品安全事故处置方案基本框架和要求 2. 食品安全事故报告要求 3. 食品安全事故人员救治要求 4. 食品安全事故现场处置要求

A.2 中级食品安全管理师职业技能等级要求

表A.2规定了中级食品安全管理师职业技能等级要求。

表 A.2 中级食品安全管理师职业技能等级要求

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 食品安全管理责任明晰	1. 相关法律法规信息识别	1. 掌握食品安全法律体系 2. 掌握食品安全相关法律法规等关于食品安全管理义务和责任的要求 3. 涉嫌食品安全犯罪的情形和案件移送要求	1. 食品安全相关法律、法规、规章、规范性文件收集 2. 食品安全相关法律、法规、规章、规范性文件关于食品安全管理义务和责任具体要求的整理和正确理解 3. 食品安全行刑衔接相关法律法规等
2. 食品生产经营许可申请、备案和产品注册备案	2. 食品生产经营许可申请、食品经营备案	1. 掌握食品生产经营许可、备案条件和程序 2. 能够按要求准备食品生产经营许可、食品经营备案相关材料	1. 需要依法取得行政许可的食品生产经营活动 2. 需要备案的食品经营活动 3. 食品生产经营许可、食品经营备案的条件和程序 4. 食品生产经营许可、食品经营备案管理要求

表 A.2 (续)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
	3. 特殊食品注册、备案	1. 掌握特殊食品注册、备案条件和程序 2. 能够按要求准备特殊食品注册、备案相关材料	1. 特殊食品注册、备案管理条件和程序 2. 特殊食品注册、备案管理要求
3. 食品安全管理制度建立并执行	4. 相关法律法规制度信息识别	1. 能够掌握需要建立哪些食品安全管理制度 2. 能够掌握各项食品安全管理制度的具体要求	1. 食品安全相关法律法规等关于建立食品安全制度的要求 2. 各项食品安全管理制度的具体要求
	5. 食品安全管理制度制定	1. 能够独立完成食品安全管理制度的制定 2. 能够独立完成食品安全管理制度配套表格的制定 3. 能够掌握各项食品安全管理制度及配套表格之间的逻辑关系	1. 各项食品安全制度应能最大程度的保证食品安全 2. 各项食品安全制度及配套表格应符合法律法规等要求和实际情况, 可操作性要强
	6. 食品安全管理制度执行	1. 能够实施各项食品安全管理制度, 并按要求记录 2. 能够及时主动发现实际工作中食品管理制度执行不到位的问题, 并及时整改 3. 能够及时主动发现食品安全管理制度配套表格记录中存在的逻辑错误等, 并及时整改	1. 深刻理解各项食品安全制度及相互之间的关系 2. 深刻理解各项配套表格内容及相互之间的关系
	7. 特殊食品生产质量管理体系建立	1. 能够按照良好生产规范的要求建立与所生产特殊食品相适应的生产质量管理体系 2. 按照注册或者备案的产品配方、生产工艺技术要求组织生产	1. 特殊食品生产质量管理体系 2. 掌握保健食品广告目录及内容
4. 食品安全自查有效开展	8. 食品安全状况检查评价	1. 能够制定食品安全自查计划 2. 能够制定食品安全自查方案 3. 能够制定食品安全自查内容 4. 能够依法对自查结果进行处理 5. 能够针对自查发现的食品安全问题提出解决方案, 并能有效落实	1. 食品安全自查工作要求 2. 食品安全自查要点 3. 食品安全自查结果处理 4. 食品安全问题解决方法
	9. 特殊食品生产质量管理体系自查	1. 能够制定生产质量管理体系自查计划 2. 能够制定生产质量管理体系自查方案 3. 能够制定生产质量管理体系自查内容 4. 能够依法对自查结果进行处理 5. 能够针对自查发现的食品安全问题提出解决方案, 并能有效落实 6. 能够撰写自查报告, 并依法定期向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交	1. 生产质量管理体系自查工作要求 2. 生产质量管理体系自查要点 3. 生产质量管理体系自查结果处理 4. 生产质量管理体系问题解决方法 5. 生产质量管理体系自查报告

表 A. 2 (续)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
5. 食品安全培训有效开展	10. 从业人员岗位培训	1. 具备对本单位从业人员开展食品安全培训的能力 2. 分类培训计划落实	1. 各岗位从业人员食品安全管理要求 2. 每年培训不少于40学时
6. 食品安全问题应急处置	11. 投诉举报合理处置	1. 能够正确处理消费者关于食品安全方面的投诉举报 2. 能够配合监管部门做好投诉举报食品安全问题的处理 3. 能够对投诉举报的食品安全问题进行综合分析, 提出问题解决方法	1. 食品安全投诉举报管理相关要求 2. 监管部门处理投诉举报问题的工作要求 3. 食品安全问题产生的原因和解决的方法
7. 人员管理	12. 管理食品安全管理人员	1. 具备沟通能力、协调能力、规划与统筹能力、决策与执行能力、培训能力和统御能力 2. 具备人际技能, 能够处理好人事关系, 理解、激励他人并与其他人共事	1. 管理的常识 2. 企业管理基础知识 3. 企业人员管理基础知识 4. 企业生产管理 5. 企业质量管理

A. 3 高级食品安全管理师职业技能等级和食品安全总监岗位能力要求

表A. 3规定了高级食品安全管理师职业技能等级和食品安全总监岗位能力要求。

表 A. 3 高级食品安全管理师职业技能等级和食品安全总监岗位能力要求

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
1. 食品安全管理责任明晰	1. 相关法律法规信息识别	1. 掌握食品安全法律体系 2. 掌握食品安全相关法律法规等关于食品安全管理义务和责任的要求 3. 涉嫌食品安全犯罪的情形和案件移送要求	1. 食品安全相关法律、法规、规章、规范性文件收集 2. 食品安全相关法律、法规、规章、规范性文件关于食品安全管理义务和责任具体要求的整理和正确理解 3. 食品安全行刑衔接相关法律法规等
2. 食品生产经营许可申请、备案和产品注册、备案	2. 食品生产经营许可申请、食品经营备案	1. 掌握食品生产经营许可、备案条件和程序 2. 能够按要求准备食品生产经营许可、食品经营备案相关材料	1. 需要依法取得行政许可的食品生产经营活动 2. 需要备案的食品经营活动 3. 食品生产经营许可、食品经营备案的条件和程序 4. 食品生产经营许可、食品经营备案管理要求
	3. 特殊食品注册、备案	1. 掌握特殊食品注册、备案条件和程序 2. 能够按要求准备特殊食品注册、备案相关材料	1. 特殊食品注册、备案管理条件和程序 2. 特殊食品注册、备案管理要求

表 A.3 (续)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
3. 食品安全管理制度建立并执行	4. 相关法律法规制度信息识别	1. 能够掌握需要建立哪些食品安全管理制度 2. 能够掌握各项食品安全管理制度的具体要求	1. 食品安全相关法律法规等关于建立食品安全制度的要求 2. 各项食品安全管理制度的具体要求
	5. 食品安全管理制度制定	1. 能够独立完成食品安全管理制度的制定 2. 能够独立完成食品安全管理制度配套表格的制定 3. 能够掌握各项食品安全管理制度及配套表格之间的逻辑关系	1. 各项食品安全制度应能最大程度的保证食品安全 2. 各项食品安全制度及配套表格应符合法律法规等要求和实际情况, 可操作性要强
	6. 食品安全管理制度执行	1. 能够实施各项食品安全管理制度, 并按要求记录 2. 能够及时主动发现实际工作中食品管理制度执行不到位的问题, 并及时整改 3. 能够及时主动发现食品安全管理制度配套表格记录中存在的逻辑错误等, 并及时整改	1. 深刻理解各项食品安全制度及相互之间的关系 2. 深刻理解各项配套表格内容及相互之间的关系
	7. 特殊食品生产质量管理体系建立	1. 能够按照良好生产规范的要求建立与所生产特殊食品相适应的生产质量管理体系 2. 按照注册或者备案的产品配方、生产工艺技术要求组织生产	1. 特殊食品生产质量管理体系 2. 掌握保健食品广告目录及内容
4. 食品安全自查有效开展	8. 食品安全状况检查评价	1. 能够制定食品安全自查计划 2. 能够制定食品安全自查方案 3. 能够制定食品安全自查内容 4. 能够依法对自查结果进行处理 5. 能够针对自查发现的食品安全问题提出解决方案, 并能有效落实	1. 食品安全自查工作要求 2. 食品安全自查要点 3. 食品安全自查结果处理 4. 食品安全问题解决方法
	9. 特殊食品生产质量管理体系自查	1. 能够制定生产质量管理体系自查计划 2. 能够制定生产质量管理体系自查方案 3. 能够制定生产质量管理体系自查内容 4. 能够依法对自查结果进行处理 5. 能够针对自查发现的食品安全问题提出解决方案, 并能有效落实 6. 能够撰写自查报告, 并依法定期向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交	1. 生产质量管理体系自查工作要求 2. 生产质量管理体系自查要点 3. 生产质量管理体系自查结果处理 4. 生产质量管理体系问题解决方法 5. 生产质量管理体系自查报告
5. 食品安全培训有效开展	10. 从业人员岗位培训	1. 具备对本单位从业人员开展食品安全培训的能力 2. 分类培训计划落实	1. 各岗位从业人员食品安全管理要求 2. 每年培训不少于 40 学时

表 A.3 (续)

职业功能	工作内容	技能要求	相关知识要求
6. 食品安全问题应急处置	11. 投诉举报合理处置	1. 能够正确处理消费者关于食品安全方面的投诉举报 2. 能够配合监管部门做好投诉举报食品安全问题的处理 3. 能够对投诉举报的食品安全问题进行综合分析, 提出问题解决方法	1. 食品安全投诉举报管理相关要求 2. 监管部门处理投诉举报问题的工作要求 3. 食品安全问题产生的原因和解决的方法
	12. 食品安全事故应急处置及时高效	1. 能够掌握各类食物中毒的特点、分类及防控措施 2. 能够制定食品安全事故处置方案, 开展应急演练 3. 能够按要求做好食品安全事故报告 4. 能够及时做好人员救治工作 5. 能够保护好现场, 配合监管部门开展调查处理 6. 能够综合分析食品安全事故产生的原因, 提出避免事故的方法	1. 食品安全事故处置方案基本框架和要求 2. 食品安全事故报告要求 3. 食品安全事故人员救治要求 4. 食品安全事故现场处置要求 5. 各类食品安全事故的特点及防控方法
7. 食品安全先进管理规范应用	13. 良好生产规范应用	1. 能够制定并执行食品良好生产规范	1. 食品良好生产规范
	14. 危害分析和关键控制点体系应用	1. 能够制定并执行危害分析和关键控制点体系	1. 危害分析和关键控制点体系
8. 人员管理	15. 管理食品安全管理人员	1. 具备沟通能力、协调能力、规划与统筹能力、决策与执行能力、培训能力和统御能力 2. 具备人际技能, 能够处理好人事关系, 理解、激励他人并与他人共事	1. 管理的常识 2. 企业管理基础知识 3. 企业人员管理基础知识 4. 企业生产管理 5. 企业质量管理

附录 B
(资料性)
培训参考要求

B.1 培训期限

初级食品安全管理师和食品安全员不少于40标准学时⁴⁾；中级食品安全管理师不少于80标准学时；高级食品安全管理师和食品安全总监不少于110标准学时。

B.2 培训师资

B.2.1 应有理想信念、职业道德，热爱食品安全教育工作，具有较高的专业理论水平或丰富实践经验，能认真执行教学计划，完成教学工作任务。

B.2.2 应具有本行业或本专业高级及以上专业技术职务任职资格或从事食品安全监督和管理8年以上或任高级食品安全经理、食品安全总监10年以上，并经考核合格者。

B.3 实训

标准教室、会议室及具备必要的实践场所。

4) 高一级别标准学时中，含已完成的低一级别的标准学时数。

附录 C (资料性) 评价方式

C.1 考评方式

初级食品安全管理师、中级食品安全管理师和食品安全员分为理论知识考试和技能考核，其中理论知识考试采用闭卷笔试、机考等方式为主，主要考核食品安全管理人员从事本职业应掌握的食品安全法律、法规、标准和专业知识；技能操作考核采用现场操作、模拟操作或问答方式进行，主要考核食品安全管理人员从事本职业应具备的技能水平；高级食品安全管理师和食品安全总监考评，在进行理论知识考试和技能考核的基础上，主要进行综合评审，即采取审阅申报材料、答辩等方式进行全面评议和审查。

理论知识考试、技能操作考核以及综合评审均实行百分制，成绩皆达60分以上者为合格。

C.2 考评人员与考生配比

理论知识考试的考评人员与考生配比不低于1:15，且每个标准教室不少于2名考评人员；技能考核中的考评人员与考生配比不低于1:10，考评人员为3人（含）以上单数；综合评审人员为3人（含）以上单数。

C.3 鉴定时间

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

C.4 理论知识权重表

理论知识权重见表C.1。

表 C.1 理论知识权重表

项目		初级食品安全管理师 (食品安全员)	中级食品安全管理师	高级食品安全管理师 (食品安全总监)
基本要求	职业道德	10	10	10
	食品安全基础知识	10	10	10
相关知识要求	食品安全法律和标准	10	10	10
	食品安全监督管理	30	30	30
	食品安全规范	40	30	25
	食品安全先进管理方法	—	10	15
合计		100	100	100

C.5 技能要求权重表

技能要求权重见表C.2。

表 C.2 技能要求权重表

项目		初级食品安全管理师 (食品安全员)	中级食品安全管理师	高级食品安全管理师 (食品安全总监)
技能 要求	从业人员管理	20	30	30
	场所与布局、设施设备	10	5	5
	食品贮存管理	15	15	15
	过程管理	30	30	30
	清洗消毒	15	5	5
	检验检测	5	10	10
	应急处置	5	5	5
合计		100	100	100

参 考 文 献

- [1] 全国人民代表大会常务委员会. 中华人民共和国食品安全法:主席令第二十一号
[EB/OL]. (2021-4-29)
[2021-11-10]. <https://flk.npc.gov.cn/detail2.html?ZmY4MDgxODE3YWlyMmUwYzAxN2FiZDhkODVhMjA1ZjE%3D>
- [2] 中华人民共和国国务院. 中华人民共和国食品安全法实施条例:第721号令
[EB/OL]. (2019-10-11)
[2021-11-10]. http://www.gov.cn/zhengce/content/2019-10/31/content_5447142.htm
- [3] 原卫生部. 食品安全国家标准管理办法:卫生部令第77号
[EB/OL]. (2010-10-20) [2021-11-10]. <http://www.nhc.gov.cn/fzs/s3580e/201011/fdefaaf0c5d94d789734a48591edb480.shtml>
- [4] 国家市场监督管理总局. 食品生产许可管理办法:国家市场监督管理总局令第24号
[EB/OL]. (2020-01-03)
[2021-11-10]. http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/fgs/202001/t20200103_310238.html
- [5] 国家食品药品监督管理总局. 食品经营许可证管理办法:国家食品药品监督管理总局令第17号
[EB/OL]. (2015-08-31) [2021-11-10]. http://www.gov.cn/gongbao/content/2015/content_2978272.htm
- [6] 国家食品药品监督管理总局. 食品生产经营日常监督检查管理办法:国家食品药品监督管理总局令第23号
[EB/OL]. (2016-03-04) [2021-11-10]. http://gkml.samr.gov.cn/nsjg/spscs/201902/t20190219_290114.html
- [7] 国家食品药品监督管理总局. 食用农产品市场销售质量安全监督管理办法:国家食品药品监督管理总局令第20号
[EB/OL]. (2016-01-05) [2021-11-10]. <http://samr.cfda.gov.cn/WS01/CL0053/141320.html>
- [8] 教育部、国家市场监督管理总局、国家卫生健康委员会. 学校食品安全与营养健康管理办法:第45号
[EB/OL]. (2019-02-20) [2021-11-10]. http://www.moe.gov.cn/srcsite/A02/s5911/moe_621/201903/t20190311_372925.html
- [9] 国家市场监督管理总局. 餐饮服务食品安全操作规范:2018年 第12号
[EB/OL]. (2018-03-07) [2021-11-10]. http://www.samr.gov.cn/spjys/tzgg/201902/t20190226_291361.html
- [10] 人力资源社会保障部办公厅. 国家职业技能标准编制技术规程(2018 年版):人社厅发〔2018〕26号
[EB/OL]. (2019-02-20) [2021-11-10]. http://www.mohrss.gov.cn/xxgk2020/fdzdgknr/rcrs_4225/jnrc/201804/t20180416_292363.html
- [11] 国家职业教育指导咨询委员会. 职业技能等级标准开发指南(试行)
[EB/OL]. (2020-06-19) [2021-11-10]. <https://vslc.ncb.edu.cn/csr-detail?activeDiv=news&contentId=1412705244769013762&orgCode=1111>

[12] 国家市场监督管理总局. 企业落实食品安全主体责任监督管理规定:国家市场监督管理总局令
第60号. https://gkml.samr.gov.cn/nsjg/fgs/202209/t20220926_350321.html

中国食品药品企业质量安全促进会