

职业技能团体标准

T/FDSA XXX-2021

食品安全管理师

(征求意见稿)

中国食品药品企业质量安全促进会 制定

中国食品药品企业质量安全促进会

制定

目 录

目 录.....	3
前 言.....	4
1 范围.....	5
2 规范性引用文件.....	5
3 术语和定义.....	5
4 适用院校专业.....	5
5 面向职业岗位（群）.....	6
6 职业技能要求.....	6
7 申报条件.....	12
8 培训参考要求.....	13
9 鉴定评价方式.....	14
参 考 文 献.....	16

前 言

本文件按照GB/T 1.1-2020《标准化工作导则 第一部分：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、今麦郎食品股份有限公司、加多宝（中国）饮料有限公司、北京全聚德仿膳食品有限责任公司、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、湖北稻花香酒业股份有限公司、中国食品报社、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、北京思扬云教育科技有限公司、食品行业生产力促进中心、浙江省中小餐饮行业协会、辽宁省食品安全协会、福建省食品安全促进会、内蒙古职业能力协会、中青联盟大数据研究（北京）有限公司、武汉美龙职业培训学校、北京国科联培信息技术研究院。

本文件起草人：黄新望、赵艳霞、陈京念、刘雄斌、陈登平、赵爱坡、侯国友、彭群国、沈方雄、赵凌洋、刘刚、蒋崇斌、冯霖、屠振华、贾洪海、林建民、王欣、王绍文、李卓益、万小丰、刘鹏、周静慧、王剑、谢久忠、刘健、梁亮、赵昕龙、刘亚梅。

声明：本文件的知识产权归属于中国食品药品企业质量安全促进会，未经中国食品药品企业质量安全促进会同意，不得印刷、销售。

食品安全管理师

(征求意见稿)

1 范围

本标准规定了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技能要求、申报条件和考评方式等。

本标准适用于对食品生产、经营（食品销售（含食品冷链物流）、餐饮服务）企业按照《中华人民共和国食品安全法》要求，配备的食品安全管理人员的培训、考核和评价。对其他食品生产经营者依法配备的食品安全管理人员的培训和考核，中、高等院校食品安全相关专业学生教学培训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 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- GB 15091 食品工业基本术语
- GB/T 23811 食品安全风险分析工作原则
- GB/T 29639 生产经营单位生产安全事故应急预案编制导则
- GB/T 37029 食品追溯信息记录要求
- ISO 22000 食品安全管理体系
- GB 31605 食品安全国家标准 食品冷链物流卫生规范

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 food safety

食品安全指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者慢性危害。

3.2 食品安全管理师 Food safety manager

在食品生产经营者中，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能力，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 食品冷链物流

以温度控制为主要手段，使食品从出厂到销售前始终处于所需温湿度范围内的物流工程。

4 适用院校专业

4.1 本科学校

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

4.2 高等职业学校

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、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、卫生检验与检疫技术、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、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、食品加工与检验、生物化工、制糖技术、物流工程等。

4.3 中等职业学校

食品生物技术、药品食品检测、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、药品食品检验、粮油储运与检验技术、营养与保健、食品加工工艺、生物化工技术应用、茶艺、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、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）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的从业人员；在食品冷链物流中从事食品安全管理工作的从业人员。

6 职业技能要求

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、中级食品安全管理师、高级食品安全管理师。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、食品销售（含食品冷链物流）和餐饮服务三个环节。

初级食品安全管理师：根据工作岗位职责的要求，能够运用食品安全管理制度独立完成本职业的常规工作。应当掌握与普通食品类食品生产安全管理岗位，食品销售安全管理岗位，冷链食品安全管理岗位和除中央厨房、集体用餐配送单位、学校食堂、托幼机构食堂、养老机构食堂、建筑工地食堂外其他餐饮服务提供者食品安全管理岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。

中级食品安全管理师：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；应当掌握与所有类别食品生产、食品销售、餐饮服务、冷链食品安全管理岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。在特定情况下，能够运用专门技能完成较为复杂的工作；能够与他人合作。

高级食品安全管理师：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复杂的、非常规性的工作。应当掌握与所有类别食品生产、食品销售、餐饮服务、冷链食品安全管理岗位相适应的食品安全法律、法规、标准和专业知识，具备食品安全管理能力。掌握食品生产经营者良好生产规范要求，具体实施危害分析与关键控制点体系的能力，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；能够指导和培训初、中级食品安全管理师；具有较高的食品安全技术管理能力。

6.2 职业技能等级要求

表 1 初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	1. 掌握食品安全相关法律法规、	1. 掌握食品安全相关法律法规

	管理制度执行	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. 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 3. 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	规、标准更新情况 1. 掌握各项食品安全制度及相互之间的关系 2. 掌握各项配套表格内容及相互之间的关系
4. 食品安全自查有效开展	6. 食品安全自查	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	1. 各岗位从业人员食品安全管理要求
6. 食品安全问题应急处置	8. 投诉举报应急处置	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	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

表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	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

		3. 涉嫌食品安全犯罪的情形和案件移送要求	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
3. 食品安全管理制度建立并执行	4. 相关法律法规信息识别	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 2. 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	1. 特殊食品生产质量管理体系
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	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

		实	
	9. 特殊食品生产质量管理体系自查	<ol style="list-style-type: none"> 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，并依法向所在地县级人民政府食品安全监督管理部门提交 	<ol style="list-style-type: none"> 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办法 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	1. 各岗位从业人员食品安全管理要求
6. 食品安全问题有效处置	11. 投诉举报应急处置	<ol style="list-style-type: none"> 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，提出问题解决办法 	<ol style="list-style-type: none"> 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相关要求 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	<ol style="list-style-type: none"> 1. 能够制定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 5. 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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

表3 高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	<ol style="list-style-type: none"> 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 	<ol style="list-style-type: none"> 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、

		要求 3. 涉嫌食品安全犯罪的情形和案件移送要求	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
3. 食品安全管理制度建立并执行	4. 相关法律法规信息识别	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 3. 能够掌握HACCP等先进管理方法	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 3. HACCP体系等的内涵
	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 2. 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	1. 特殊食品生产质量管理体系
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	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. 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	
	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办法 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	1. 各岗位从业人员食品安全管理要求
6. 食品安全问题有效处置	11. 投诉举报应急处置	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，提出问题解决办法	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	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 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. 食品安全管理先进技术、先进规范应用	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

	用		
--	---	--	--

7 申报条件

7.1 具备以下条件之一者，可申报相应环节初级食品安全管理员：

(1) 累计在同一环节从事食品安全相关岗位工作5年（含）以上，近2年内，至少接受过一次监管部门、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岗位培训，并能提供相关证明。

(2) 累计在同一环节从事食品安全管理岗位工作3年（含）以上。

(3) 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人员职业技能等级证书，并能提供相关证明。

(4) 取得中等职业院校食品安全相关专业毕业证书^①（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 具备以下条件之一者，可申报相应环节中级食品安全管理员：

(1) 累计在同一环节从事食品安全管理工作5年（含）以上，且近2年内，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食品安全管理岗位培训，并能提供相关证明。

(2) 取得初级食品安全管理员职业技能证书后，累计从事相应环节食品安全管理工作2年（含）以上，近2年内，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食品安全管理岗位培训，并能提供相关证明。

(3) 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人员职业技能等级证书，并能提供相关证明。

(4) 取得高等职业院校以上食品安全相关专业毕业证书^②（含尚未取得毕业证书的在校应届毕业生）。

7.3 具备以下条件之一者，可申报相应环节高级食品安全管理员：

(1) 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、高级食品安全官等相关工作岗位5年（含）以上，且近3年内接受过监管部门、行业组织或者第三方服务机构组织的相应环节的食品安全管理岗位培训，并能提供相关证明。

(2) 取得中级食品安全管理员职业资格证书后，累计从事相应环节食品安全管理工作5年（含）以上，且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岗位培训，并能提供相关证明。

①相关专业：参考“4.3 中等职业学校”。

②相关专业：参考“4.1 本科学校；4.2 高等职业学校”

8 培训参考要求

8.1 培训期限

初级食品安全管理师不少于40标准学时；中级食品安全管理师不少于40标准学时；高级食品安全管理师不少于30标准学时。

8.2 培训教师

8.2.1 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。

8.2.2 应具有本行业或本专业高级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经理、高级食品安全官10年以上，并经考核合格者。

8.3 培训场地设备

标准教室、会议室及具备必要的实践场所。

9 鉴定评价方式

9.1 考评方式

初级食品安全管理师和中级食品安全管理师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。

9.2 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。

9.3 鉴定时间

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

9.4 权重表

9.4.1 理论知识权重表

项目 \ 技能等级		初级食品安全管理师	中级食品安全管理师	高级食品安全管理师
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	食品安全法律法规	20	20	25
	行政许可和产品注册备案	10	10	10
	食品安全过程控制	25	25	15
	食品安全应急处置	25	25	20
	良好生产规范、危害分析和关键控制点体系	-	-	10
合计		100	100	100

9.4.2 技能要求权重表

项目 \ 技能等级		助理食品安全管理师	中级食品安全管理师	高级食品安全管理师
技能要求	场所与布局、设施设备	20	20	30
	物料成品管理	35	35	30
	生产加工制作过程	35	35	30
	检验检测和清洗消毒	10	10	10
合计		100	100	100

参 考 文 献

- [1] 《中华人民共和国食品安全法》
 - [2] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
 - [3] 《国家职业技能标准编制技术规程(2018 年版)》
 - [4] 《职业技能等级标准开发指南（试行）》
 - [5] 《食品生产许可管理办法》
 - [6] 《食品经营许可管理办法》
 - [7] 《食品生产经营日常监督检查管理办法》
 - [8] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》
 - [9] 《餐饮服务食品安全操作规范》
 - [10] 《学校食品安全与营养健康管理办法》
 - [11] 《食品安全国家标准管理办法》
-