

食品安全管理师（四级/中级工）理论知识鉴定要素细目表（征求意见稿）

鉴定范围							鉴定点		
一级		二级		三级			代码	名称	重要程度
代码	名称	代码	名称	代码	名称	鉴定权重			
A	基本要求	A	职业道德	A	职业道德基本知识	2	001	职业道德的概念	X
							002	职业道德的内涵	X
							003	职业道德的特征	X
							004	职业道德的作用	X
				B	职业守则	3	001	爱岗敬业的基本要求	X
							002	遵纪守法的基本要求	X
							003	严谨工作的态度和责任	X
							004	诚实守信的职业态度	X
							005	团队合作与协作精神	X
							006	持续学习与专业发展	Y
		B	基础知识	A	食品安全基础知识	5	001	食品安全的基本概念	X
							002	食品安全性的现代内涵	Y
							003	食源性疾病与食物中毒概念	X
							004	影响食品安全的因素	X
							005	生物污染对食品安全的影响	X
							006	化学污染对食品安全的影响	X
							007	物理污染对食品安全的影响	X
							008	食品生产加工中物质成分变化与安全风险隐患	X
							009	各类食品常见危害因素类型	X
							010	各类食品安全防控关键环节	X
				B	食品生产与经营过程中的食品安全管理知识	5	001	食品生产许可及经营许可制度	X
							002	食品安全标准分类及内容	X
							003	食品原料与添加剂管理	X
							004	食品生产加工过程中的卫生要求	X
							005	食品烹饪工作规范及标准	X
							006	食品包装和标签的安全管理	X
							007	食品储运的基本原则	X
							008	各类食品常见储运方法及注意事项	X
							009	食品销售环境与设施管理	X
							010	食品追溯与召回	X
				C	食品安全管理体系	5	001	食品安全管理体系的术语和定义	X
							002	卫生标准操作程序（SSOP）	X

							003	良好操作规范（GMP）的基本理论和内容	X
							004	食品生产通用卫生规范	X
							005	危害分析与关键控制点（HACCP）体系的基本原理	X
							006	危害分析与关键控制点（HACCP）体系的实施	X
							007	ISO22000 的基本内容	X
							008	食品安全可追溯体系的概念及作用	X
							009	食品安全可追溯体系的设计与实施	Y
							010	食品安全可追溯系统的应用	X
				D	食品安全检验基础知识	4	001	食品检验的定义和分类	X
							002	食品检验的流程和方法选用	X
							003	食品检验标准	X
							004	检验样品采集与处理	X
							005	食品安全感官评价项目及方法	X
							006	食品安全理化检验项目及方法	X
							007	食品安全微生物检验项目及方法	X
							008	食品安全快速检测项目及方法	X
				E	安全生产基础知识	3	001	职业危害因素识别	Z
							002	职业健康监测与防护	Z
							003	废弃物处理与污染防治措施	X
							004	环境风险评估与应急预案	Y
							005	消防安全知识	Y
							006	急救技能的基本操作与现场处置	Y
				F	相关法律法规知识	3	001	《中华人民共和国食品安全法》相关知识	X
							002	《中华人民共和国农产品质量安全法》相关知识	X
							003	《中华人民共和国劳动法》相关知识	Y
							004	《中华人民共和国电子商务法》相关知识	X
							005	《中华人民共和国广告法》相关知识	X
							006	《中华人民共和国反不正当竞争法》相关知识	Y
							007	《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识	X
							008	《中华人民共和国产品质量法》相关知识	X

							009	《中华人民共和国标准化法》相关知识	X
							010	《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识	X
							011	《中华人民共和国环境保护法》相关知识	Y
B	相关知识	A	人员管理	A	健康管理	4	001	有碍食品安全的疾病种类	X
							002	食品从业人员健康体检制度	X
							003	患有有碍食品安全疾病从业人员的岗位调离规定	X
							004	从业人员复岗的健康审核	X
							005	食品从业人员健康要求	X
							006	从业人员健康档案内容	X
							007	食品从业人员健康体检记录管理规范	X
							008	健康证明更新频率要求	X
							009	健康档案异常情况处理规定	X
		B	行为管理	B	行为管理	6	001	工作服（帽）的更换及标准	X
							002	工作服（帽）的清洗与消毒	X
							003	待清洗工作服（帽）的存放区域管理要求	X
							004	专间专用工作服（帽）管理、穿脱规范	X
							005	食品从业人员个人卫生习惯要求	X
							006	食品从业人员洗手消毒方法	X
							007	加工制作过程中手部清洁要求	X
							008	手套使用与手部卫生要求	X
							009	个人防护设备的配备要求	X
							010	防护用品的定期检查与合格性要求	X
							011	食品操作过程中防护用品的使用要求	X
							012	不同操作区域防护措施的区别	X
		B	环境管理	A	场所管理	2	001	生产经营场所清洁消毒的行为要求	X
							002	常用消毒剂及使用注意事项	X
							003	生产经营场所废弃物存放容器与设施	X
							004	生产经营场所废弃物处置	X
				B	病媒生物防治管理	3	001	病媒生物防治的基本要求	X
							002	病媒生物防治设施设备的使用与维护	X
							003	病媒生物防治过程要求	X
							004	病媒生物来源的追溯与管理	X

							005	病媒生物防治药剂的选用和管理	X
							006	病媒生物防治过程中的食品安全防护	X
		C	采购和验收管理	A	采购管理	6	001	供应商筛选流程	X
							002	供应商评审流程	X
							003	供应商退出机制	X
							004	供应商资质验证和定期审查机制	X
							005	采购合同管理	X
							006	采购查验及索证索票	X
							007	采购产品核查程序和要求	X
							008	采购查验记录及保存	X
							009	核查过程中发现异常的处理	X
							010	采购产品检验规程	Y
							011	采购产品的储运要求	Y
							012	采购产品的安全性与可追溯性	Y
				B	验收管理	4	001	进货查验的流程	X
							002	进货查验人员职责	X
							003	随货证明文件查验	X
							004	食品包装标识、外观质量查验	X
							005	有效检验检疫查验	X
							006	退货及不合格产品处理制度	X
							007	进货查验记录的信息要求	X
							008	查验记录的保存期限与存档管理制度	X
		D	设备设施管理	A	维护管理	5	001	食品生产经营工具及设备设施的分类	X
							002	食品生产经营工具及设备设施的基本要求	X
							003	食品生产经营设备设施布局 and 摆放	X
							004	食品生产经营工具及设备设施的使用规范	X
							005	维护人员的职责与要求	X
							006	定期维护与记录管理	X
							007	回收与存放管理	Y
							008	损耗和报废管理	Y
							009	使用记录的管理与归档	X
							010	使用和维护不当的处理和纠偏	X
				B	清洁消毒作业管理	5	001	食品生产经营工具及设备设施清洁消毒的基本原则	X
							002	清洁消毒作业人员的职责与要求	X

						003	清洁消毒的方法和要求	X					
						004	清洁消毒的流程	X					
						005	清洁消毒剂的选择与使用规范	X					
						006	清洁与消毒作业的频次与周期要求	X					
						007	清洁消毒的检查与验证	X					
						008	清洁消毒记录的保存与管理	X					
						009	清洁消毒过程中的食品安全防护	X					
						010	清洁消毒过程中交叉污染的防控	X					
						E	过程管理	A	储运管理	10	001	食品、食品添加剂、食品相关产品的储存条件	X
											002	储运中的分类与分区管理	X
		003	储存区域的清洁与防护措施	X									
		004	储运设备的卫生要求	X									
		005	储运的时间和温度控制	X									
		006	储运中食品安全的关键控制点识别与管理	X									
		007	储运过程中质量检查的频次和标准	X									
		008	储存产品的堆放与隔离要求	X									
		009	危险品及有害物质的储存和处理要求	X									
		010	储运过程中异常状态及处理	X									
		011	产品过期与报废管理	X									
		012	库存管理与周期盘点	Y									
		013	储运定期检查记录及追踪	X									
		014	先进先出储存的基本原理	X									
		015	先进先出储存的操作要点	X									
		016	先进先出储存产品批次与到期管理	X									
		017	先进先出执行中的定期审查与纠偏	Y									
		018	库房温湿度监测设备的定期维护和校验	Y									
		019	库房温湿度的日常监测流程	X									
		020	库房温湿度异常的报警系统设置和反应机制	Z									
				B	生产经营过程管理	15	001	食品生产经营过程中食品安全运行的关键环节	X				
							002	食品生产经营过程中食品安全运行的关键环节监管流程	X				
							003	食品生产经营过程中食品安全运行的关键环节失控原因	X				

							004	食品生产经营过程中食品安全运行的关键环节失控处理	X					
							005	食品生产经营过程中食品安全运行的关键环节风险控制	X					
							006	关键控制点（CCP）及限值的确定	X					
							007	危害分析与关键控制点（HACCP）的纠偏目的和原则（A、B）	X					
							008	危害分析与关键控制点（HACCP）的纠偏措施（A、B）	X					
							009	关键控制点（CCP）的监控和验证（A、B）	X					
							010	纠偏行动过程记录（A、B）	X					
							011	食品生产经营过程管理目的	X					
							012	食品生产经营过程管理记录内容	X					
							013	食品生产经营过程违规处理	X					
							014	食品生产经营过程管理记录与存档	X					
							015	食品生产经营过程管理监管和追溯	X					
							016	品管员资质和职责（A）	X					
							017	出厂检验项目要求（A）	X					
							018	自行出厂检验管理（A）	X					
							019	委托检验管理（A）	X					
							020	非合格品的控制和处理（A）	X					
							021	食品出厂放行基本原则（A）	X					
							022	食品出厂放行违规处理（A）	X					
							023	出厂检验记录管理（A）	X					
							024	出厂检验留存样品的保存（A）	X					
							025	食品留样的目的（A、B）	X					
							026	留样管理员职责和权限（A、B）	X					
							027	留样的取样和观察（A、B）	X					
							028	食品留样的日常管理（A、B）	X					
							029	食品留样的异常处理（A、B）	X					
							030	留样记录管理（A、B）	X					
							F	风险管理	A	日常管理	7	001	食品安全自查内容和流程	X
												002	食品安全自查频率及时机	X
												003	食品安全自查异常情况及处理	X
												004	食品安全自查改进意见和要求	X
												005	食品安全可追溯基本原则	X

							006	食品安全可追溯内容和流程	X
							007	食品安全追溯异常情况的处理	X
							008	食品安全追溯异常信息的处理（C）	X
							009	食品安全事故的调查程序	X
							010	食品安全事故的协助调查	X
							011	食品安全事故流行病学调查内容和流程	X
							012	食品安全事故流行病学调查企业义务	X
							013	食品安全应急演练方法	X
							014	食品安全应急演练频率	X
				B	应急管理	3	001	食品召回流程（A、C）	X
							002	食品召回产品的处理（A、C）	X
							003	召回食品的数据收集与记录（A、C）	X
							004	召回食品的统计方法（A、C）	X
							005	事件风险等级划分	X
							006	事件风险分类、分级依据和方法	X

1.理论知识鉴定要素细目表的制定参照国家职业技能标准《食品安全管理师》（2024版）的要求和范围制定，职业编码：4-03-02-11。

2.中级工理论知识鉴定点共有 206 个，其中 X：186 个，占比 90.3%；Y：17 个，占比 8.2%；Z：3 个，占比 1.5%。

3.主要参考文献：

- （1）食品质量与安全管理（第四版），刘金福主编，ISBN 978-7-5655-2531-5，中国农业大学出版社，2021.3
- （2）食品标准与法规（第三版），胡秋辉主编，ISBN 978-7-5026-4647-9，中国质检出版社，2020.9
- （3）食品安全学（第三版），钟耀广主编，ISBN 978-7-1223-5338-2，化学工业出版社，2020.1
- （4）食品安全性与质量控制（第二版）江汉湖主编，ISBN 978-7-5019-8497-8，中国轻工业出版社，2024.7
- （5）食品安全与卫生（第二版），王颖、易华西主编，ISBN 978-7-5184-1739-1，中国轻工业出版社，2024.9
- （6）食品安全管理体系内审员培训教程（第二版），王玉君主编，ISBN 978-7-1224-2337-5，化学工业出版社，2023.5
- （7）食品安全控制技术，傅新征主编，ISBN 978-7-5615-8247-3，厦门大学出版社，2021.7
- （8）食品安全中的化学危害物——检测与控制，陈卫华主编，ISBN 978-7-1222-8797-7，化学工业出版社，2017.3
- （9）中华人民共和国食品安全法，中国法治出版社，ISBN 978-7-5216-1036-9，2020.5
- （10）食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范，国家卫生健康委员会，GB 31654-2021，中国标准出版社，2021.2
- （11）食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范，国家卫生和计划生育委员会，GB 14881-2013，中国标准出版社，2013.5
- （12）食品安全国家标准 消毒餐（饮）具，国家卫生和计划生育委员会，GB 14934-2016，中国标准出版社，2016.10
- （13）GB/T 22000-2006 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求，中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局、中国国家标准化管理委员会，中国标准出版社，2008.4

食品安全管理师（三级/高级工）理论知识鉴定要素细目表（征求意见稿）

鉴定范围							鉴定点		
一级		二级		三级			代码	名称	重要程度
代码	名称	代码	名称	代码	名称	鉴定权重			
A	基本要求	A	职业道德	A	职业道德基本知识	2	001	职业道德的概念	X
							002	职业道德的内涵	X
							003	职业道德的特征	X
							004	职业道德的作用	X
				B	职业守则	3	001	爱岗敬业的基本要求	X
							002	遵纪守法的基本要求	X
							003	严谨工作的态度和责任	X
							004	诚实守信的职业态度	X
							005	团队合作与协作精神	X
							006	持续学习与专业发展	Y
		B	基础知识	A	食品安全基础知识	4	001	食品安全的基本概念	X
							002	食品安全性的现代内涵	Y
							003	食源性疾病与食物中毒概念	X
							004	生物污染对食品安全的影响	X
							005	化学污染对食品安全的影响	X
							006	物理污染对食品安全的影响	X
							007	各类食品常见危害因素类型	X
							008	各类食品安全防控关键环节	X
				B	食品生产与经营过程中的食品安全管理知识	4	001	食品生产许可及经营许可制度	X
							002	食品原料与添加剂管理	X
							003	食品生产加工过程中的卫生要求	X
							004	食品烹饪工作规范及标准	X
							005	食品包装和标签的安全管理	X
							006	食品储运的基本原则	X
							007	各类食品常见储运方法及注意事项	X
							008	食品销售环境与设施管理	X
				C	食品安全管理体系	3	001	卫生标准操作程序（SSOP）	X
							002	良好操作规范（GMP）	X
							003	食品生产通用卫生规范	X
							004	危害分析与关键控制点（HACCP）体系	X
							005	食品安全管理体系（ISO22000）	X
							006	食品安全可追溯体系	X
				D	食品安全检验基础知	3	001	食品检验标准	X

					识		002	检验样品采集与处理	X
							003	食品安全感官评价项目及方法	X
							004	食品安全理化检验项目及方法	X
							005	食品安全微生物检验项目及方法	X
							006	食品安全快速检测项目及方法	X
							001	职业卫生基础知识	X
				E	安全生产基础知识	2	002	废弃物处理与污染防治	X
							003	消防安全知识	X
							004	急救技能的基本操作与现场处置	X
							001	《中华人民共和国食品安全法》相关知识	X
				F	相关法律法规知识	4	002	《中华人民共和国农产品质量安全法》相关知识	X
							003	《中华人民共和国劳动法》相关知识	Y
							004	《中华人民共和国电子商务法》相关知识	X
							005	《中华人民共和国广告法》相关知识	X
							006	《中华人民共和国反不正当竞争法》相关知识	Y
							007	《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识	X
							008	《中华人民共和国产品质量法》相关知识	X
							009	《中华人民共和国标准化法》相关知识	X
							010	《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识	X
							011	《中华人民共和国环境保护法》相关知识	Y
B	相关知识	A	人员管理	A	健康管理	4	001	有碍食品安全的疾病种类	X
							002	食品从业人员健康体检制度	X
							003	患有有碍食品安全疾病从业人员的岗位调离规定	X
							004	从业人员复岗的健康审核要求	X
							005	食品从业人员健康要求	X
							006	从业人员健康档案内容的具体要求	X
							007	食品从业人员健康体检记录管理规范	X
							008	食品从业人员健康证明公示的要求	X

				B	行为管理	6	001	工作服（帽）的更换及标准	X
							002	工作服（帽）的清洗与消毒	X
							003	待清洗工作服（帽）的存放区域管理要求	X
							004	专间专用工作服（帽）管理、穿脱规范	X
							005	食品从业人员个人卫生习惯要求	X
							006	食品从业人员洗手消毒方法	X
							007	加工过程中手部清洁要求	X
							008	手套使用与手部卫生要求	X
							009	个人防护设备的配备要求	X
							010	防护用品的定期检查与合格性要求	X
							011	食品操作过程中防护用品的正确使用要求	X
							012	不同操作区域防护措施的区别要求	X
		B	环境管理	A	场所管理	2	001	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	X
							002	食品安全法律法规和标准对消毒剂种类及使用的要求	X
							003	食品安全法律法规和标准对生产经营场所废弃物存放容器与设施的要求	X
							004	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	X
				B	病媒生物防治管理	3	001	病媒生物防治的基本要求	Y
							002	食品安全法律法规和标准对病媒生物防治设备的要求	X
							003	食品安全法律法规和标准对病媒生物防治过程的要求	X
							004	病媒生物来源的追溯与管理	Z
							005	食品安全法律法规和标准对病媒生物防治机构资质的要求	X
							006	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要求	X
		C	采购和验收管理	A	采购管理	6	001	供应商现场审核标准	X
							002	供应商现场审核流程	X
							003	供应商退出审核及标准	X
							004	供应商资质验证和定期审查机制	X
							005	采购合同的管理要求	X

						006	食品、食品添加剂、食品相关产品的合格证明文件的查验与管理	X			
						007	采购产品核查程序和要求	X			
						008	采购查验记录的保存与追溯要求	X			
						009	采购过程中异常情况处理方法及纠偏	X			
						010	采购产品检验规程	Y			
						011	采购产品的储运要求	X			
						012	采购产品的安全性与可追溯性管理机制	X			
						B	验收管理	4	001	进货查验的流程	X
									002	进货查验人员职责	X
									003	随货证明文件查验	X
									004	食品包装标识、外观质量查验	X
									005	有效检验检疫查验	X
				006	退货及不合格产品处理制度				X		
				007	进货查验记录的信息要求	X					
				008	查验记录的保存期限与存档管理制度	X					
		D	设备设施管理	A	维护管理	5	001	食品生产经营工器具及设备设施的分类	Y		
							002	食品生产经营工器具及设备设施的基本要求	X		
							003	食品生产经营设备设施布局 and 摆放	X		
							004	食品生产经营工器具及设备设施使用和维护的规范	X		
							005	维护人员的职责与要求	X		
							006	定期维护与记录管理	X		
							007	回收与存放管理	Y		
							008	损耗和报废管理	Y		
							009	使用记录的管理与归档	X		
							010	使用和维护不当的处理和纠偏	X		
				B	清洁消毒作业管理	5	001	食品生产经营工器具及设备设施清洁消毒的基本原则	X		
							002	清洁消毒作业人员的职责与要求	X		
							003	清洁消毒的方法和要求	X		
							004	清洁消毒的流程	X		
							005	清洁消毒剂的选择与使用规范	X		
							006	清洁与消毒作业的频次与周期要求	X		
							007	清洁消毒的检查与验证管理	X		

						008	清洁消毒记录的保存与管理	X	
						009	清洁消毒过程中的食品安全防护要求	X	
						010	清洁消毒过程中交叉污染的防控要求	X	
		E	过程管理	A	储运管理	10	001	食品、食品添加剂、食品相关产品的储存条件	X
							002	储运中的分类与分区管理	X
							003	储存区域的清洁与防护措施	X
							004	储运设备的卫生要求	X
							005	储运的时间和温度控制	X
							006	储运中食品安全的关键控制点识别与管理	X
							007	储运过程中质量检查的频次和标准	X
							008	储存产品的堆放与隔离要求	X
							009	危险品及有害物质的储存和处理要求	X
							010	储运过程中异常状态及处理	X
							011	产品过期与报废管理	Y
							012	库存管理与周期盘点	Y
							013	先进先出储存管理要点	X
							014	储运检查的基本原则	X
							015	储运记录的内容	X
							016	储运条件日常监测流程规范	X
							017	储运过程中温度、湿度监测设备的定期校准要求	X
							018	储运定期检查记录及追踪管理	X
							019	储运记录的保存期限和追溯性要求	X
							020	储运异常情况的预警和报告机制	Z
				B	生产经营过程管理	15	001	食品生产经营过程中食品安全运行的关键环节	X
							002	食品生产经营过程中关键环节的食品安全控制	X
							003	食品安全法律法规和标准对食品生产经营过程的要求	X
							004	食品生产经营过程中食品安全运行的管理流程和规范	X
							005	食品生产经营过程中食品安全运行的风险控制	X
							006	卫生标准操作程序（SSOP）的实施要求（A、B）	X
							007	卫生标准操作程序（SSOP）的实施管理（A、B）	X

							008	良好操作规范（GMP）的 实施要求（A、B）	X
							009	良好操作规范（GMP）的 实施管理（A、B）	X
							010	食品生产通用卫生规范的 实施管理（A、B）	X
							011	危害分析与关键控制点 （HACCP）体系的运行要求 （A、B）	X
							012	危害分析与关键控制点 （HACCP）体系的纠偏和验 证（A、B）	X
							013	危害分析与关键控制点 （HACCP）体系的运行管理 （A、B）	X
							014	食 品 安 全 管 理 体 系 （ISO22000）的运行管理（A、 B）	X
							015	食 品 安 全 管 理 体 系 （ISO22000）的内审与改进 （A、B）	Y
							016	食品生产经营过程记录管理	X
							017	食品生产经营过程违规处理	X
							018	食品生产经营过程管理监管 和追溯	Y
							019	出厂检验项目要求（A）	X
							020	自行出厂检验管理（A）	X
							021	委托检验管理（A）	X
							022	食品出厂放行违规情况处理 （A）	X
							023	食品出厂前检验不合格产品 的处理规范（A）	X
							024	出厂检验记录与存档管理 （A）	X
							025	食品留样的目的和要求（A、 B）	X
							026	留样管理员职责和权限（A、 B）	X
							027	留样的取样和观察要求（A、 B）	X
							028	食品留样的日常管理要求 （A、B）	X
							029	食品留样的异常处理要求 （A、B）	X
							030	留样记录管理要求（A、B）	X
		F	风险管理	A	日常管理	10	001	食品安全法律法规和标准对 食品安全自查的要求	X
							002	食品安全自查的流程及管理	X
							003	食品安全自查的项目	X

							004	食品安全自查异常情况处理	X
							005	食品安全自查改进意见的提出与落实要求	X
							006	食品安全法律法规和标准对食品可追溯的要求	X
							007	食品安全追溯的内容与流程	X
							008	食品安全追溯异常情况的处理	X
							009	食品安全追溯异常情况的监测和处理机制	Y
							010	食品安全法律法规和标准对食品召回的要求（A、C）	X
							011	食品召回的流程及管理（A、C）	X
							012	食品召回后处理要求（A、C）	X
							013	召回食品的统计与记录保存（A、C）	Y
							014	食品安全事故的流行病学调查流程及法规要求	X
							015	食品安全事故的流行病学调查协助和配合的要求	X
							016	食品安全事故的流行病学调查的内容及流程	X
							017	突发公共卫生事件期间食品安全生产经营的法律规定和要求	X
							018	突发公共卫生事件期间食品安全生产经营的控制措施	X
							019	食品安全应急演练的组织实施	X
							020	食品安全应急演练的模拟方法	X
				B	应急管理	5	001	食品危害物的分类	X
							002	食品危害物的来源及危害	Y
							003	食品危害物的识别及方法	X
							004	召回食品的标准（A、C）	X
							005	召回食品的判断方法（A、C）	X
							006	食品召回的范围和方式（A、C）	X
							007	食品召回的原因分析方法（A、C）	X
							008	食品召回的解决措施（A、C）	X
							009	召回食品的数据收集和统计方法（A、C）	Y
							010	召回食品的风险评估与后续跟踪措施（A、C）	X

1.理论知识鉴定要素细目表的制定参照国家职业技能标准《食品安全管理师》（2024 版）的要求和范围制定，职业编码：4-03-02-11。

2.高级工理论知识鉴定点共有 203 个，其中 X：183 个，占比 90.1%；Y：18 个，占比 8.9%；Z：2 个，占比 1%。

3.主要参考文献：

- （1）食品质量与安全管理（第四版），刘金福主编，ISBN 978-7-5655-2531-5，中国农业大学出版社，2021.3
- （2）食品标准与法规（第三版），胡秋辉主编，ISBN 978-7-5026-4647-9，中国质检出版社，2020.9
- （3）食品安全学（第三版），钟耀广主编，ISBN 978-7-1223-5338-2，化学工业出版社，2020.1
- （4）食品安全性与质量控制（第二版）江汉湖主编，ISBN 978-7-5019-8497-8，中国轻工业出版社，2024.7
- （5）食品安全与卫生（第二版），王颖、易华西主编，ISBN 978-7-5184-1739-1，中国轻工业出版社，2024.9
- （6）食品安全管理体系内审员培训教程（第二版），王玉君主编，ISBN 978-7-1224-2337-5，化学工业出版社，2023.5
- （7）食品安全控制技术，傅新征主编，ISBN 978-7-5615-8247-3，厦门大学出版社，2021.7
- （8）食品安全中的化学危害物——检测与控制，陈卫华主编，ISBN 978-7-1222-8797-7，化学工业出版社，2017.3
- （9）中华人民共和国食品安全法，中国法治出版社，ISBN 978-7-5216-1036-9，2020.5
- （10）食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范，国家卫生健康委员会，GB 31654-2021，中国标准出版社，2021.2
- （11）食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范，国家卫生和计划生育委员会，GB 14881-2013，中国标准出版社，2013.5
- （12）食品安全国家标准 消毒餐（饮）具，国家卫生和计划生育委员会，GB 14934-2016，中国标准出版社，2016.10
- （13）GB/T 22000-2006 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求，中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局、中国国家标准化管理委员会，中国标准出版社，2008.4

食品安全管理师（二级/技师）理论知识鉴定要素细目表（征求意见稿）

鉴定范围							鉴定点		
一级		二级		三级			代码	名称	重要程度
代码	名称	代码	名称	代码	名称	鉴定权重			
A	基本要求	A	职业道德	A	职业道德基本知识	2	001	职业道德的概念	X
							002	职业道德的内涵	X
							003	职业道德的特征	X
							004	职业道德的作用	X
				B	职业守则	3	001	爱岗敬业的基本要求	X
							002	遵纪守法的基本要求	X
							003	严谨工作的态度和责任	X
							004	诚实守信的职业态度	X
							005	团队合作与协作精神	X
							006	持续学习与专业发展	Y
		B	基础知识	A	食品安全基础知识	3	001	食品安全的基本概念及内涵	X
							002	食源性疾病与食物中毒	X
							003	食品的生物污染	X
							004	食品的化学污染	X
							005	食品的物理污染	X
							006	各类食品的安全	X
				B	食品生产与经营过程中的食品安全管理知识	3	001	食品生产许可及经营许可制度	X
							002	食品安全标准分类及内容	X
							003	食品生产加工环节的食品安全管理	X
							004	食品烹饪环节的食品安全管理	X
							005	食品储运环节的食品安全管理	X
							006	食品购销环节的食品安全管理	X
				C	食品安全管理体系	2	001	卫生标准操作程序（SSOP）	X
							002	良好操作规范（GMP）	X
							003	危害分析与关键控制点（HACCP）体系	X
							004	食品安全可追溯体系	X
				D	食品安全检验基础知识	3	001	食品检验标准	X
							002	检验样品采集与处理	X
							003	食品安全感官评价项目及方法	X
							004	食品安全理化检验项目及方法	X
							005	食品安全微生物检验项目及方法	X

							006	食品安全快速检测项目及方法	X
				E	安全生产基础知识	2	001	职业卫生基础知识	X
							002	废弃物处理与污染防治	X
							003	消防安全知识	X
							004	急救技能的基本操作与现场处置	X
				F	相关法律法规知识	2	001	《中华人民共和国食品安全法》相关知识	X
							002	《中华人民共和国农产品质量安全法》相关知识	X
							003	《中华人民共和国劳动法》相关知识	Y
							004	《中华人民共和国电子商务法》相关知识	X
							005	《中华人民共和国广告法》相关知识	X
							006	《中华人民共和国反不正当竞争法》相关知识	Y
							007	《中华人民共和国消费者权益保护法》相关知识	X
							008	《中华人民共和国产品质量法》相关知识	X
							009	《中华人民共和国标准化法》相关知识	X
							010	《中华人民共和国反食品浪费法》相关知识	X
							011	《中华人民共和国环境保护法》相关知识	Y
B	相关知识	A	人员管理	A	健康管理	4	001	从业人员健康问题对食品安全的影响	X
							002	从业人员健康问题对食品安全影响的控制方法	X
							003	食品从业人员整体健康要求	X
							004	食品从业人员健康体检制度的制定与管理	X
							005	食品从业人员复岗的健康审核与评估	X
							006	食品从业人员健康档案内容要求	X
							007	从业人员健康档案的管理	X
							008	食品从业人员健康状况的更新与跟踪管理要求	X
				B	行为管理	6	001	从业人员着装对食品安全的影响	X
							002	从业人员着装的卫生要求	X
							003	待清洗着装的存放管理要求	X
							004	专间专用着装的穿脱规范	X

							005	从业人员个人卫生习惯对食品安全的影响	X
							006	从业人员个人卫生习惯规范	X
							007	从业人员手部卫生对食品安全的影响	X
							008	从业人员手部清洁消毒规范	X
							009	从业人员个人防护对食品安全的影响与控制方法	X
							010	防护用品及其使用方法对食品安全的影响	X
							011	不同操作区域食品安全防护的区别管理	X
							012	从业人员食品安全防护卫生规范	X
		B	环境管理	A	场所管理	2	001	生产经营场所卫生状况对食品安全的影响及控制方法	X
							002	清洁消毒效果的测定方法	X
							003	清洁消毒效果符合性判断标准	X
							004	生产经营场所废弃物对食品安全的影响及控制方法	X
				B	病媒生物防治管理	3	001	病媒生物对食品安全的影响	X
							002	病媒生物防对食品安全影响的控制方法	X
							003	病媒生物常见防治方法	X
							004	病媒生物防治过程的食品安全防护	X
							005	病媒生物化学防治的食品安全原理	X
							006	病媒生物化学防治方法	X
		C	采购和验收管理	A	采购管理	6	001	食品、食品添加剂、食品相关产品的感官性状要求	X
							002	食品、食品添加剂、食品相关产品的质量等级要求	X
							003	食品、食品添加剂、食品相关产品的标签标识要求	X
							004	食品、食品添加剂、食品相关产品食品安全标准内容	X
							005	食品、食品添加剂、食品相关产品的采购流程	X
							006	食品、食品添加剂、食品相关产品的采购管理要求	X
							007	食品、食品添加剂、食品相关产品的供应商现场审核流程	X
							008	食品、食品添加剂、食品相关产品的供应商退出机制	X
							009	采购查验及异常处理流程	X
							010	食品、食品添加剂、食品相关产品的采购标准与依据	X

							011	食品、食品添加剂、食品相关产品的标签标识标准	X
							012	标签标识的合规性判定要点	X
				B	验收管理	4	001	食品的感官评价方法与标准	X
							002	食品感官性状与食品质量和安全的关系	X
							003	进货查验的标准	X
							004	进货查验的流程	X
							005	进货查验的管理要求	X
							006	进货查验记录的内容	X
							007	进货查验记录操作规范	X
							008	进货查验记录的保存规范	X
		D	设备设施管理	A	维护管理	5	001	工器具及设备设施的分类管理	Y
							002	设备设施布局、摆放对食品安全的影响	X
							003	工器具及设备设施的使用和维护对食品安全的影响	X
							004	工器具及设备设施使用和维护的基本要求	X
							005	工器具及设备设施使用和维护的安全标准	X
							006	工器具及设备设施使用和维护的操作规范	X
							007	工器具及设备设施使用和维护记录的管理与保存	X
							008	工器具及设备设施的使用和维护人员职责要求	X
							009	工器具及设备回收与存放管理	X
							010	工器具及设备设施使用和维护不当的影响及纠偏措施	Y
				B	清洁消毒作业管理	5	001	工器具及设备设施清洁消毒的基本原则	X
							002	清洁消毒作业人员的职责要求	X
							003	工器具及设备设施的清洁消毒方法及标准	X
							004	工器具与设备设施清洁消毒的操作流程及规范	X
							005	清洁消毒剂的选择标准与安全使用规范	X
							006	工器具与设备设施清洁消毒对食品安全的影响	X
							007	清洁消毒过程中的食品安全防护要求	X
							008	清洁消毒效果的检查、验证与记录管理	X

							009	清洁消毒过程中的交叉污染 防控方法	X
							010	清洁消毒不当对食品安全的 影响及纠偏措施	Y
		E	过程管理	A	储运管理	8	001	食品、食品添加剂、食品相关 产品的储存条件、方法	X
							002	食品、食品添加剂、食品相关 产品的储存方法对食品安全 的影响	X
							003	储运中食品安全关键控制点 的识别与管理	X
							004	储运过程中温湿度对食品安 全的影响	X
							005	储运中的分类与分区管理	X
							006	储运卫生要求及清洁方法	X
							007	储运过程中交叉污染的防控 方法	X
							008	储存产品的堆放对食品安全 的影响与处理方法	X
							009	储运过程中异常状态对食品 安全的影响与处理方法	X
							010	储运工作流程操作要点	X
							011	储运温湿度的监测与记录管 理	X
							012	储运设备的定期检查与维护 要求	X
							013	储运检查的要点及标准	X
							014	储运检查异常情况记录报告 要求	X
							015	储运记录保存的时限与归档 管理	X
							016	储运异常情况的预警和报告 机制	Y
				B	生产经营过程管理	12	001	食品生产加工过程对食品安 全的影响	X
							002	食品生产加工过程中的食品 安全控制方法	X
							003	食品生产加工过程中食品安 全关键环节识别	X
							004	食品生产加工过程中的食品 安全关键环节操作要点	X
							005	食品生产加工过程中的食品 安全风险评估与应对	Z
							006	危害分析与关键控制点 （HACCP）体系的基本原理	X
							007	危害分析与关键控制点 （HACCP）体系的实施	X
							008	危害分析与关键控制点 （HACCP）体系运行的验证 和记录保存	X

							009	良好操作规范（GMP）的基本理论和内容	X					
							010	良好操作规范（GMP）的实施	X					
							011	食品生产通用卫生规范的实施	X					
							012	卫生标准操作程序（SSOP）基本内容和作用	X					
							013	卫生标准操作程序（SSOP）的实施	X					
							014	ISO22000 食品安全管理体系的内容和要点	X					
							015	ISO22000 食品安全管理体系的应用	X					
							016	食品出厂检验项目要求	Y					
							017	检验项目的食品安全标准	X					
							018	食品出厂检验方法	X					
							019	自行出厂检验管理	X					
							020	委托检验管理	X					
							021	食品留样的目的和要求	Y					
							022	留样的取样和观察要求	X					
							023	食品留样的日常管理要求	X					
							024	留样记录管理要求	X					
							F	风险管理	A	日常管理	10	001	食品安全危害因素分析	X
												002	食品安全危害因素的控制方法	X
												003	生产经营过程中食品安全危害因素的检查规程	X
												004	影响食品安全的关键条件和参数	X
												005	影响食品安全的条件和参数的监控方法	X
												006	生产经营过程中异常情况的改进	X
												007	食品安全可追溯深度和宽度的基本概念	Y
												008	食品安全可追溯深度和宽度的确定方法	X
	009	食品安全追溯系统的建立与管理要求	X											
	010	食品安全追溯过程中异常信息的处理方法	Y											
	011	食品安全事故的成因分析	X											
	012	食品安全事故的排查方法	X											
	013	食品安全事故的处理方法与程序	X											
	014	食品安全事故协助调查的要求及流程	X											

						015	生产经营过程中的食品安全风险分析	X
						016	生产经营过程中的食品安全风险控制方法	X
						017	食品安全风险控制的实施与监管流程	X
						018	公共卫生事件期间的食品安全规定和要求	X
						019	公共卫生事件期间食品安全应急响应机制	Z
						020	食品安全应急处置预案	Y
				B	应急管理	001	食品召回的渠道（A、C）	X
						002	食品召回的方式（A、C）	X
						003	食品召回流程与管理（A、C）	X
						004	食品召回演练的模拟方法（A、C）	X
						005	食品召回演练的组织实施（A、C）	X
						006	模拟食品召回演练的评估与改进（A、C）	Y
						007	食品安全事件风险等级划分标准	X
						008	食品安全事件风险管理的要求	X
						009	食品安全危害分析方法	X
						010	食品安全风险交流	X
		G	培训与指导	A	培训	001	食品安全通用卫生操作规范知识的培训要点	X
						002	食品安全风险全程管理的培训要点	Y
						003	岗位培训的制度要求	X
						004	培训计划的审核和修订	X
						005	培训方式和档案记录	X
						006	培训效果的评估与改进	Y
						007	培训课件与一般教材的区别	X
						008	培训目标和课件内容的审定	X
						009	培训课件和教案编写的要求	X
						010	培训课件和教案的编写方法	X
				B	指导	001	食品安全管理制度编制的目的和原则	X
						002	食品安全管理制度编制的适用范围和内容	X
						003	食品安全管理制度编制的注意事项	X
						004	食品安全管理制度编制的流程和方法	X
						005	食品安全管理制度的分类	X

							006	食品安全管理制度相关知识要点	X
							007	食品安全操作规范和标准相关要点	X
							008	食品安全管理工作指导的注意事项	X
							009	食品安全管理工作指导方式和技巧	Y
							010	食品安全管理工作指导效果的评估与改进	Y

1.理论知识鉴定要素细目表的制定参照国家职业技能标准《食品安全管理师》（2024 版）的要求和范围制定，职业编码：4-03-02-11。

2.技师理论知识鉴定点共有 207 个，其中 X：187 个，占比 90.3%；Y：18 个，占比 8.7%；Z：2 个，占比 1%。

3.主要参考文献：

- （1）食品质量与安全管理（第四版），刘金福主编，ISBN 978-7-5655-2531-5，中国农业大学出版社，2021.3
- （2）食品标准与法规（第三版），胡秋辉主编，ISBN 978-7-5026-4647-9，中国质检出版社，2020.9
- （3）食品安全学（第三版），钟耀广主编，ISBN 978-7-1223-5338-2，化学工业出版社，2020.1
- （4）食品安全性与质量控制（第二版）江汉湖主编，ISBN 978-7-5019-8497-8，中国轻工业出版社，2024.7
- （5）食品安全与卫生（第二版），王颖、易华西主编，ISBN 978-7-5184-1739-1，中国轻工业出版社，2024.9
- （6）食品安全管理体系内审员培训教程（第二版），王玉君主编，ISBN 978-7-1224-2337-5，化学工业出版社，2023.5
- （7）食品安全控制技术，傅新征主编，ISBN 978-7-5615-8247-3，厦门大学出版社，2021.7
- （8）食品安全中的化学危害物——检测与控制，陈卫华主编，ISBN 978-7-1222-8797-7，化学工业出版社，2017.3
- （9）中华人民共和国食品安全法，中国法治出版社，ISBN 978-7-5216-1036-9，2020.5
- （10）食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范，国家卫生健康委员会，GB 31654-2021，中国标准出版社，2021.2
- （11）食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范，国家卫生和计划生育委员会，GB 14881-2013，中国标准出版社，2013.5
- （12）食品安全国家标准 消毒餐（饮）具，国家卫生和计划生育委员会，GB 14934-2016，中国标准出版社，2016.10
- （13）GB/T 22000-2006 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求，中华人民共和国国家质量监督检验检疫总局、中国国家标准化管理委员会，中国标准出版社，2008.4