

食品检验管理

职业技能等级标准

标准代码：490002

(2021 年 2.0 版)

中检科教育科技有限公司 制定
2021 年 12 月 发布

目 次

前言	1
1 范围	2
2 规范性引用文件	2
3 术语和定义	2
4 适用院校专业	5
5 面向职业岗位（群）	7
6 职业技能要求	7
参考文献	14

前 言

本标准按照 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。

本标准起草单位：中检科教育科技（北京）有限公司、中国检验检疫科学研究院、北京电子科技职业学院。

本标准主要起草人：徐晓丽、辛秀兰、李双石、陈亮、王欣、王晓彤、崔岩、杨国伟、张鹏、任建华、娄思涵、王倩、辛明亮。

声明：本标准的知识产权归属于中检科教育科技（北京）有限公司，未经中检科教育科技（北京）有限公司同意，不得印刷、销售。

1 范围

本标准规定了食品检验管理职业技能等级对应的工作领域、工作任务及职业技能要求。

本标准适用于食品检验管理职业技能培训、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

下列文件对于本标准的应用是必不可少的，凡是注日期的引用文件，仅注日期的版本适用于本标准。凡是未注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB 15091 食品工业基本术语

GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量

GB/T 27025 检测和校准实验室能力的通用要求（同 ISO/IEC 17025 General requirement for the competence of testing and calibration laboratories）

RB/T 150 食品检验机构人员监督指南

RB/T 215 检验检测机构资质认定能力评价 食品检验机构

3 术语和定义

GB/T 15091、GB 2762、GB/T 27025、RB/T 215、RB/T 150 和《食品安全法》等界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1 食品 food

食品指各种供人食用或者饮用的成品和原料以及按照传统既是食品又是中药材的物品，但是不包括以治疗为目的的物品。本标准中的“食品”包括食品添加剂（3.4）、食用农产品（3.5）、食品相关产品（3.6）等。

[GB/T 15091-1994,定义 2.1；《食品安全法》第十章第一百五十五条]

3.2 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。

[《食品安全法》第十章第一百五十条]

3.3 食品质量 food quality

食品质量是指食品满足规定或潜在要求的特征和特性总和，反映食品品质的优劣。

[GB/T 15091-94，定义 2.18]

3.4 食品添加剂 food additive

食品添加剂指为改善食品品质和色、香、味以及为防腐、保鲜和加工工艺的需要而加入食品中的人工合成或者天然物质，包括营养强化剂。

[《食品安全法》第十章第一百五十条]

3.5 食用农产品 edible agricultural products

食用农产品是指供食用的源于农业的初级产品。

[《食品安全法》第一章第二条]

3.6 食品相关产品 food related products

食品相关产品是指用于食品的包装材料、容器、洗涤剂、消毒剂和用于食品生产经营的工具、设备。

[《食品安全法》第一章第二条]

3.7 食用农产品质量安全 edible agricultural products safety

食用农产品质量安全是指食用农产品的质量安全管理遵守《中华人民共和国农产品质量安全法》的规定，即食用农产品质量符合保障人的健康、安全的要求。

[《食品安全法》第一章第二条；《农产品质量安全法》第二条]

3.8 污染物 contaminant

污染物指食品在从生产(包括农作物种植、动物饲养和兽医用药)、加工、包装、贮存、运输、销售，直至食用等过程中产生的或由环境污染带入的、非有意加入的化学性有害物质。

[GB 2762-2017，定义 2.1]

3.9 限量 limit

污染物在食品原料和（或）食品成品可使用部分允许的最大含量水平。

[GB 2762-2017，定义 2.3]

3.10 食品检验 food inspection

为保证食品质量安全，对食品生产经营活动所涉及的原辅料、半成品、成品，以及食品相关产品、环境样品等，按照相关法规和检验规程，进行抽制样、感官评价或理化检测，并通过数据处理，结合对生产过程、预防性控制措施相关文件、记录审查和现场核查，依据相关规定和标准对整个批次的产品进行合格评定的活动。

3.11 食品检验管理 food inspection management

对检测检验活动和检测检验结果的使用进行质量控制和质量管理工作，确保检验工作质量结果可靠和实验室安全；对食品生产从源头开始的预防控制过程和质量安全保障体系提供监测和验证，并应用于食品企业生产质量安全管理，例如，质量控制和质量保证等工作。

3.12 食品检验机构 food inspection organization

依法设立或者经批准的从事食品检测检验、校准、采样活动并向社会出具具

有证明作用的检测数据、结果和结论，能够承担法律责任的检验检测机构，通常食品检验机构包括政府监管部门官方的检验检测机构、第一方（供方或卖方，通常是食品生产企业自有实验室）、第二方（需方或买方）和第三方（社会上独立的）检验检测机构。

3.13 食品检验人员 staff for food inspection

食品检验机构中与食品检验检测活动相关的技术工作人员和质量安全管理人员的总称。

4 适用院校专业

4.1 参照原版专业目录：

中等职业学校：茶叶生产与加工、农产品保鲜与加工、农产品营销与储运、农产品质量检测与管理、工业分析与检验、食品生物工艺、民族风味食品加工制作、粮油饲料加工技术、粮油储运与检验技术、食品安全与检测技术、药品食品检验、酿酒工艺与技术、生物药物检验、医学检验技术、产品质量监督检验、营养与保健等。

高等职业学校：茶树栽培与茶叶加工、农产品加工与质量检测、绿色食品生产与检验、农产品流通与管理、理化测试与质检技术、食品生物技术、生物产品检验检疫、工业分析技术、食品加工技术、食品质量与安全、食品贮运与营销、食品检测技术、食品营养与卫生、食品营养与检测、保健品开发与管理、食品药品监督管理、粮食工程技术、粮油储藏与检测技术、卫生检验与检疫技术、化工生物技术、商检技术、现代农业技术、医学检验技术、食品包装技术、质量管理与认证、植物保护与检疫技术、农业生物技术、酿酒技术、食用菌生产与加工等。

应用型本科学校：生物技术、食品科学与工程、食品质量与安全、粮食工程、

乳品工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品营养与检验教育、食品安全与检测、食品营养与健康、生物工程、茶学、食品卫生与营养学、卫生检验与检疫、农业资源与环境、应用化学、应用生物科学、生物技术、食用菌科学与工程等。

4.2 参照新版职业教育专业目录：

中等职业学校：农产品加工与质量检测、农产品贮藏与加工、农产品营销与储运、生物产品检验检测、生物化工技术应用、分析检验技术、食品加工工艺、酿酒工艺与技术、民族食品加工技术、食品安全与检测技术、药品食品检验、粮油和饲料加工技术、粮油储运与检验技术、医学检验技术、营养与保健、产品质量监督检验、茶叶生产与加工、生物药物检验等。

高等职业学校：茶叶生产与加工技术、食用菌生产与加工技术、农产品加工与质量检测、绿色食品生产技术、农产品流通与管理、食品生物技术、农业生物技术、生物产品检验检疫、生物信息技术、分析检验技术、食品智能加工技术、食品营养与健康、食品检验检测技术、酿酒技术、食品贮运与营销、食品药品监督管理、保健食品质量与管理、粮食工程技术与管理、粮食储运与质量安全、卫生检验与检疫技术、医学检验技术、质量管理与认证、理化测试与质检技术、食品质量与安全、化工生物技术、现代农业技术、植物保护与检疫技术。

应用型本科学校：生物技术、食品科学与工程、食品质量与安全、粮食工程、乳品工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、食品营养与检验教育、食品安全与检测、食品营养与健康、生物工程、茶学、食品卫生与营养学、卫生检验与检疫、农业资源与环境、应用化学、应用生物科学、生物技术、食用菌科学与工程等。

高等职业教育本科学校：生物检验检测技术、农业生物技术、现代分析测试技术、食品工程技术、食品质量与安全、食品营养与健康、现代粮食工程技术等。

5 面向职业岗位（群）

主要面向食品检验行业，在食品生产经营企业、食品检验检测认证和咨询培训机构、食品相关政府监管机构、企事业单位或第三方检测服务机构，从事食品检测分析、食品检验合格评定、食品检验质量安全管理领域的食品检验检测、认证审核、质量控制和保证、质量和安全管理和咨询培训等工作。

6 职业技能要求

6.1 职业技能等级划分

食品检验管理职业技能等级分为三个等级：初级、中级、高级。三个级别依次递进，高级别涵盖低级别职业技能要求。

【食品检验管理】（初级）：熟知食品检测的知识及技能，能够独立完成且胜任食品检测工作；掌握食品检验的基础知识及基本技能，能够在中、高级人员的指导下，按照相关标准和操作规程，参与承担食品检验等合格评定工作。

【食品检验管理】（中级）：在初级水平基础上，熟知食品检测检验知识及技能，掌握管理相关的进阶知识和复合技能，熟练操作较复杂设备；能够独立完成且胜任食品检验检测工作，特别是检验等合格评定工作；能够参与承担实验室质量安全管理等工作；能够对工作执行情况进行检查、纠正和持续跟进；能够了解食品质量安全管理相关知识。

【食品检验管理】（高级）：在中级水平基础上，熟知食品检验检测等实验室质量安全管理相关更加系统、综合的知识与技能，并具备一定的创新能力和国际视野，能在细分领域从事较为深入的研究、指导、管理和方案优化工作；能够参与承担对企业生产质量安全管理的工作，包括对企业生产过程控制和质量安全管理体的检查、验证和内部审核等。

6.2 职业技能等级要求描述

表 1 食品检验管理职业技能等级要求（初级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1.实验准备	1.1 样品采集及制备	1.1.1 能依据抽样方案正确抽样。 1.1.2 能规范填写抽样记录表。 1.1.3 能依据操作规程正确转运和留存样品。 1.1.4 能依据操作规程对简单样品进行前处理。
	1.2 常用玻璃器皿及仪器设备使用	1.2.1 能规范使用烧杯、量筒、滴定管、容量瓶等玻璃器皿。 1.2.2 能规范使用移液枪、天平、凯氏定氮仪、显微镜、灭菌锅等仪器设备。 1.2.3 能规范使用常用食品快速检测设备。
	1.3 溶液配制	1.3.1 能识别并配制合适的培养基。 1.3.2 能配制物质质量浓度溶液。 1.3.3 能正确保存所配制的溶液。
2.食品检测分析	2.1 样品采集及制备	2.1.1 能依据抽样方案正确抽样。 2.1.2 能规范填写抽样记录表。 2.1.3 能依据操作规程正确转运和留存样品。 2.1.4 能依据操作规程对简单样品进行前处理。
	2.2 常用玻璃器皿及仪器设备使用	2.2.1 能规范使用烧杯、量筒、滴定管、容量瓶等玻璃器皿。 2.2.2 能规范使用移液枪、天平、凯氏定氮仪、显微镜、灭菌锅等仪器设备。 2.2.3 能规范使用常用食品快速检测设备。
	2.3 溶液配制	2.3.1 能识别并配制合适的培养基。 2.3.2 能配制物质质量浓度溶液。 2.3.3 能正确保存所配制的溶液。
	2.4 食品微生物检测	2.4.1 能进行微生物染色和形态观察。 2.4.2 能进行菌落总数计数。 2.4.3 能进行大肠菌群计数。 2.4.4 能进行酵母和霉菌计数。
	2.5 食品理化检测	2.5.1 能依据操作规程应用物理分析法测定食品相对密度、可溶性固形物含量等。 2.5.2 能依据操作规程应用重量分析法测定食品中的水分、灰分、脂肪等。 2.5.3 能依据操作规程应用滴定分析法测定食品中的蛋白质、还原糖、酸价、过氧化值等。 2.5.4 能应用常用快速检测方法测定食品常规指标。

工作领域	工作任务	职业技能要求
	2.6 检测记录与结果分析	2.6.1 能正确填写原始数据记录单。 2.6.2 能正确计算检测结果。 2.6.3 能熟练进行数值修约和有效数字运算。
3.食品检验与合格评定	3.1 原材料、半成品检验	3.1.1 能按照食品安全标准或企业检验方案对原辅料进行检验。 3.1.2 能按照食品安全标准和企业检验方案对生产线上的半成品进行检验。 3.1.3 能依据相关规范和标准对食品加工环境进行卫生监控。
	3.2 成品出厂检验	3.2.1 能按照食品安全标准及企业食品出厂检验制度要求,对出厂产品的质量进行检验。 3.2.2 能按照食品安全标准及企业食品出厂检验制度要求,对出厂产品的包装进行检验。 3.2.3 能正确填写成品出厂检验记录单。
	3.3 标签标识检验	3.3.1 了解《食品安全法》及实施条例、《食品标识管理办法》、《预包装食品标签通则》、《预包装食品营养标签通则》及特殊食品等各类食品标签有关法律法规及食品安全标准。 3.3.2 了解相关产品的执行标准及其对标签的要求。 3.3.3 了解如何按照要求对产品标签进行检验。

表 2 食品检验管理职业技能等级要求（中级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1.食品检测分析	1.1 样品采集及制备	1.1.1 能选用合适的采样方法和工具。 1.1.2 能选用合适的样品保存方法。 1.1.3 能依据相关法规标准要求、检样性质和检验项目,选用合适方法对检样进行预处理。
	1.2 常用玻璃器皿及仪器设备使用	1.2.1 能对常用玻璃量器进行校准。 1.2.2 能规范使用 pH 计、紫外分光光度计、原子吸收分光光度计、微波消解仪、自动电位滴定仪等较复杂仪器设备。 1.2.3 能对所使用仪器设备进行日常维护与简单故障排除。 1.2.4 能熟练使用食品快速检测设备、能对其进行日常维护保养及校准审核。
	1.3 溶液配制	1.3.1 能依据方法要求准确配制标准物质溶液。 1.3.2 能正确储存配制的溶液。 1.3.3 能依据实验需求正确选择培养基。

工作领域	工作任务	职业技能要求
	1.4 食品微生物检测	1.4.1 能依据相关标准要求对沙门氏菌、单增李斯特菌、金黄色葡萄球菌等致病菌进行检测。 1.4.2 能依据相关标准要求对乳酸菌等益生菌进行检测。 1.4.3 能依据相关标准要求对罐头食品进行无菌检测。
	1.5 食品理化检测	1.5.1 能依据检测项目及其相关标准要求选择合适的仪器设备和检测方法。 1.5.2 能依据相关标准要求对食品中钙、铅等金属含量进行检测。 1.5.3 能依据相关标准要求对食品中亚硝酸盐、苯甲酸、山梨酸、糖精钠等食品添加剂进行检测。 1.5.4 能依据相关标准要求对食品中有机磷类、有机氯类、氨基甲酸酯类等农药残留进行检测。 1.5.5 能依据相关标准要求对食品中瘦肉精类、氯霉素类、磺胺类等兽药残留进行检测。 1.5.6 能依据相关标准要求对食品中黄曲霉毒素、赭曲霉毒素等真菌毒素指标进行检测。
	1.6 检测记录与结果分析	1.6.1 能依据要求设计编制原始数据记录单。 1.6.2 了解检测过程中的误差来源，能对检测结果进行误差计算，能采取相应措施消除或减少误差。 1.6.3 能编制检测报告。
2.食品检验及合格评定	2.1 原材料、半成品检验	2.1.1 能按照食品安全标准或企业检验方案对原辅料进行合格检验。 2.1.2 掌握产品监测常规指标的快速检测方法，并能按照标准和方法对原料和半成品进行检验。 2.1.3 能依据企业质量管理方案对现行企业产品检验标准和方案进行评估改进。
	2.2 成品出厂检验	2.2.1 能按照食品安全标准及企业食品出厂检验制度要求，对出厂产品的质量和包装进行检验。 2.2.2 熟悉《食品安全法》及实施条例、《食品召回管理办法》等相关法律法规，能根据要求协助做好不合格产品的召回和后续处理工作。 2.2.3 能规范正确填写成品出厂检验记录单。
	2.3 标签标识检验	2.3.1 熟悉《食品安全法》及实施条例、《食品标识管理办法》、《预包装食品标签通则》、《预包装食品营养标签通则》及特殊食品等各类食品标签有关法律法规及食品安全标准。 2.3.2 熟悉相关产品的执行标准及其对标签的要求。 2.3.3 能按照要求对产品标签进行检验。 2.3.4 能对产品包装及标签存在的问题提出整改建议。

工作领域	工作任务	职业技能要求
3.食品检验 质量安全管 理	3.1 实验室安全保障	3.1.1 能正确使用危险化学品。 3.1.2 能正确处置有毒、有害和致病菌污染实验废弃物。 3.1.3 能排查实验室安全隐患。
	3.2 实验室质量控制	3.2.1 了解中国食品安全标准体系的形成过程和体系框架，明确食品安全标准的分类和定位。 3.2.2 熟悉食品安全通用标准内容，能对食品安全检测与管理中所涉及到的相关标准进行深度解读。 3.2.3 能编制食品检验相关技术文件，如仪器设备操作和维护规程、食品检验原始记录表格和检验报告等。 3.2.4 能依据相关标准要求校准和验证（核查）天平、离心机、高压灭菌锅等设备性能。 3.2.5 能根据相关标准要求进行实验室（内部）质量控制
	3.3 质量管理体系实施	3.3.1 熟悉 ISO 9001 质量管理体系的要求。 3.3.2 熟悉 ISO 22000 食品安全管理体系的要求。 3.3.3 了解危害分析的关键控制点体系（HACCP）基本原理及相关概念。 3.3.4 了解 GB14881 等良好生产操作规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）计划。 3.3.5 了解危害分析、预防控制措施和 HACCP 计划制定等工作内容。 3.3.6 了解按照 HACCP 计划要求开展纠偏、确认和验证等工作内容。

表 3 食品检验管理职业技能等级要求（高级）

工作领域	工作任务	职业技能要求
1.食品检测 分析	1.1 样品采集及制备	1.1.1 能依据相关法规和标准要求制定抽样方案。 1.1.2 能依据相关法规编制样品管理制度和作业指导书。 1.1.3 能依据相关法规和标准要求制定复杂样品的样品前处理方案。
	1.2 常用仪器设备使用和维护	1.2.1 能规范并熟练使用气相色谱仪、液相色谱仪、质谱仪等大型精密检测仪器设备。 1.2.2 能依据检测要求优化大型检测仪器设备的参数设置。 1.2.3 能拆装仪器设备部件并更换相应耗材。 1.2.4 能熟练维护维修所用仪器设备。

工作领域	工作任务	职业技能要求
	1.3 食品微生物检测	1.3.1 能正确管理和使用培养基、试剂和菌株。 1.3.2 能依据相关标准要求和检样性质制定完整的微生物检测方案。 1.3.3 能依据相关标准或检测方案对食品微生物指标进行全面检测。
	1.4 食品理化检测	1.4.1 能正确选择检测方法、仪器和化学试剂等。 1.4.2 能依据相关标准要求和检样性质制定完整的理化检测方案。 1.4.3 能依据产品相关标准或检测方案对食品理化指标进行全面检测。
	1.5 检测记录与结果分析	1.5.1 能审核原始记录及检测结果。 1.5.2 能分析检测结果中的异常值。 1.5.3 能熟悉化学及微生物分析方法确认和验证流程及要求。 1.5.4 能进行不确定度分析并应用。
2.食品检验及合格评定	2.1 原材料、半成品检验	2.1.1 能依据标准要求及生产工艺要求组织制定原辅料的检验标准和品质控制要求。 2.1.2 能指导他人开展常规指标的快速检测，并能组织开展快检设备的日常维护保养及校准审核工作。 2.1.3 能制定供应商管理方案和企业成本控制计划，具有良好的沟通能力协作能力。
	2.2 成品出厂检验	2.2.1 熟悉质量管理工具，并能进行统计分析。 2.2.2 熟悉外部客户审核要求，具有良好的协调沟通能力。 2.2.3 能按照食品安全标准及企业食品出厂检验制度要求，研究制定产品的检验方案。
	2.3 标签标识检验	2.3.1 能根据要求做好标签标识不合格产品的召回和后续处理工作。 2.3.2 能对产品包装及标签提出整改方向。 2.3.3 能对产品包装及标签提出创新方案。
3.食品检验质量安全管理	3.1 实验室安全保障	3.1.1 能对实验室日常安全进行监督。 3.1.2 能对实验室安全进行应急管理。 3.1.3 能编制实验室安全管理制度。 3.1.4 能进行安全风险识别和管控。
	3.2 实验室质量控制	3.2.1 能依据食品检验实验室质量控制规范及能力认证相关标准要求建设和全面管理检测实验室。 3.2.2 能编制食品检验质量控制计划并监督实施。 3.2.3 能够审核原始记录及检测结果。 3.2.4 能对食品检验人员开展理论与实践培训，并通过“传帮带”进行专业技能人才队伍建设。 3.2.5 能指导食品检验人员的检测操作和仪器设备的

工作领域	工作任务	职业技能要求
		维护。
	3.3 质量管理体系实施、验证与审核	3.3.1 熟悉全面质量管理（TQC）的原理和理念。 3.3.2 能参与开展 ISO 9001 质量管理体系审核。 3.3.3 能参与开展 ISO 22000 管理体系审核。 3.3.4 能深刻领会 HACCP 基本原理及相关概念。 3.3.5 能参与开展 HACCP 体系的建立和有效实施。 3.3.6 能参与开展企业 HACCP 体系的验证和审核工作。 3.3.7 能以 HACCP 的原理和方法，参与开展对供应链上游企业（供应商）进行审核管控。

参考文献

- [1] GB/T 601 化学试剂 标准滴定溶液的制备
- [2] GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准
- [3] GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量
- [4] GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量
- [5] GB 4789.1 食品安全国家标准 食品微生物学检验 总则
- [6] GB 4789.28 食品安全国家标准 食品微生物学检验 培养基和试剂的质量要求
- [7] GB 4806.1 食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求
- [8] GB/T 5009.1 食品卫生检验方法 理化部分 总则
- [9] GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则
- [10] GB 9685 食品安全国家标准 食品接触材料及制品用添加剂使用标准
- [11] GB 13432 食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签
- [12] GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范
- [13] GB/T 19001 质量管理体系要求（同ISO 9001 Quality management systems -Requirements）
- [14] GB/T 22000 食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求（同ISO 22000 Food safety management systems-Requirements for any organization in the food chain）
- [15] GB/T 27020 合格评定 各类检验机构的运作要求（同ISO/IEC 17020 Conformity assessment-Requirements for the operation of various types of bodies performing inspection）

- [16] GB/T 27341 危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求
- [17] GB/T 27404 实验室质量控制规范 食品理化检测
- [18] GB/T 27405 实验室质量控制规范 食品微生物检测
- [19] GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则
- [20] GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量
- [21] GB 29924 食品安全国家标准 食品添加剂标识通则
- [22] GB/T 30642 食品抽样检验通用导则
- [23] GB 31621 食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范
- [24] GB 31650 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量
- [25] RB/T 214 检验检测机构资质认定能力评价 检验检测机构通用要求
- [26] CNAS-CL01-2018 检测和校准实验室能力认可准则
- [27] CNAS-CC03 人员认证机构通用要求（同 ISO/IEC 17024 Conformity assessment-General requirements for bodies operation certification of persons）
- [28] 《职业技能等级标准开发指南（试行）》
- [29] 《中华人民共和国食品安全法》
- [30] 《中华人民共和国标准化法》
- [31] 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
- [32] 《中华人民共和国农产品质量安全法》
- [33] 《食品安全抽样检验管理办法》
- [34] 《食品检验工作规范》
- [35] 《食品检验机构资质认定条件》
- [36] 《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》

- [37] 《食品标识监督管理办法》
- [38] 《食品召回管理办法》
- [39] 农产品食品检验员. 职业编码 4-02-06-01. 国家职业技能标准.
- [40] 《中等职业学校专业目录》
- [41] 《普通高等学校高等职业教育（专科）专业目录》
- [42] 《普通高等学校本科专业目录》