

食品合规管理 职业技能等级标准

标准代码：490005

（2021年2.0版）

烟台富美特信息科技股份有限公司 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.....	2
5 面向职业岗位（群）.....	3
6 职业技能要求.....	3
参考文献.....	11

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：烟台富美特信息科技股份有限公司、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、中粮集团有限公司、内蒙古蒙牛乳业（集团）股份有限公司、内蒙古伊利实业集团股份有限公司、百事亚洲研发中心有限公司、达能亚太(上海)管理有限公司、恒天然商贸（上海）有限公司、凯斯克（上海）贸易有限公司、澳优乳业(中国)有限公司、海鸿达（北京）餐饮管理有限公司、来伊份股份有限公司、不凡帝范梅勒糖果（中国）有限公司、完美（中国）有限公司、江南大学、北京农业职业学院、四川旅游学院、河南农业职业学院、长沙环境保护职业技术学院职业鉴定所、浙江经贸职业技术学院、金华职业技术学院、广东轻工职业技术学院、山东商务职业学院、天津现代职业技术学院、芜湖职业技术学院、周口职业技术学院、杨凌职业技术学院。

本标准主要起草人：陶庆会、杨雪、刘涛、范颖华、孙国梁、张佳兵、于学军、李宇、何涛、曹高峰、王霜、李宁、杜凌、孟晶、王健、湛艳红、郭双喜、呼旭侠、李琳、李晓敏、张丽华、钱和、梁爱华、汤高奇、邓毛程、叶素丹、崔惠玲、李双石、张帆、金祝年、杨震、王立晖、马长路、程旺开、豆海港、姚瑞祺。

声明：本标准的知识产权归属于烟台富美特信息科技股份有限公司，未经烟台富美特信息科技股份有限公司同意，不得印刷、销售。

1 范围

本标准规定了食品生产、经营等食品生产经营单位合规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。

本标准适用于食品行业生产经营活动的职业技能培训、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。凡是不注日期的引用文件，其最新版本适用于本标准。

GB/T 35770 合规管理体系 指南

3 术语和定义

GB/T 35770界定的以及下列术语和定义适用于本标准。

3.1

食品合规 food compliance

食品生产经营者的生产经营行为符合食品相关法律法规、规章、标准、行业准则和企业章程、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

食品合规管理 food compliance management

以实现食品合规（3.1）为目的，以企业和员工的生产经营行为为对象，开展包括制度制定、风险监测、风险识别、风险应对、合规审查、合规培训、持续改进等有组织、有计划的协调活动。

3.3

合规风险 compliance risk

因食品生产经营者未能遵守食品合规（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。

[来源：GB/T 35770-2017, 定义 2.12, 有修改]

3.4

合规体系 compliance system

为保证食品合规（3.1），在对合规风险（3.3）进行识别、分析和评价的基础上，建立的架构、职责、策划、运行、规则、目标等相互关联或相互作用的完整要素。

4 适用院校专业

4.1 参照原版专业目录

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

高等职业学校：食品药品监督管理、食品质量与安全、食品加工技术、食品生物技术、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、农产品加工与质量检测、农产品流通与管理、粮食工程技术、粮油储藏与检测技术、绿色食品生产与检验、酿酒技术、食用菌生产与加工、商检技术、生物产品检验检疫、食品包装技术、质量管理与认证、茶树栽培与茶叶加工、茶艺与茶叶营销、医学检验技术、卫生检验与检疫技术、预防医学、药品质量与安全等专业。

应用型本科学校：食品科学与工程、食品质量与安全、食品安全与检测、食

品营养与健康、食品营养与检验教育、食品卫生与营养学、乳品工程、粮食工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、白酒酿造工程、食用菌科学与工程、香料香精技术与工程、卫生检验与检疫、生物工程、茶学、包装工程等专业。

4.2 参照新版专业目录

中等职业学校：食品安全与检测技术、药品食品检验、食品加工工艺、营养与保健、农产品加工与质量检测、农产品贮藏与加工、粮油和饲料加工技术、粮油储运与检验技术、酿酒工艺与技术、民族食品加工技术、茶叶生产与加工、分析检验技术等专业。

高等职业学校：食品药品监督管理、食品质量与安全、食品智能加工技术、食品生物技术、食品贮运与营销、食品检验检测技术、食品营养与健康、保健食品质量与管理、农产品加工与质量检测、农产品流通与管理、粮食工程技术与与管理、粮食储运与质量安全、绿色食品生产技术、酿酒技术、食用菌生产与加工技术、分析检验技术、生物产品检验检疫、质量管理与认证、茶叶生产与加工技术、茶艺与茶文化、医学检验技术、卫生检验与检疫技术、预防医学、药品质量与安全等专业。

应用型本科学校：食品科学与工程、食品质量与安全、食品安全与检测、食品营养与健康、食品营养与检验教育、食品卫生与营养学、乳品工程、粮食工程、酿酒工程、葡萄与葡萄酒工程、白酒酿造工程、食用菌科学与工程、香料香精技术与工程、卫生检验与检疫、生物工程、茶学、包装工程等专业。

高等职业教育本科学校：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、健康管理、烹饪与餐饮管理、生物检验检测技术等专业。

5 面向职业岗位（群）

主要面向食品行业的企事业单位、第三方服务机构、社会团体、行政主管部门等单位的食品研发、生产、检验、销售、监管等环节岗位群，初级从事采购、生产、检测、品控等具体工作，中级从事所负责的采购、研发、注册等环节的管理工作，高级从事本单位全部合规流程管理、质量把控等全面工作。

6 职业技能要求

6.1 职业技能等级划分

食品合规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。

【食品合规管理】（初级）：根据工作岗位职责要求，完成食品生产、经营、监管等环节要求的合规管理工作。

【食品合规管理】（中级）：根据部门要求，负责指导、监督、协调食品合规管理体系的运行，并对执行情况进行检查、纠正和持续改进等方面的合规管理工作。

【食品合规管理】（高级）：根据业务要求，制定本单位的食品合规管理方针、计划和制度文件，完善食品合规管理评审，策划并实施食品合规管理体系，提升本单位食品合规管理水平。

6.2 职业技能等级要求描述

表 1 食品合规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.合规体系	1.1 食品合	1.1.1 能够对各个岗位的合规管理责任和义务有清晰的

工作领域	工作任务	职业技能要求
建立	规管理义务	<p>认知。</p> <p>1.1.2 能够准确应用本岗位所涉及的合规管理方面的法规及标准。</p> <p>1.1.3 能够按照本单位的合规管理计划和制度文件完成工作。</p>
	1.2 食品安全监管框架建立	<p>1.2.1 能够辨识各食品合规环节对应的行政主管部门。</p> <p>1.2.2 能够辨别食品合规管理方面涉及的法律法规的适用范围、效力等。</p>
	1.3 食品法律法规体系建立	<p>1.3.1 能够严格执行食品安全法及实施条例的规定。</p> <p>1.3.2 能够识别出食品相关行政主管部门发布的重要法规。</p> <p>1.3.3 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合规工作。</p>
	1.4 食品标准体系建立	<p>1.4.1 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。</p> <p>1.4.2 能够掌握食品安全国家标准体系</p> <p>1.4.3 能够收集整理标准制修订所需材料。</p> <p>1.4.4 能够按照本单位使用的食品标准体系完成工作。</p>
2.合规管理应用	2.1 生产经营资质合规管理	<p>2.1.1 能够收集、整理生产经营资质文件材料。</p>
	2.2 生产经营合规要求	<p>2.2.1 能够按照食品质量管理的要求完成工作。</p> <p>2.2.2 能够根据生产环境及条件等合规文件的规定，使食品生产经营场所的内外部环境、布局要求、厂房、设施和设备等符合具体要求。</p> <p>2.2.3 能够在原辅料（包括食品添加剂）、化学品、虫害等污染及风险控制各环节进行过程控制。</p> <p>2.2.4 能够按照原辅料（包括食品添加剂）、半成品、成品以及不合格品的贮存与交付要求完成工作。</p> <p>2.2.5 能够完成生产经营环节相关合规管理文件的记录和归档。</p> <p>2.2.6 能够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。</p> <p>2.2.7 能够按时参加并通过人员合规管理技能培训与考核，并能将合规管理技能培训所学应用到工作中。</p>
	2.3 产品合规管理	<p>2.3.1 能够进行食品配料合规性判定的技术支持工作。</p> <p>2.3.2 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。</p> <p>2.3.3 基于产品合规判定原则，能够及时反馈产品品质合规过程中存在的问题。</p> <p>2.3.4 通过标签合规性基本要素的掌握，能够及时反</p>

工作领域	工作任务	职业技能要求
		馈标签合规过程中存在的问题。
3.合规管理验证	3.1 风险识别与评估	3.1.1 能够收集风险识别所需的信息。 3.1.2 能够按照本单位风险防控体系开展工作。 3.1.3 能够根据本单位风险监测方案等规定开展工作。
	3.2 食品合规监管	3.2.1 能够熟知日常监督检查、抽样检验、飞行检查和体系检查等合规监管的具体要求。 3.2.2 能够按照合规监管要求，配合食品安全监督管理部门进行日常监督检查、抽样检验、飞行检查、体系检查等。
	3.3 合规演练	3.3.1 能够根据模拟召回、模拟应急等合规过程的预案演练方案参加演练。 3.3.2 能够真实反馈演练中存在的问题。 3.3.3 能够根据演练中存在的问题改进规范工作。

表 2 食品合规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.合规体系建立	1.1 食品合规管理义务	1.1.1 能够对各个岗位的合规管理责任和义务有清晰的认知，并合理安排工作。 1.1.2 能够准确应用本岗位所涉及的合规管理方面的法规及标准。 1.1.3 能够按照本单位的合规管理计划和制度文件完成工作。
	1.2 食品安全监管框架建立	1.2.1 能够准确辨识各食品合规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。 1.2.2 能够辨别食品合规管理方面涉及的法律法规的适用范围、效力、影响力等。
	1.3 食品法律法规体系建立	1.3.1 能够严格执行食品安全法及实施条例的规定。 1.3.2 能够识别出食品相关行政主管部门发布的重要法规。 1.3.3 能够根据涉及本单位的食品法律法规体系完成工作。
	1.4 食品标准体系建立	1.4.1 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。 1.4.2 能够熟练掌握食品安全国家标准体系及通用标准。 1.4.3 能够按照规定的标准制修订程序，收集并协助整理标准制修订所需材料。 1.4.4 能够参与本单位使用的食品标准体系的建立。

工作领域	工作任务	职业技能要求
	1.5 国际合规监管体系建立	<p>1.5.1 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。</p> <p>1.5.2 能够了解国外监管框架,根据监管框架监控到有效标准法规及政策。</p>
	2.1 生产经营资质合规管理	<p>2.1.1 能够根据食品生产经营的资质条件要求,依法取得许可。</p> <p>2.1.2 能够制定、管理生产经营资质文件。</p>
2.合规管理应用	2.2 生产经营合规要求	<p>2.2.1 能够按照食品质量管理的要求完成工作,能够协助进行 ISO 9001 质量管理体系认证、ISO 22000 食品安全管理体系认证和 HACCP 危害分析与关键控制点认证。</p> <p>2.2.2 能够根据生产环境及条件合规法规文件,制定食品生产经营场所的内外部环境、布局要求、厂房、设施和设备等的具体要求。</p> <p>2.2.3 能够在原辅料(包括食品添加剂)、化学品、虫害等污染及风险控制各环节进行过程控制。</p> <p>2.2.4 能够按照对原辅料(包括食品添加剂)、半成品、成品以及不合格品的贮存与交付要求完成工作,能够协助进行相应不合格品的追溯。</p> <p>2.2.5 能够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。</p> <p>2.2.6 能够按照操作规范、工艺流程等内部规范性文件进行合规性检查。</p> <p>2.2.7 能够参加并通过监管部门的人员合规管理技能培训与考核,必要时能够组织内部人员合规管理技能培训并予以考核。</p> <p>2.2.8 能够进行生产经营环节相关合规管理文件的管理。</p> <p>2.2.9 能够按照合规管理要求处理突发情况,例如应急管理、召回及安全事件处理等。</p>
	2.3 产品合规管理	<p>2.3.1 能够有效进行食品配料合规性的判定及配方调整的技术支持工作。</p> <p>2.3.2 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。</p> <p>2.3.3 能够基于产品合规判定原则,保障产品品质合规。</p> <p>2.3.4 能够通过掌握标签合规性基本要素,保证标签合规。</p> <p>2.4.5 能够协助进行无公害农产品、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。</p>
	2.4 特殊食品	2.4.1 能够正确判断特殊食品注册、备案等环节的必备

工作领域	工作任务	职业技能要求
	合规要求	要素。 2.4.2 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。
	2.5 进出口合规管理	2.5.1 能够收集与研判进出口食品安全风险预警信息。 2.5.2 通过进口食品境外生产企业注册合规要求的运用，能够协助完成境外生产企业的注册。 2.5.3 通过出口食品企业备案合规要求的运用，能够完成出口食品企业的备案。 2.5.4 能够通过跨境电商合规要求的运用，完成进出口食品交易。
3.合规管理验证	3.1 风险识别与评估	3.1.1 能够识别本单位的合规风险，并收集合规风险评估材料，对工作予以指导。 3.1.2 能够定期评估合规风险，并在情形或所处的环境发生重大变化时进行再评价。
	3.2 食品合规监管	3.2.1 能够根据本单位的风险管理开展工作。 3.2.2 能够进行食品合规义务识别的确认、食品合规风险控制措施的验证，并能够进行食品合规管理体系的内部审核。 3.2.3 能够根据内部审核结果进行数据分析、原因查找并进行整改。
	3.3 合规演练	3.3.1 能够根据模拟召回、模拟应急等合规过程的预案演练方案组织实施演练。 3.3.2 能够真实反馈并发现演练中存在的问题。 3.3.3 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。

表 3 食品合规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.合规体系建立	1.1 食品合规文化建设	1.1.1 能够结合食品安全宗旨和相应单位的价值观，提出符合本单位实际情况的合规文化或合规文化框架，直至完成文件化的企业合规文化。 1.1.2 能够规划食品合规文化普及、宣贯、培训与考核的方法，培育全员的合规文化意识，推进合规文化建设与落地。 1.1.3 能够完善和跟进食品合规文化的考核，不断加深全员合规文化的意识。
	1.2 食品合规管理义务	1.2.1 能够对各个岗位的合规管理责任和义务有清晰的认知，并提升食品合规专业能力。 1.2.2 能够准确应用涉及的合规管理方面的法规及标准。

工作领域	工作任务	职业技能要求
		<p>1.2.3 能够制定本单位的合规管理计划和制度文件。</p> <p>1.2.4 能够合理安排本单位的合规管理标准化工作。</p>
	1.3 食品安全监管框架建立	<p>1.3.1 能够准确区分各食品合规环节对应的行政主管部门及分管部门的职责。</p> <p>1.3.2 能够辨别和跟踪食品合规管理方面涉及的法律法规的适用范围、效力等。</p>
	1.4 食品法律法规体系建立	<p>1.4.1 能够严格执行食品安全法及实施条例的规定。</p> <p>1.4.2 能够快速识别出对本单位业务产生影响的法规。</p> <p>1.4.3 能够根据食品违法处罚与程序与食品相关行政主管部门进行沟通与交流。</p> <p>1.4.4 能够建立本单位的食品法律法规体系。</p>
	1.5 食品标准体系建立	<p>1.5.1 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，能掌握标准发展趋势。</p> <p>1.5.2 能够运用标准对食品安全及质量进行规范性指导。</p> <p>1.5.3 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。</p> <p>1.5.4 能够建立本单位使用的食品标准体系。</p>
	1.6 国际合规监管体系建立	<p>1.6.1 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。</p> <p>1.6.2 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。</p>
2.合规管理应用	2.1 生产经营资质合规管理	<p>2.1.1 能够根据食品生产经营的资质条件要求，依法取得许可。</p> <p>2.1.2 能够制定、管理生产经营资质文件。</p>
	2.2 生产经营合规要求	<p>2.2.1 能够按照食品质量管理的要求完成工作，能够按照 ISO 9001 质量管理体系认证、ISO 22000 食品安全管理体系认证、HACCP 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。</p> <p>2.2.2 能够根据生产环境及条件合规法规文件，制定食品生产经营场所的内外部环境、布局要求、厂房、设施和设备等的具体要求。</p> <p>2.2.3 能够在原辅料（包括食品添加剂）、化学品、虫害等污染及风险控制各环节进行过程控制。</p> <p>2.2.4 能够按照原辅料（包括食品添加剂）、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。</p> <p>2.2.5 能够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。</p> <p>2.2.6 能够按照操作规范、工艺流程等内部规范性文件</p>

工作领域	工作任务	职业技能要求
		<p>进行合规性检查。</p> <p>2.2.7 能够积极参与监管机构及其他机构的合规管理技能培训与交流，并有效进行内部人员合规管理技能培训、交流与考核。</p> <p>2.2.8 能够完成生产经营环节相关合规管理文件的制定和管理。</p> <p>2.2.9 能够应对各种突发情况，例如应急管理、召回及安全事件处理等。</p>
	2.3 产品合规管理	<p>2.3.1 能够有效进行食品配料合规性的判定及配方调整的技术支持工作。</p> <p>2.3.2 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。</p> <p>2.3.3 基于产品合规判定原则，能够保障产品品质合规。</p> <p>2.3.4 能够通过标签合规性基本要素的掌握，保证标签合规。</p> <p>2.3.5 能够通过合规判断原则，有效进行产品合规的判定并制定改进措施，规避风险。</p> <p>2.3.6 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。</p>
	2.4 特殊食品合规要求	<p>2.4.1 能够正确判断特殊食品注册、备案等环节的必要性。</p> <p>2.4.2 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。</p>
	2.5 进出口合规管理	<p>2.5.1 能够收集与研判进出口食品安全风险预警信息。</p> <p>2.5.2 能够根据进口食品境外生产企业注册合规要求完成境外生产企业的注册。</p> <p>2.5.3 能够根据出口食品企业备案合规要求完成出口食品企业的备案。</p> <p>2.5.4 能够根据跨境电商合规要求完成进出口食品交易。</p>
	3.1 风险识别与评估	<p>3.1.1 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。</p> <p>3.1.2 能够通过运用合规风险识别途径进行合规风险评估及有效分级。</p> <p>3.1.3 能够对评估的合规风险建立有效的防控体系。</p> <p>3.1.4 能够制定并保持风险监测方案等有关风险评估和应对合规风险措施的文件化信息。</p>
3.2 食品合规监管	<p>3.2.1 能够设计适当的制度和行为规范，建立风险管理工作程序。</p> <p>3.2.2 能够验证食品合规管理体系相关文件的科学性、</p>	
3.合规管理验证		

工作领域	工作任务	职业技能要求
		<p>准确性和有效性,能够进行食品合规义务识别的确认、食品合规风险控制措施的验证,并能够进行食品合规管理体系的审核和管理评审。</p> <p>3.2.3 能够根据监管结果调整食品合规管理体系。</p>
	<p>3.3 合规演练</p>	<p>3.3.1 能够根据召回、应急等模拟情况设计合规演练方案。</p> <p>3.3.2 能够及时发现演练中存在的问题。</p> <p>3.3.3 能够根据演练中存在的问题持续性改进规范工作,并对改进工作进行跟踪评价,确定本单位最优合规管理体系。</p>

参考文献

- [1] GB/T 19001-2016/ISO 9001:2015 质量管理体系 要求
- [2] GB/T 22000-2006/ISO 22000:2005 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求
- [3] GB/T 27341-2009 危害分析与关键控制点(HACCP)体系 食品生产企业通用要求
- [4] 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1日起施行)
- [5] 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721号,自2019年12月1日起施行)
- [6] 国家职业技能标准编制技术规程(2018年版)
- [7] 中等职业学校专业目录(2010年)
- [8] 普通高等学校高等职业教育(专科)专业目录(截至2019年)
- [9] 普通高等学校本科专业目录(2020年)
- [10] 职业教育专业目录(2021年)