

T/FDSA

团 体 标 准

T/FDSA XXX—2020

食品合规管理职业技能等级标准

Occupational skill standard for food compliance management

(征求意见稿)

XXXX - XX - XX 发布

XXXX - XX - XX 实施

中国食品药品企业质量安全促进会 发布

目 次

前言	II
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 适用院校专业	2
5 面向职业岗位（群）	2
6 职业技能要求	2
参考文献	9

前 言

本标准按照GB/T 1.1—2009 给出的规则起草。

本标准由烟台富美特信息科技股份有限公司提出。

本标准由中国食品药品企业质量安全促进会归口。

本标准起草单位：烟台富美特信息科技股份有限公司。

本标准主要起草人：

本标准为首次发布。

食品合规管理职业技能等级标准

1 范围

本标准规定了食品生产、经营、餐饮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相关食品合规管理职业技能培训、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

下列文件对于本文件的应用是必不可少的。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是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 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则

GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

3.1

食品合规 food compliance

食品生产经营者的食品生产经营行为符合食品安全法律、法规、规章、食品安全标准和国际条约、规则以及企业依法制定的章程、规章制度等规定的情况。

3.2

食品合规管理 food compliance management

以有效防控合规风险为目的，以企业和员工的食品生产经营管理行为为对象，开展包括制度制定、风险识别、合规审查、风险应对、责任追究、考核评价、合规培训等有组织、有计划的管理活动。

3.3

合规风险 compliance risk

因食品生产者未能遵守法律法规、监管规定、规则和准则等可能遭受法律制裁、监管处罚、重大财务和声誉损失的风险。

3.4

合规体系 compliance system

为保证食品合规（3.1），组织在对其所面临的合规风险（3.3）进行识别、分析和评价的基础之上，所建立的合规管理（3.2）流程，从而达到对风险进行有效的应对和管控。

4 适用院校专业

4.1 中等职业学校

茶叶生产与加工、烟草生产与加工、农产品保鲜与加工、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、农产品质量检测与管理、酿酒工艺与技术、食品安全检测与技术、生物药物检验、营养与保健、药品食品检验、中餐烹饪、西餐烹饪、产品质量监督检验

4.2 高等职业学校

农产品加工与质量检测、绿色食品生产与检验、食品生物技术、生物产品检验检疫、食品加工技术、酿酒技术、食品药品管理、食品质量与安全、食品储运与营销、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、粮食工程技术、药品质量与安全、食用菌生产与加工、食品药品监督管理、商检技术、食品包装技术、养蜂与蜂产品加工、卫生检验与检疫技术、医学营养、中医养生保健、烹调工艺与营养、营养配餐、中西面点工艺、西餐工艺

4.3 应用型本科学校

农学、食品质量与安全、生物技术、生物工程、酿酒工程、食品科学与工程、葡萄与葡萄酒工程、食品营养与检验教育、粮食工程、粮油储藏与检测技术、粮食工程、香料香精技术与工程、乳品工程、白酒酿造工程、烹饪与营养教育、食品安全与检测、食品营养与健康、食用菌科学与工程、食品卫生与营养学、卫生检验与检疫、茶学、包装工程

5 面向职业岗位（群）

食品合规管理职业技能主要面向各类食品生产经营企业、食品贸易企业、检测机构、商超等各类食品事业单位、第三方服务机构和社会团体，以及负责食品监督管理的行政主管部门等单位，涉及食品生产、检验、研发、销售、监管等环节相关人员的岗位群。

6 职业技能要求

6.1 职业技能等级划分

6.1.1 食品合规管理（初级）

根据工作岗位职责的要求，完成食品生产、经营、监管等工作。

6.1.2 食品合规管理（中级）

根据部门要求，负责指导、监督食品合规管理制度的执行，并对执行情况进行检查、纠正和持续跟进等工作。中级涵盖初级的职业技能要求。

6.1.3 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计划和制度文件，负责食品合规环节的文件审核，对其他食品合规环节的工作提供技术支持并管理实施解决方案。高级涵盖中级的职业技能要求。

6.2 职业技能等级要求描述

食品合规管理职业技能等级要求（初级、中级、高级）的描述分别见表1、表2、表3。

表1 食品合规管理职业技能要求（初级）

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 能够对合规管理在各个岗位中的责任和义务有清晰的认知。 1.1.2 能够将本岗位所需求的合规管理方面涉及的法规及标准予以应用。 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 通过食品安全监管机构设置、发展历程和主要职责等方面内容的知识积累，能够辨识各食品合规环节对应的行政主管部门。 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。
	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 能够辨别食品安全国家标准、国家标准、行业标准、食品安全地方标准、地方标准、团体标准、企业标准等各层次标准的效力。 1.4.2 能够运用食品安全限量标准完成工作。 1.4.3 能够按照规定的标准制修订程序，收集整理标准制修订所需材料。 1.4.4 能够按照本单位的食品标准体系完成工作。
2. 合规管理应用	2.1 生产经营资质合规管理	2.1.1 能够整理、收集生产经营资质文件材料。
	2.2 生产经营合规要求	2.2.1 能够根据生产环境及条件合规法规文件，使食品生产经营厂所的内外部环境、布局要求、厂房、设施和设备符合具体要求。 2.2.2 能够按照食品卫生管理的要求完成工作。 2.2.3 能够按照原辅料监管、化学品及虫害、污染及风险控制等各环节的过程控制完成工作。 2.2.4 能够将人员合规管理技能培训的内容应用到工作中。 2.2.5 能够参加人员合规管理技能培训。 2.2.6 能够完成生产经营环节相关合规管理文件的记录和归档。
	2.3 检验合规管理	2.3.1 能够根据检验机构资质认定管理办法和配套法规，进行材料的收集和整理。 2.3.2 能够按照检验标准、快速检测标准、补充检验标准的操作规范进行检验。 2.3.3 能够按照操作规范、通用规范等进行食品的合规检验，完成检验指标的实时数据采集、数据自动录入、历史数据查询等工作。 2.3.4 能够根据检验环节相关合规管理文件完成工作。

表1 (续)

工作领域	工作任务	职业技能要求
	2.4 产品合规管理	<p>2.4.1 能够进行食品配料合规性判定的技术支持工作。</p> <p>2.4.2 能够及时快速反馈加工环境、硬件设施、卫生管理及工艺流程等流程合规过程中存在的问题。</p> <p>2.4.3 基于产品合规判定原则，能够及时快速反馈产品品质合规过程中存在的问题。</p> <p>2.4.4 能够通过运用 GB 7718、GB 28050 等标签相关的食品安全国家标准，掌握标签合规性基本要素的，能够及时反馈标签合规过程中存在的问题。</p>
	2.5 特殊食品合规要求	<p>2.5.1 能够正确判断特殊食品注册、备案等环节的必要性。</p> <p>2.5.2 能够根据特殊食品注册备案条件、申报流程，完成特殊食品注册、备案过程中的材料收集和整理。</p>
	2.6 进出口合规管理	<p>2.6.1 能够按照进出口流程，协助完成食品的进出口。</p> <p>2.6.2 能够收集、跟踪进出口食品安全风险预警信息。</p> <p>2.6.3 通过进口食品境外生产企业注册合规要求的运用，能够协助进行境外生产企业注册的材料收集和整理。</p> <p>2.6.4 通过出口食品企业备案合规要求的运用，能够协助进行出口食品企业备案的材料收集和整理。</p>
3. 合规管理验证	3.1 风险识别与评估	<p>3.1.1 能够按照食品风险工作安排，开展工作。</p> <p>3.1.2 能够通过运用合规风险识别途径收集合规风险评估材料。</p> <p>3.1.3 能够按照防控体系开展工作。</p> <p>3.1.4 能够根据本单位的风险监测方案开展工作。</p>
	3.2 食品合规监管	<p>3.2.1 能够根据本单位的风险管理开展工作。</p> <p>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。</p>
	3.3 合规演练	<p>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。</p> <p>3.3.2 能够真实反馈演练中存在的问题。</p> <p>3.3.3 能够根据演练中存在的问题改进规范工作。</p>

表2 食品合规管理职业技能要求（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	<p>1.1.1 能够对合规管理在各个岗位中的责任和义务有清晰的认知。</p> <p>1.1.2 能够将本岗位所需求的合规管理方面涉及的法规及标准予以应用。</p> <p>1.1.3 能够协助制定本单位的合规管理计划和制度文件。</p> <p>1.1.4 能够推动本单位的合规管理标准化的实施。</p>
	1.2 食品安全监管框架建立	<p>1.2.1 通过食品安全监管机构设置、发展历程和主要职责等方面内容的知识积累，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>
	1.3 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 具有识别食品相关行政主管部门发布法规重要程度的敏感性。</p> <p>1.3.3 能够根据涉及本单位的食品法律法规体系开展工作。</p>
	1.4 食品标准体系建立	<p>1.4.1 能够辨别食品安全国家标准、国家标准、行业标准、食品安全地方标准、地方标准、团体标准、企业标准等各层次标准的效力。</p> <p>1.4.2 能够运用食品安全限量标准，对食品安全性品质进行规范性指导。</p> <p>1.4.3 能够按照规定的标准制修订程序，收集并协助标准制修订所需材料的整理。</p> <p>1.4.4 能够参与本单位的食品标准体系的建立。</p>
	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 能够根据国外监管体系查询到有效标准法规。</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 能够根据生产环境及条件合规法规文件，制定食品生产经营厂所的内外环境、布局要求、厂房、设施和设备的具体要求。</p> <p>2.2.2 能够按照食品卫生管理的要求进行生产和经营。</p> <p>2.2.3 能够在原辅料监管、化学品及虫害、污染及风险控制各环节进行过程控制。</p> <p>2.2.4 能够按照合规管理要求处理突发情况，例如应急管理、追溯与召回及安全事件处理等。</p> <p>2.2.5 能够组织人员合规管理技能培训。</p> <p>2.2.6 能够进行生产经营环节相关合规管理文件的管理。</p>
	2.3 检验合规管理	<p>2.3.1 能够根据检验机构资质认定管理办法和配套法规，协助进行资质认定。</p> <p>2.3.2 能够根据检验机构管理、工作规范的相关规定，保证检验条件的合规。</p> <p>2.3.3 能够区分检验标准、快速检测标准、补充检验标准的运用场合，选择合适的检测方法进行检验。</p> <p>2.3.4 能够按照操作规范、通用规范等进行食品的合规检验，完成检验指标的实时数据采集、数据自动录入、历史数据查询等工作。</p> <p>2.3.5 能够进行检验环节相关合规管理文件的管理。</p>

表2 (续)

工作领域	工作任务	职业技能要求
	2.4 产品合规管理	<p>2.4.1 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>2.4.2 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，确保流程合规。</p> <p>2.4.3 基于产品合规判定原则，能够保障产品品质合规。</p> <p>2.4.4 能够通过运用 GB 7718、GB 28050 等标签相关的食品安全国家标准，掌握标签合规性基本要素的，保证标签合规。</p>
	2.5 特殊食品合规要求	<p>2.5.1 能够正确判断特殊食品注册、备案等环节的必要性。</p> <p>2.5.2 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>
	2.6 进出口合规管理	<p>2.6.1 能够按照进出口流程，完成食品的进出口。</p> <p>2.6.2 能够收集与研判进出口食品安全风险预警信息。</p> <p>2.6.3 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。</p> <p>2.6.4 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。</p> <p>2.6.5 能够通过跨境电商合规要求的运用，完成进出口食品交易。</p>
3.合规管理验证	3.1 风险识别与评估	<p>3.1.1 能够按照食品风险工作安排，开展工作。</p> <p>3.1.2 能够通过运用合规风险识别途径收集合规风险评估材料。</p> <p>3.1.3 能够按照防控体系开展工作。</p> <p>3.1.4 能够根据本单位的风险监测方案开展工作。</p>
	3.2 食品合规监管	<p>3.2.1 能够根据本单位的风险管理开展工作。</p> <p>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。</p>
	3.3 合规演练	<p>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。</p> <p>3.3.2 能够如实反馈演练中存在的问题，提出改进意见。</p> <p>3.2.3 能够根据演练中存在的问题改进规范工作。</p>

表3 食品合规管理职业技能要求（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 食品合规管理义务	<p>1.1.1 能够对合规管理在各个岗位中的责任和义务有清晰的认知。</p> <p>1.1.2 能够将本岗位所需求的合规管理方面涉及的法规及标准予以应用。</p> <p>1.1.3 能够制定本单位的合规管理计划和制度文件。</p> <p>1.1.4 能够推动本单位的合规管理标准化建设。</p>
	1.2 食品安全监管框架建立	<p>1.2.1 通过食品安全监管机构设置、发展历程和主要职责等方面内容的知识积累，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>
	1.3 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 具有识别食品相关行政主管部门发布法规法规重要程度的敏感性，能够快速识别出对本单位业务产生影响的法规。</p> <p>1.3.3 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>1.3.4 能够建立本单位的食品法律法规体系。</p>
	1.4 食品标准体系建立	<p>1.4.1 能够辨别食品安全国家标准、国家标准、行业标准、食品安全地方标准、地方标准、团体标准、企业标准等各层次标准的效力。</p> <p>1.4.2 能够运用食品安全限量标准，对食品安全品质进行规范性指导。</p> <p>1.4.3 能够按照规定的标准制修订程序，参与各层次、各类型标准的制修订。</p> <p>1.4.4 能够建立本单位的食品标准体系。</p>
	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，并能进行参考转化。</p> <p>1.5.2 能够根据国外监管体系查询到有效标准法规，并能进行参考转化。</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 能够根据生产环境及条件合规法规文件，制定食品生产经营厂所的内外环境、布局要求、厂房、设施和设备的具体要求。</p> <p>2.2.2 能够按照食品卫生管理的要求进行生产和经营</p> <p>2.2.3 能够在原辅料监管、化学品及虫害、污染及风险控制各环节进行过程控制。</p> <p>2.2.4 能够应对各种突发情况，例如应急管理、追溯与召回及安全事件处理等。</p> <p>2.2.5 能够有效进行人员合规管理技能培训。</p> <p>2.2.6 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>
	2.3 检验合规管理	<p>2.3.1 能够根据检验机构资质认定管理办法和配套法规，进行资质认定。</p> <p>2.3.2 能够根据检验机构管理、工作规范的相关规定，保证检验条件的合规。</p> <p>2.3.3 能够区分检验标准、快速检测标准、补充检验标准的运用场合，选择合适的检测方法进行检验。</p>

表3 (续)

工作领域	工作任务	职业技能要求
		2.3.4 能够按照操作规范、通用规范等进行食品的合规检验，完成检验指标的实时数据采集、数据自动录入、历史数据查询等工作。 2.3.5 能够完成检验环节相关合规管理文件的制定和管理。
	2.4 产品合规管理	2.4.1 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。 2.4.2 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，确保流程合规。 2.4.3 基于产品合规判定原则，能够保障产品品质合规。 2.4.4 能够通过运用 GB 7718、GB 28050 等标签相关的食品安全国家标准，掌握标签合规性基本要素的，保证标签合规。 2.4.5 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。
	2.5 特殊食品合规要求	2.5.1 能够正确判断特殊食品注册、备案等环节的必要性。 2.5.2 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。
	2.6 进出口合规管理	2.6.1 能够按照进出口流程，完成食品的进出口。 2.6.2 能够收集与研判进出口食品安全风险预警信息。 2.6.3 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。 2.6.4 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。 2.6.5 能够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 能够根据食品风险监测、评估、交流的具体内容，规范开展各项常态化工作。 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。 3.1.3 能够对评估的合规风险建立有效的防控体系。 3.1.4 能够制定本单位的风险监测方案。
	3.2 食品合规监管	3.2.1 能够根据合规管理要求，有效开展本企业的风险管理。 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。 3.2.3 能够通过合规管理的应用，处理职业打假人的投诉、举报危机。
	3.3 合规演练	3.3.1 能够通过合规管理的应用，设计模拟召回、模拟应急等合规过程的预案演练方案。 3.3.2 能够根据预案演练方案组织开展预案演练，并能够反馈、记录演练中存在的问题。 3.3.3 能够根据预案演练结果，完善改进规范合规管理措施，并形成制度文件。

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] 中等职业学校专业目录
 - [5] 普通高等学校高等职业学校（专科）专业目录
 - [6] 普通高等学校本科专业目录（2020年版）
 - [7] 企业境外经营合规管理指引
-