

附件 2

企业食品安全管理人员监督抽查 考核大纲

目 录

第一部分 公共部分	10
第一章 概述.....	10
第二章 食品安全法律法规规章.....	10
第三章 食品安全标准和抽样检验.....	10
第四章 食品安全相关制度.....	11
第五章 食品安全风险防控.....	11
第二部分 专业部分	13
食品生产	13
第一章 主要负责人考核要求.....	13
第二章 食品安全总监考核要求.....	13
第三章 食品安全员考核要求.....	14
食品销售	16
【食品销售企业】	16
第一章 主要负责人考核要求.....	16
第二章 食品安全总监考核要求.....	16
第三章 食品安全员考核要求.....	17
【食用农产品集中交易市场开办者】	18
第一章 主要负责人考核要求.....	18
第二章 食品安全总监考核要求.....	18
第三章 食品安全员考核要求.....	19

餐饮服务.....	20
第一章 主要负责人考核要求.....	20
第二章 食品安全总监考核要求.....	20
第三章 食品安全员考核要求.....	21
特殊食品.....	23
【特殊食品生产】	23
第一章 主要负责人考核要求.....	23
第二章 食品安全总监考核要求.....	23
第三章 食品安全员考核要求.....	24
【特殊食品经营】	26
第一章 主要负责人考核要求.....	26
第二章 食品安全总监考核要求.....	26
第三章 食品安全员考核要求.....	27

第一部分 公共部分

第一章 概述

- (一) 掌握企业落实食品安全主体责任要求；
- (二) 掌握企业食品安全管理人员职责要求；
- (三) 掌握食品安全工作基本原则；
- (四) 熟悉食品安全管理基本概念；
- (五) 了解我国食品安全监管体制；
- (六) 了解我国食品安全管理形势。

第二章 食品安全法律法规规章

- (一) 掌握食品安全法律法规规章关于企业落实主体责任的重要规定；
- (二) 掌握食品安全法律法规规章关于企业建立健全食品安全管理制度的重要规定；
- (三) 掌握食品安全法律法规规章关于企业食品安全管理人员的规定；
- (四) 熟悉法律法规规章规定的食品生产经营者主要法律义务和责任以及处罚到人的规定；
- (五) 了解食品安全其他相关法律法规规章的主要内容。

第三章 食品标准和抽样检验

- (一) 掌握食品安全标准的概念、分类和作用；

- (二) 掌握重要食品安全标准规定；
- (三) 熟悉我国食品安全标准体系及通用食品安全国家标准中食品分类体系；
- (四) 熟悉食品安全标准相关的重要公告和名录规定；
- (五) 熟悉食品安全监督抽检相关规定；
- (六) 熟悉食品企业标准管理相关规定；
- (七) 了解食品安全标准更新情况；
- (八) 了解推荐性标准管理相关规定。

第四章 食品安全相关制度

- (一) 掌握企业建立健全日管控、周排查、月调度工作制度和机制的要求；
- (二) 掌握企业应当建立并落实的重要食品安全管理制度要求；
- (三) 熟悉各类食品安全管理人员在落实食品安全管理制度中的责任规定；
- (四) 熟悉监管部门实施的重要食品安全监管制度要求及配合义务；
- (五) 了解监管部门有权采取的行政处罚措施和相关工作程序。

第五章 食品安全风险防控

- (一) 掌握制定和实施食品安全风险管控清单的要求；
- (二) 掌握食品安全风险防控的基本要求；

- (三) 掌握食品中常见危害因素类型和主要防控措施；
- (四) 熟悉传统食品安全风险防控关键环节和要求；
- (五) 熟悉非传统食品安全风险问题与食品安全防护要求；
- (六) 了解提高食品安全管理水平的措施和方法；
- (七) 了解食品安全风险防控的其他要求。

第二部分 专业部分

食品生产

第一章 主要负责人考核要求

（一）掌握与食品生产相关的食品安全法律法规规章和标准重要规定；

（二）掌握落实企业主体责任制规定及主要负责人岗位职责要求；

（三）熟悉本企业主要产品的配方、工艺及生产过程关键风险点和控制措施；

（四）掌握基于风险防控的动态管理机制及月调度等有关要求；

（五）熟悉本企业建立并实施的食品安全管理制度构成、运行机制；

（六）了解与本企业食品生产相关的法律责任和相应的处罚规定；

（七）了解与本企业食品生产相关的食品安全基础知识。

第二章 食品安全总监考核要求

（一）掌握与食品生产以及本企业相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要食品生产安全管理制度要求；

（二）掌握落实企业食品安全主体责任制规定以及食品安全总监岗位职责要求；

（三）熟悉本行业主要食品安全风险隐患、生产经营状况，掌握本企业产品配方和执行标准、原料控制、生产过程、产品检验和出厂控制、标签和说明书、贮存运输和交付控制等风险识别和防控要求；

（四）掌握本企业风险管控清单制定、食品安全事故（件）应急处置、问题整改、食品召回、食品安全追溯等基本要求，以及落实周排查工作机制具体要求；

（五）掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求；

（六）熟悉与本企业食品生产相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定；

（七）了解与本行业本企业相关的食品安全专业知识。

第三章 食品安全员考核要求

（一）掌握与本企业本岗位相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要食品生产安全管理制度要求；

（二）熟悉落实企业食品安全主体责任制规定，掌握食品安全员岗位职责要求；

（三）熟悉本企业风险识别和防控要求；掌握本岗位相关的产品配方和执行标准、原料控制、生产过程、产品检验和出厂控制、标签和说明书、贮存运输和交付控制等各项制度规定的执行要求，以及相关工艺流程、操作规程、清洁消毒规范、重要技术

参数、质量安全指标等具体规定；

（四）掌握本企业相关的风险管控清单内容，以及本岗位落实日管控工作机制具体要求；

（五）熟悉与本企业食品生产相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全员履职免责等相关规定；

（六）了解与本企业本岗位相关的食品安全专业知识。

食品销售

【食品销售企业】

第一章 主要负责人考核要求

（一）掌握与食品销售相关的食品安全法律法规规章和标准重要规定；

（二）掌握落实企业主体责任制规定及主要负责人岗位职责要求；

（三）熟悉本企业食品进货、售卖、贮存、运输等销售过程关键风险点和控制措施；

（四）掌握基于风险防控的动态管理机制及月调度等有关要求；

（五）熟悉本企业建立并实施的食品安全管理制度构成、运行机制；

（六）了解与本企业食品销售相关的法律责任和相应的处罚规定；

（七）了解与本企业食品销售相关的食品安全基础知识。

第二章 食品安全总监考核要求

（一）掌握与食品销售以及本企业相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要食品销售安全管理制度要求；

（二）掌握落实企业食品安全主体责任制规定以及食品安全总监岗位职责要求；

（三）熟悉本行业主要食品安全风险隐患，掌握本企业进货、

售卖、贮存、运输等销售过程风险识别和防控要求；

（四）掌握本企业食品安全整体情况、风险管控清单制定、食品安全事故（件）应急处置、问题整改、问题食品处理、食品安全追溯等基本要求，以及落实周排查工作机制具体要求；

（五）掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求；

（六）熟悉与本企业食品销售相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定；

（七）了解与本行业本企业相关的食品安全专业知识。

第三章 食品安全员考核要求

（一）掌握与本企业本岗位相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要食品销售安全管理制度要求；

（二）熟悉落实企业食品安全主体责任制规定，掌握食品安全员岗位职责要求；

（三）熟悉本企业风险识别和防控要求；掌握本岗位销售食品相关的进货查验、标签标识、温度控制、设施设备使用、贮存、运输及信息记录等具体要求，掌握本岗位食品安全基本操作规范；

（四）掌握本企业相关的风险管控清单内容，以及本岗位落实日管控工作机制具体要求；

（五）熟悉与本企业食品销售相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全员履职免责等相关规定；

（六）了解与本企业本岗位相关的食品安全专业知识。

【食用农产品集中交易市场开办者】

第一章 主要负责人考核要求

（一）掌握与食品安全、农产品质量安全相关的法律法规规章重要规定；

（二）掌握市场开办者应当履行的食品安全管理责任以及主要负责人岗位职责要求；

（三）熟悉本市场经营食用农产品主要品类的质量安全状况及主要风险点；

（四）掌握基于风险管控的动态管理机制及月调度等有关要求；

（五）熟悉本市场建立并实施的食品安全管理制度构成、运行机制；

（六）了解与本市场食用农产品经营相关的法律责任和相应的处罚规定；

（七）了解与本市场经营食用农产品相关的食品安全、农产品质量安全基础知识。

第二章 食品安全总监考核要求

（一）掌握与食品安全、农产品质量安全相关的法律法规规章、食品安全标准的规定；

（二）掌握市场开办者应当履行的食品安全管理责任以及食品安全总监岗位职责要求；

（三）熟悉本市场经营食用农产品主要品类的质量安全状况及主要风险点；

（四）掌握本市场风险管控清单制定、食品安全事故（件）应急处置、问题整改、食用农产品质量安全追溯等基本要求，以及落实周排查工作机制具体要求；

（五）掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求；

（六）熟悉与本市场食用农产品经营相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定；

（七）了解与本行业本市场相关的食品安全、农产品质量安全专业知识。

第三章 食品安全员考核要求

（一）掌握与本市场本岗位相关的食品安全、农产品质量安全法律法规规章、食品安全标准的规定；

（二）熟悉市场开办者应当履行的食品安全管理责任，掌握食品安全员岗位职责要求；

（三）熟悉本市场本岗位管理范围内经营食用农产品的质量安全状况及主要风险点；

（四）掌握本市场食品安全风险管控清单内容，以及本岗位落实日管控工作机制具体要求；

（五）熟悉与本市场管理范围内食用农产品经营相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全员履职免责等相关规定；

（六）了解与本市场本岗位相关的食品安全、农产品质量安全专业知识。

餐饮服务

第一章 主要负责人考核要求

（一）掌握与餐饮服务相关的食品安全法律法规规章和标准重要规定；

（二）掌握落实企业主体责任规定以及主要负责人岗位职责要求；

（三）熟悉本企业主要食品的配料、工艺及加工制作过程关键风险点和控制措施；

（四）掌握基于风险防控的动态管理机制及月调度等有关要求；

（五）熟悉本企业建立并实施的食品安全管理制度构成、运行机制；

（六）了解与本企业餐饮服务相关的法律责任和相应的处罚规定；

（七）了解与本企业餐饮服务相关的食品安全基础知识。

第二章 食品安全总监考核要求

（一）掌握与餐饮服务以及本企业相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要餐饮服务安全管理制度要求；

（二）掌握落实企业食品安全主体责任规定以及食品安全总监岗位职责要求；

（三）熟悉本行业主要食品安全风险隐患、经营状况，掌握

本企业食品配方、原料控制、加工过程控制、送餐配送、餐用具清洗消毒、有害生物防治、人员健康卫生等风险识别和防控要求；

（四）掌握本企业风险管控清单制定、食品安全事故（件）应急处置、问题整改、食品召回、食品安全追溯等基本要求，以及落实周排查工作机制具体要求；

（五）掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求；

（六）熟悉与本企业餐饮服务相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定；

（七）了解与本行业本企业食品安全相关的专业知识。

第三章 食品安全员考核要求

（一）掌握与本企业本岗位相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要餐饮服务安全管理制度要求；

（二）熟悉落实企业食品安全主体责任制规定，掌握食品安全员岗位职责要求；

（三）熟悉本企业风险识别和防控要求，掌握本岗位相关的食品配方、原料控制、加工过程控制、送餐配送、餐用具清洗消毒、有害生物防治、人员健康卫生等具体要求；掌握本岗位相关的操作规程、重要技术参数等执行规定；

（四）掌握本企业相关的风险管控清单内容，以及本岗位落实日管控工作机制具体要求；

(五) 熟悉与本企业餐饮服务相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全员履职免责等相关规定；

(六) 了解与本企业本岗位相关的食品安全专业知识。

特殊食品

【特殊食品生产】

第一章 主要负责人考核要求

（一）掌握与特殊食品生产相关的食品安全法律法规规章和标准重要规定；

（二）掌握落实特殊食品生产企业主体责任制规定以及主要负责人岗位职责要求；

（三）熟悉本企业特殊食品注册备案的产品配方、生产工艺技术要求等生产过程关键风险点和控制措施；

（四）掌握基于特殊食品风险防控的动态管理机制及月调度等有关要求；

（五）熟悉本企业建立并实施的特殊食品安全管理制度构成、运行机制；

（六）了解与本企业特殊食品生产相关的法律责任和相应的处罚规定；

（七）了解与本企业特殊食品生产相关的食品安全基础知识。

第二章 食品安全总监考核要求

（一）掌握与特殊食品生产以及本企业相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要食品生产安全管理制度要求；

（二）掌握落实特殊食品企业食品安全主体责任制规定以及食品安全总监岗位职责要求；

（三）熟悉本行业主要特殊食品安全风险隐患、生产经营状况，掌握本企业特殊食品注册备案的产品配方、生产工艺等技术要求，以及执行标准、原料控制、生产过程、产品检验和出厂控制、标签和说明书、贮存运输和交付控制等风险识别和防控要求；

（四）掌握本企业特殊食品生产风险管控清单制定、食品安全事故（件）应急处置、问题整改、食品召回、食品安全追溯等基本要求，以及落实周排查工作机制具体要求；

（五）掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求；

（六）熟悉与本企业特殊食品生产相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定；

（七）了解与本行业本企业特殊食品安全相关的专业知识，包括保健食品原料目录与功能目录管理、保健食品功能评价、婴幼儿配方食品产品配方、特殊医学用途配方食品临床应用、食品营养等。

第三章 食品安全员考核要求

（一）掌握与本企业本岗位相关的特殊食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要食品生产安全管理制度要求；

（二）熟悉落实特殊食品企业食品安全主体责任制规定；掌握食品安全员岗位职责要求；

（三）熟悉本企业风险识别和防控要求，掌握本岗位相关的

特殊食品注册备案的产品配方、生产工艺等技术要求，执行标准、原料控制、生产过程、产品检验和出厂控制、标签和说明书、贮存运输和交付控制等各项制度规定的执行要求，以及相关工艺流程、操作规程、清洁消毒规范、重要技术参数、质量安全指标等具体规定；

（四）掌握本企业相关的特殊食品生产风险管控清单内容，以及本岗位落实日管控工作机制具体要求；

（五）熟悉与本企业特殊食品生产相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全员履职免责等相关规定；

（六）了解与本企业本岗位相关的特殊食品安全专业知识，包括保健食品原料目录与功能目录管理、保健食品功能评价、婴幼儿配方食品产品配方、特殊医学用途配方食品临床应用、食品营养等。

【特殊食品经营】

第一章 主要负责人考核要求

（一）掌握与特殊食品经营相关的食品安全法律法规规章和标准重要规定；

（二）掌握落实特殊食品经营企业主体责任制规定及主要负责人岗位职责要求；

（三）熟悉本企业经营的特殊食品注册备案情况，特殊食品特殊销售要求，以及进货、售卖、标签和说明书、广告审查、贮存、运输等经营过程关键风险点和控制措施；

（四）掌握基于特殊食品风险防控的动态管理机制及月调度等有关要求；

（五）熟悉本企业建立并实施的特殊食品安全管理制度构成、运行机制；

（六）了解与本企业特殊食品经营相关的法律责任和相应的处罚规定；

（七）了解与本企业特殊食品经营相关的食品安全基础知识，包括特殊食品注册备案制度、特殊食品广告审查、保健食品原料目录与功能目录管理等。

第二章 食品安全总监考核要求

（一）掌握与特殊食品经营以及本企业相关的食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要特殊食品经营安全管理制度

要求；

（二）掌握落实特殊食品经营企业食品安全主体责任制规定以及食品安全总监岗位职责要求；

（三）熟悉本行业主要特殊食品安全风险隐患，掌握本企业经营的特殊食品注册备案情况、特殊食品特殊销售要求，以及进货、售卖、标签和说明书、广告审查、贮存、运输等经营过程风险识别和防控要求；

（四）掌握本企业特殊食品安全整体情况、风险管控清单制定、食品安全事故（件）应急处置、问题整改、问题食品处理、食品安全追溯等基本要求，以及落实周排查工作机制具体要求；

（五）掌握对食品安全员落实岗位职责进行管理、督促、指导的相关要求；

（六）熟悉与本企业特殊食品经营相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全总监履职免责等相关规定；

（七）了解与本行业本企业相关的特殊食品安全专业知识，包括特殊食品注册备案制度、特殊食品广告审查、保健食品原料目录与功能目录管理等。

第三章 食品安全员考核要求

（一）掌握与本企业本岗位相关的特殊食品安全法律法规规章、食品安全标准，以及重要特殊食品经营安全管理制度要求；

（二）熟悉落实特殊食品经营企业食品安全主体责任制规

定，掌握食品安全员岗位职责要求；

（三）熟悉本企业特殊食品经营风险识别和防控要求，掌握本岗位经营的特殊食品注册备案情况、特殊食品特殊销售要求，以及进货查验、标签和说明书、广告审查、温度控制、设备设施使用、贮存、运输及信息记录等具体要求，掌握本岗位食品安全基本操作规范；

（四）掌握本企业相关的特殊食品经营风险管控清单内容，以及本岗位落实日管控工作机制具体要求；

（五）熟悉与本企业特殊食品经营相关的法律责任和相应的处罚规定以及食品安全员履职免责等相关规定；

（六）了解与本企业本岗位相关的特殊食品安全专业知识，包括特殊食品注册备案制度、特殊食品广告审查、保健食品原料目录与功能目录管理等。