

ICS 03.080.99

CCS A 16



Q/FMT

烟台富美特信息科技股份有限公司企业标准

Q/FMT 0014S—2026

食品合规管理员职业技能等级评价规范

Specification of occupational skill rating evaluation

for food compliance management

2026 - 04 - 28 发布

2026 - 04 - 28 实施

烟台富美特信息科技股份有限公司 发布



前 言

本文件按照 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。

本文件由烟台富美特信息科技股份有限公司提出并归口。

本文件起草单位：烟台富美特信息科技股份有限公司。

本文件主要起草人：杨雪、刘涛、刘元宏、张佳兵、王丽侠、田芳、孙国梁、李焯、刘鹤、杨晓波。

企业标准信息公共服务平台
公开
2026年05月11日 10点31分



食品合规管理员职业技能等级评价规范

1 范围

本文件规定了食品合规管理员职业技能概况、职业技能要求、评价要求。

本文件适用于食品合规管理的职业技能培训、考核，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

下列文件中的内容通过文中的规范性引用而构成本文件必不可少的条款。其中，注明日期的引用文件，仅该日期对应的版本适用于本文件；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。

Q/FMT 0002 S-2024 食品合规管理体系要求及实施指南

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、分析和评价的基础之上，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 职业技能概况

4.1 职业技能名称



食品合规管理员

4.2 职业技能等级

本职业共设三个等级，分别为：食品合规管理员（初级）、食品合规管理员（中级）、食品合规管理员（高级）。

4.3 职业技能特征

具有较强的学习能力、表达能力及分析、推理和判断能力。

4.4 职业道德

应遵守职业道德，包括但不限于如下要求。

- 遵纪守法，爱岗敬业。
- 精益求精，勇于钻研。
- 诚实守信，团结协作。

5 职业技能要求

5.1 职业技能等级划分

5.1.1 基本要求

食品合规管理员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。

5.1.2 食品合规管理员（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。

5.1.3 食品合规管理员（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。

5.1.4 食品合规管理员（高级）

根据业务要求，制定本单位的食品合规管理目标、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。

5.2 职业技能等级要求描述

分别从食品合规管理体系建立、食品合规管理体系应用、食品合规管理体系验证等3个方面，阐述食品合规管理对应初级、中级和高级职业技能的能力要求。具体职业能力等级要求应分别符合附录A-附录C的规定。

6 评价要求

6.1 评价程序



食品合规管理员等级评价程序见图1。

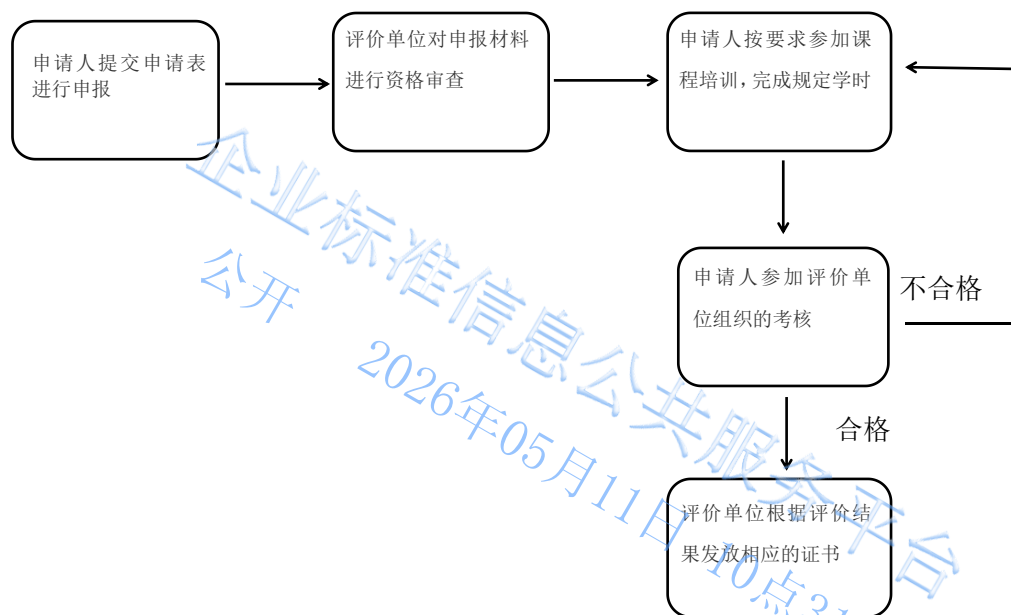


图1 食品合规管理员等级评价程序

6.2 申报条件

符合以下相应条件，可依据附录 D 填写职业技能等级评价申请表。

——具备以下条件之一者，可申报初级职业技能等级。

- a) 具备食品及相关专业中专学历，从事相关专业工作满 2 年。
- b) 具备食品及相关专业大学专科及以上在校生。

——具备以下条件之一者，可申报中级职业技能等级。

- a) 具备食品及相关专业大学本科及以上在校生。
- b) 具备食品及相关专业大学专科及以上学历或者取得初级职业技能等级后，从事相关专业工作满 2 年。

——具备以下条件之一者，可申报高级职业技能等级。

- a) 具备食品及相关专业大学硕士及以上在校生。
- b) 具备食品及相关专业大学本科及以上学历或者取得中级职业技能等级后，从事相关专业工作满 2 年。
- c) 具备食品及相关专业大学专科及以上学历，从事相关专业工作满 4 年。

6.3 资格审查

评价单位负责对申报材料完整性、真实性进行检查，对符合要求的申报方予以受理；对申报材料不符合要求的应说明原因并退回申报材料。因违反法律法规而被食品行业禁止从业人员申报不予受理申报。

6.4 职业培训要求

6.4.1 培训期限

要求参加有关课程培训，完成规定学时。



6.5 考核要求

6.5.1 考核方式

考核分为理论知识考试以及专业能力评审（合规管理实操）的形式。总成绩达70分（含）以上者为合格，考核合格者获得相应专业技术等级证书。

理论知识考试主要考核从业人员从事本职业应掌握的基本要求和相关知识要求；专业能力评审主要针对高级，通常采取面试方式进行全面评议和审查，主要考核从业人员从事本职业应具备的技术水平。

6.5.2 考核时间

理论知识考试以及专业能力评审（面试）考试时间均为120分钟。

6.6 证书管理

6.6.1 评价结果

根据食品合规管理员职业技能要求，出具评价结果。

6.6.2 证书发放

根据评价结果发放相应的证书。

企业标准信息公共服务平台
公开
2026年05月11日 10点31分



附录 A

(规范性)

食品合规管理员（初级）职业技能能力要求

食品合规管理员(初级)的职业技能能力要求应符合表A.1。

表 A.1 食品合规管理员（初级）职业技能能力要求

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。 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本岗位的食品合规工作。
	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 能够运用污染物、农兽药残留等限量标准和添加剂、营养强化剂 etc 使用标准完成配方设计及合规性判断等工作。 1.4.3 能够收集整理标准制修订所需材料。 1.4.4 能够按照本单位使用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 能够收集、整理生产经营资质文件材料。
	2.2 生产经营合规要求	2.2.1 能够按照食品质量管理的要求完成工作。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 2.2.8 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。
	2.3 产品合规管理	2.3.1 能够进行食品配料合规性判定的技术支持工作。 2.3.2 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。 2.3.3 通过标签合规性基本要素的掌握,能够及时反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



工作领域	工作任务	职业技能要求
		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。

企业标准信息公共服务平台
公开
2026年05月11日 10点31分

企业标准信息公共服务平台
公开
2026年05月11日 10点31分



附录 B

(规范性)

食品合规管理员（中级）职业技能能力要求

食品合规管理员（中级）的职业技能能力要求应符合表B.1。

表 B.1 食品合规管理员（中级）职业技能能力要求

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 能够运用污染物、农兽药残留等限量标准和添加剂等使用标准，完成配方设计、合规性判断等工作，并对食品安全品质进行规范性指导。 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。
	1.5 国际合规监管体系建立	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。 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。
	2.1 生产经营资质合规管理	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。 2.1.2 能够制定、管理生产经营资质文件。
2. 合规管理应用	2.2 生产经营合规要求	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。 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。 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。 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。 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。 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。 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。 2.2.8 能够进行生产经营环节相关合规管理文件的管理。 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。 2.2.10 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，



工作领域	工作任务	职业技能要求
		并实施合理化改进。
	2.3 产品合规管理	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。 2.3.2 能够基于产品合规判定原则，保障产品品质合规。 2.3.3 能够通过掌握标签合规性基本要素，保证标签合规。 2.3.4 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。
	2.4 特殊食品合规要求	2.4.1 能够正确判断特殊食品注册、备案等环节的必备要素。 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 能够根据食品合规管理体系相关文件，配合进行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。

公开
2026年05月11日 10点31分



附 录 C

(规范性)

食品合规管理员（高级）职业技能能力要求

食品合规管理员（高级）的职业技能能力要求应符合表C.1。

表 C.1 食品合规管理员（高级）职业技能能力要求

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。 1.2.3 能够制定本单位的合规管理计划和制度文件。 1.2.4 能够合理安排本单位的合规管理标准化工作。
	1.3 食品安全监管框架建立	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。 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。
	1.4 食品法律法规体系建立	1.4.1 能够严格执行食品安全法及实施条例的规定。 1.4.2 能够快速识别出对本单位业务产生影响的法规。 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。 1.4.4 能够建立本单位的食品法律法规体系。
	1.5 食品标准体系建立	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。 1.5.2 能够运用污染物、农兽药残留等限量标准和添加剂等使用标准，完成配方设计、合规性判断等工作，并对食品安全品质进行规范性指导。 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。 1.5.4 能够建立本单位使用的食品标准体系。
	1.6 国际合规监管体系建立	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。 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。
2. 合规管理应用	2.1 生产经营资质合规管理	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。 2.1.2 能够制定、管理生产经营资质文件。
	2.2 生产经营合规要求	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。 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。 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。 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



工作领域	工作任务	职业技能要求
		<p>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> <p>2.2.10 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>
	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 基于产品合规判定原则，能够保障产品品质合规。</p> <p>2.3.3 能够通过标签合规性基本要素的掌握，保证标签合规。</p> <p>2.3.4 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>2.3.5 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. 合规管理验证	<p>3.1 风险识别与评估</p> <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> <p>3.2 食品合规监管</p> <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 能够制定食品合规管理体系相关文件，并能够进行合规管理体系的内部审核和管理评审。</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>

