



CCAI-R-P15:2023

食品安全总监 人员能力验证规则

Food Safety Director: Rules for Personal Proficiency Testing

国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心

目 录

前 言 2

1 范围 4

2 引用文件 4

3 术语和定义 4

4 人员能力验证组织要求 5

 4.1 学习时长 5

 4.2 考核时间 5

 4.3 考核方式 5

 4.4 考核结果 6

 4.5 考核内容 6

5 考核申请条件 6

6 验证结果评价 6

 6.1 统计量计算 7

 6.2 人员能力评价 9

附录（资料性附录） 11

前 言

食品安全总监人员能力验证 (Food Safety Director Personal Proficiency Testing) 是食品质量安全总监是企业食品质量安全的最高管理者和直接责任人, 对企业食品质量安全具有否决权, 负责组织制定和修订企业的质量安全制度、监管措施及发展规划, 完善食品质量安全组织机构, 规划食品质量安全所需的人力、技术等资源, 贯彻落实食品安全法律法规, 严格执行食品安全管理制度的人员进行能力验证。

为提高食品安全领域从业人员的理论知识与实际工作水平, 国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心(以下简称“认研中心”、英文简称“CCAI”)决定开展食品安全总监人员能力验证工作。为规范认研中心人员能力验证工作, 依据《国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心合格评定技术体系文件管理办法(试行)》《国家市场监督管理总局认证认可技术研究中心人员能力验证管理办法》等文件, 组织制定《食品安全总监 人员能力验证规则》。

1. 本规则是认研中心开展食品安全总监人员能力验证的基本依据, 内容包括概况、基本要求、验证要求、验证规则、考核内容比重。

2. 本规则以现阶段食品安全领域从业人员所需理论知识与实践水平为目标, 在充分考虑经济发展、规范企业行为和提高企业竞争力的基础上, 对食品安全领域从业人员的工作范围、岗位职责和知识水平做了明确规定。

3. 本规则参考了《合格评定 能力验证的通用要求》(ISO/IEC 17043)、《利用实验室间比对进行能力验证的统计方法》(ISO 13528) 中的全部或部分条款, 既保证了规则体系的规范化, 又对行业从业人员的水平及行业从业人员现状进行动态分析, 促进行业良性发展, 同时也使其具有根据行业发展进行调整的灵活性和实用性, 符合人员能力验证的需求。

4. 食品安全总监人员能力验证考核不属于职业资格类考试, 通过

考试仅表明学员掌握了一定的食品安全专业理论知识和实际工作水平的能力。



国家市场监督管理总局
认证认可技术研究中心
CHINA CERTIFICATION & ACCREDITATION INSTITUTE

食品安全总监 人员能力验证规则

1 范围

本规则是认研中心食品安全总监人员能力验证组织者和参加者双方都应当遵循的程序规则。

从事食品生产、加工企业主管食品研发、采购、质量、实验室检测、安全标准、法律法规及餐饮业集体用餐等相关单位负责人、机关企事业单位食品安全负责人、院校后勤食品安全分管领导，流通监督管理工作负责人和各级政府负责食品安全监管部门的人员等，均可申请参加认研中心食品安全总监人员能力验证。

2 引用文件

本规则参考并修改引用了下列文件中的全部或部分条款。所引用的文件不注明其发布日期，请各相关方注意使用这些文件的有效版本（包括其修订案）。

2.1 《合格评定能力验证的通用要求》(ISO/IEC 17043)

2.2 《利用实验室间比对进行能力验证的统计方法》
(ISO 13528)

3 术语和定义

人员能力验证：是指按照相关规定或标准，根据考核验证规则，采取专业知识学习、能力素质考核、结果分析比对及验证等方式，对人员的专业能力进行验证的合格评定过程。

原始分：参加考核人员答题得到的分数，最高为 100 分。

平均分：所有考核人员原始分的算术平均值，最高分为100分。

中等分：反映考核项目中等水平的分数，最高为100分。

标准差：反映原始分的分散性。

标准分：利用稳健统计方法，转化得到每位参加考核人员的分数，分值在-100至100之间。

百分比排名：比此原始分小的数据个数除以与此原始分进行比较的数据个数总数。

4 人员能力验证组织要求

4.1 学习时长

参加人员能力验证应满足相应的专业学习时长要求，不得少于60学时，并提供相关证明。

4.2 考核时间

食品安全总监人员能力验证测验实行统一大纲、统一命题、统一组织的考试制度，原则上每年举行4次考试，分别安排在3月份、6月份、9月份、12月份的第四个周末，考试时间为120分钟。

4.3 考核方式

食品安全总监人员能力验证采取线上考试，考生信息采用计算机考试系统进行统一管理，在线完成学员信息填报、考试、电子试卷管理等工作。

考试系统应具有人脸识别等防作弊功能。

采取线上考试的形式，考生需在拥有摄像头的电脑前参

加考试，监考人员与考生配比为 1:500，监考中心至少不少于 2 名监考人员。

4.4 考核结果

食品安全总监人员能力验证结果划分为优秀、良好、合格、不合格。（注：人员能力验证结果详见第 6 部分人员能力验证结果评价规则）。

对于考生来说，纸质证书中赋予的原始分、标准分 Z 和百分比排名 PR 为当期（或者某一时间段）考核结果。同时要提醒考生，标准分 Z 和百分比排名 PR 会根据该项目全部参加考试人员的成绩“排大队”，考生可以随时登录账号，线上关注自己的标准分 Z 和百分比排名 PR 的变化。

4.5 考核内容

食品安全总监能力考核的主要内容包括《职业道德》《食品安全法律法规》《食品安全强制性国家标准》《食品安全最新政策》《基础理论》《基本技能》《能力提升》七部分内容，内容清单见附件。考核验证时，《职业道德》《食品安全法律法规》《食品安全强制性国家标准》《食品安全最新政策》《基础理论》《基本技能》《能力提升》七部分内容占比分别为 5%、5%、5%、5%、15%、30%、35%。

5 考核申请条件

凡遵纪守法、参加专业学习时长满足要求，并符合下列条件中之一，可申请参加食品安全总监能力考核：

5.1 具有食品智能加工技术、食品质量与安全、烹饪与

营养教育、食品营养与检测、食品贮运与营销相关专业专科学历，从事相关领域工作满 5 年；

5.2 具有食品科学与工程、食品质量与安全、粮食工程、乳品工程、烹饪与营养教育、食品营养与健康等相关专业本科学历，从事相关领域工作满 3 年；

5.3 具有食品安全相关专业硕士及以上学历，从事相关领域工作满 2 年；

5.4 具有食品安全员人员能力验证证书良好以上成绩；

5.5 具有食品安全管理师人员能力验证证书合格以上成绩；

5.6 从事相关领域工作满 10 年。

5.7 从事食品生产、加工企业主管食品研发、采购、质量、实验室检测、安全标准、法律法规及餐饮业集体用餐等相关单位负责人、机关企事业单位食品安全负责人、院校后勤食品安全分管领导，流通监督管理工作负责人和各级政府负责食品安全监管部门的人员需开具相关工作证明。

5.8 有志于从事食品安全管理领域相关工作者。

6 验证结果评价

6.1 统计量计算

6.1.1 平均分 A

所有考核人员原始分的算术平均值，计算公式如下：

$$A = \sum_{i=1}^p x_i / p$$

x_i 为第 i 名人员的原始分， p 为参加考试人员总数。

6.1.2 中等分 M

所有参加考核人员原始分的中位值。假设 p 名参加考核人员原始分按递增顺序表示为： $x_1, x_2, \dots, x_p$ 。当 p 为奇数时，中位值为第 $(p+1)/2$ 位的原始分值；当 p 为偶数时，中位值为第 $p/2$ 位和第 $(1+p/2)$ 位原始分值的平均值。计算公式如下：

$$M = \begin{cases} X_{[(p+1)/2]}, & p \text{ 为奇数} \\ [X_{(p/2)} + X_{(1+p/2)}] / 2, & p \text{ 为偶数} \end{cases}$$

6.1.3 差值 D

参加考核人员原始分与中等分的差值。计算公式如下：

$$D_i = x_i - M$$

6.1.4 标准差 S

按照稳健统计方法，以标准化四分位距作为标准差。将参加考核人员的原始分按递增顺序排列，计算高四分位和低四分位原始分的差值，然后乘以系数 0.7413（因子 0.7413 是从“标准”正态分布中导出）即可得到标准化四分位距。计算公式如下：

$$S = 0.7413 \times (Q_3 - Q_1)$$

式中， Q_1 为低四分位数，该组原始分的四分之一低于 Q_1 ，四分之三高于 Q_1 ； Q_3 为高四分位数，该组原始分的四分之一高于 Q_3 。

6.1.5 标准分 Z

每位参加考核人员差值 D 与标准差之比。计算公式如下：

$$Z=D/S \times 50$$

标准分 Z 反映参加考核人员与中等水平间的差距。 $Z > 0$ 时,反映人员能力高于中等水平; $Z < 0$ 时,反映人员能力低于中等水平。根据统计学原理,基于正态分布假设, D/S 在 $[-2, +2]$ 的概率约为 95%。为了更加通俗易懂和直观显示,乘以系数 50 得到标准分 Z ,而且,当计算 Z 值小于-100 或者大于 100 时,直接分别赋值为 $Z=-100$ 、 $Z=100$ 。因此,标准分 Z 在-100 至 100 之间, Z 值越接近 100,说明参加考核人员的水平越高。

6.1.6 百分比排名 PR

某参加考核人员百分比排名为 90%,表明该人员成绩比 90%的人成绩高。

6.1.7 合格率

考核等级为合格以上的人数占参加考核总人数的比例。

6.2 人员能力评价

6.2.1 反馈给参加考核人员的指标

参加考核人员成绩单列出原始分、标准分 Z 和百分比排名 PR 三个指标值,并注明含义。其中,成绩是否合格以参加考核人员的原始分为评价基准。对于成绩合格的人员,再按标准分 Z 的大小,分级列出成绩。具体如下:

当原始分 < 60 时,表明考生参加本次考核等级为“不合格”,建议考生进一步学习后,再次报名参加考核。

当 $60 \leq \text{原始分} < 100$,且标准分满足 $-100 \leq Z < 50$ 时,

表明考生参加本次考核等级为“合格”。

当 $60 \leq \text{原始分} < 100$ ，且标准分满足 $50 \leq Z < 100$ 时，表明考生参加本次考核等级为“良好”。

当原始分 ≥ 60 ，且标准分 $Z=100$ 时，或当原始分=100 时，表明考生参加本次考核等级为“优秀”。

当标准差 $S=0$ ，则采取原始分判断规则：原始分 < 60 为“不合格”； $60 \leq \text{原始分} < 80$ 为“合格”； $80 \leq \text{原始分} < 90$ 为“良好”；原始分 ≥ 90 为“优秀”。

对于考生来说，纸质证书中赋予的原始分、标准分 Z 和百分比排名 PR 为当期（或者某一时间段）考核结果。标准分 Z 和百分比排名 PR 会根据该项目全部参加考试人员的成绩“排大队”，考生可以随时登录账号线上关注自己标准分 Z 和百分比排名 PR 的变化。

对每一名考核“不合格”的考生，在发送成绩单的同时，应有针对性地提出改进建议和再次参加考核的方法。

6.2.2 认研中心监测指标

及时发布并动态更新每个能力验证项目参加考核的总人数、平均分、中等分、标准差、合格率、最低分、最高分等指标。此外，可以使用顺序标准分 Z 直方图直观显示参加者能力。

附录（资料性附录）

食品安全总监考核内容清单

分类	考核内容	
一、职业道德	食品安全职业道德建设	第一节 道德与职业道德
		第二节 保障食品安全的道德建设要求
		第三节 食品从业人员职业道德规范
	食品安全文化建设	第一节 食品安全文化的内涵
		第二节 国际食品安全文化建设要求
		第三节 各岗位关于食品安全文化建设的职责
		第四节 食品安全文化评估
		第五节 食品安全文化建设方案
	食品生产企业诚信管理体系	第一节 诚信、信用、文化的概念
		第二节 企业诚信管理的意义
		第三节 企业诚信因素
		第四节 企业诚信管理体系的建立方法
二、食品安全法律法规	食品安全法	《中华人民共和国食品安全法》（2021）解读
	食品安全法实施条例	《中华人民共和国食品安全法实施条例》解读
	食品生产许可管理办法	《食品生产许可管理办法》解读
	食品经营许可管理办法	《食品经营许可管理办法》解读
三、食品安全强制性国家标准	食品生产通用卫生规范	GB 14881-2013《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》
四、食品安全最新政策	食品安全最新政策	《企业落实食品安全主体责任监督管理规定》解读
	食品安全概述	第一节 食品安全概念
		第二节 食品安全发展历史

五、基础理论		第三节 食品安全的重要性
		第四节 食品安全危害分类
		第五节 政府、企业及食品安全相关方的责任
	生物性危害及预防	第一节 食品中致病菌的污染及预防
		第二节 病毒（含新冠病毒）对食品的污染及预防
		第三节 寄生虫对食品的污染及预防
	化学性危害及预防	第一节 农业投入物对食品的污染及预防
		第二节 清洁剂对食品的污染及预防
		第三节 致敏物质对食品的污染及预防
		第四节 天然毒素对食品的污染及预防
	物理性危害及预防	第一节 物理性危害的种类和污染途径
		第二节 物理性危害的预防和控制
	食源性疾病及食物中毒的预防	第一节 常见食源性疾病种类、传播途径、临床表现
		第二节 预防方法
	HACCP 控制体系及应用准则	HACCP 控制体系及应用准则
六、基本技能	制度编制及管理	第一节 食品安全管理制度编制
		第二节 食品安全相关管理制度
	从业人员管理	第一节 食品污染与预防
		第二节 食品从业人员管理制度
	生产经营环境管理	第一节 食品经营环境管理
		第二节 餐饮行业生产经营环境管理
		第三节 食品原料生产经营环境管理
	原辅料管理（包括	第一节 食品原料基础

	原料、食品添加剂、食品相关产品)	第二节 各类食品原料安全控制
		第三节 食品添加剂的使用及管理制度
		第四节 食品相关产品的使用及管理制度
	生产过程管理	第一节 食品企业生产全过程管理
		第二节 餐饮行业生产全过程管理
	风险控制管理	第一节 食品安全风险分析
		第二节 食品生产加工重要环节风险点及防控
	常规性管理	第一节 食品安全自查
		第二节 食品追溯与召回
		第三节 食品留样管理
		第四节 文件记录管理
	致敏物质的管理	第一节 致敏物质种类
		第二节 控制致敏物质的必要性
		第三节 致敏物质识别及污染途径
		第四节 食品生产加工过程中致敏物质的控制措施
	应急准备和响应	第一节 食品安全监督管理
		第二节 食品安全事故管理
		第三节 食品安全事故应急处置预案
		第四节 食品安全事故应急处理要点
		第五节 食品安全事故调查方法及控制措施
		第六节 食品安全事故发生后的相关法律责任和义务
	食品安全检验技术	第一节 食品出厂检验方法
		第二节 与产品对应的食品安全标准

		第三节 食品留样要求
七、能力提升	行政处罚	第一节 国家市场监督管理总局 2021 年度食品安全抽检信息
		第二节 食品安全失信企业典型案例分 析
	认证认可	第一节 中国食品农产品认证制度管理
		第二节 有机产品认证制度及审核要点
		第三节 HACCP 认证制度及审核要点
		第四节 食品安全管理体系认证制度及 审核要点
	重大活动食品安 全保障	第一节 重大活动食品安全保障的基本 要求
		第二节 重大活动食品安全保障主要责 任
		第三节 武汉世界军运会食品安全保障 案例
	舆情应对	第一节 舆情、投诉的风险分类、分级 方法的知识
		第二节 舆情、投诉处理方法的知 识

国家市场监督管理总局
认证认可技术研究中心
CHINA CERTIFICATION & ACCREDITATION INSTITUTE