

**2025 年全国首届食品安全管理师
职业技能竞赛技术工作文件**

2025 年 11 月

目录

一、竞赛职业描述	3
二、组织机构及工作职能	3
(一) 裁判委员会	3
(二) 监督委员会	3
三、竞赛范围及内容	3
(一) 竞赛权重	3
(二) 竞赛形式	4
四、赛场规则	4
五、评判标准	5
1.初赛由系统自动判卷。	5
2.决赛评判标准按下表。	5
六、竞赛申诉与仲裁	13
(一) 竞赛申诉	13
(二) 竞赛仲裁	13

一、竞赛职业描述

食品安全管理师是在食品生产、餐饮服务、食品销售等单位生产经营活动中，从事原料、食品及相关产品、人员等食品安全控制的人员。食品安全管理师是通过对食品生产的原辅料的采购、验收、储运等过程的食品安全控制，生产人员的卫生管理，生产环境的日常卫生管理和虫害防治，生产设备的卫生养护，以及生产过程的控制特别是食品安全关键控制点的管理，以保证食品安全，其目的在于通过过程管控，保障食品安全，实现预防为主的食品安全控制理念，属于在食品生产、餐饮服务和食品流通等领域，从事食品安全控制和管理的人员。属《中华人民共和国职业分类大典》中的正式工种，代号为4-03-02-11。

参考文件：

《国家职业分类大典》（2022版）职业编码：4-03-02-11

《食品安全管理师国家职业技能标准》（2024试行版）

二、组织机构及工作职能

（一）裁判委员会

确保竞赛评判工作的公开、公平和公正，提供专业技术指导、竞赛细节制定、评分规范、竞赛命题、问题解答，独立开展各项评审工作。

- 1.负责解释赛项的具体规则。
- 2.制定竞赛方案、规程、技术文件并组织实施。
- 3.独立开展选拔赛和总决赛的评审工作。
- 4.对本赛项组织过程中存在的问题和争议进行解释和仲裁。

（二）监督委员会

负责监督竞赛筹备、组织工作，确保赛事公平、公正，检查竞赛活动中厉行节约等情况，处理竞赛相关人员投诉等工作。

- 1.监督竞赛活动的开展。
- 2.对出现的违规行为提出处理意见。
- 3.监督承办公方绿色办赛、廉洁办赛。

三、竞赛范围及内容

本赛项技术文件主要依照《食品安全管理师国家职业技能标准》（2024试行版）四级/中级工和三级/高级工的相关要求制定。初赛内容以食品安全管理师四级/中级工理论知识为竞赛内容，决赛内容以食品安全管理师三级/高级工技能要求为主要内容。

（一）竞赛权重

初赛内容以食品安全管理师四级/中级工理论知识为竞赛内容，总分 100 分。

竞赛模块	竞赛内容	权重 (%)
基本要求	职业道德	5
	基础知识	25
相关知识要求	人员管理	10
	环境管理	5
	采购和验收管理	10
	设备设施管理	10
	过程管理	25
	风险管理	10
	总分	100

决赛内容以食品安全管理师三级/高级工技能要求为主要内容，总分 100 分。

竞赛模块	竞赛内容	权重 (%)
技能要求	人员管理	10
	环境管理	15
	采购和验收管理	20
	设备设施管理	15
	过程管理	25
	风险管理	15
总分		100

（二）竞赛形式

初赛采用线上考核形式。试卷总分 100 分，竞赛时长 60 分钟，随机从题库中抽取试题。

决赛采用线上理论与线下职业技能实操相结合的考核形式。竞赛总分 100 分（其中执笔作答 25 分，技能实操 75 分），竞赛时长 120 分钟。（其中执笔作答 30 分钟，技能实操 90 分钟）。

四、赛场规则

- 1.初赛选手在中国商业技师协会在线考试系统 <https://www.cabpexam.cn> 完成线上答题并确认提交。
- 2.决赛选手进入赛场后，必须听从现场裁判员的统一布置和指挥。
- 3.现场裁判员宣布比赛开始，选手才能开始操作。

4. 比赛过程中，参赛选手必须严格遵守安全操作规程，确保人身和设备安全，并接受现场裁判员和监理人员的监督和警示。

5. 比赛过程中选手不得随意离开场地，不得与其他参赛选手和人员交流。因故终止比赛或提前完成比赛任务需要离场，应报告现场裁判员，经裁判员同意后在赛场记录表的相应栏目填写离场时间、离场原因并由现场裁判员签名和参赛选手签字确认。

6. 比赛过程中，严重违反赛场纪律影响他人比赛者、违反操作规程不听劝告者、越界影响他人者、有意损坏赛场设备或设施者、经现场裁判员报告裁判长，由裁判长宣布取消其比赛资格。

7. 裁判员宣布终止比赛时，选手应立即停止竞赛任务的操作。按照赛前原状进行恢复，做好整理和保洁，使之符合职业规范。

五、评判标准

1. 初赛由系统自动判卷。

2. 决赛评判标准按下表。

决赛内容

竞赛类别	竞赛模块	题目类型	分数（分）
线上理论	人员管理	判断题 5 题每题 1 分，选择题 10 题每题 2 分	25
	环境管理		
总分			25

竞赛类别	竞赛	题目类型	竞赛项目	分数
技能实操	危害分析	辨析题	食品安全高风险食材辨析	10
		检测题	发现食安检测中常见错误	10
	工器具清洁操作	观察题	新设备清洁点位设计及清洁药剂的选择	15
	关键控制点设定	巡检题	食品安全现场巡检和发现问题	15
		辨析题	清洁消毒过程中的常见错误辨析	10
	食品安全舆情与处置	资料题	食品安全事故处置案例分析	15
总分				75

线上理论：由系统自动判卷。

技能实操：按以下标准评分。

【实操环节名称 1：食品安全高风险食材辨别】

题目类型：辨析题

考核维度：专业技能 流程规范 风险意识 职业素养

预计时长：15分钟

任务分值：全题10分

任务目的：

基于“国家食品安全监督抽检”常识，参赛选手需选出常见的高风险食材并写出要关注的高风险类别（大类）和主要控制方法。

任务说明：（完成步骤）

- 裁判向选手介绍本题的完成方式和总完成时间。
- 选手在试卷上写明考号（分组抽签序号）。
- 裁判向选手展示目标样品。
- 开始计时、作答。
- 答题结束，收卷。

考核评分表：详尽的评分细则，供裁判评分

实操环节名称 1：食品安全高风险食材辨别				
评分表				
选手序号：				
序号	评分点	评价要点	分值	评委打分
1	常见风险食材品种	从给出的蔬菜样品中，找出5个常见农产超标的品种。 每选出1中得1分。	5	
2	常见农药残留项目	写出5个品种常见的超标原因。 每个点得1分。	5	

【实操环节名称 2：发现食安检测中常见错误】

题目类型：检测题

考核维度： 专业技能 流程规范 风险意识 职业素养

预计时长： 15 分钟

任务分值： 全题 10 分

任务目的：

考察参赛选手对快速检测这一常见食品安全管理工作技术的了解程度。

任务说明：（完成步骤）

1. 裁判向选手介绍本题的完成方式和总完成时间。
2. 选手在试卷上写明考号（分组抽签序号）。
3. 化验员开始操作，学员观察。
4. 任务作答。
5. 答题结束，收卷。

考核评分表：详尽的评分细则，供裁判评分

实操环节名称 2：发现食安检测中常见错误				
评分表				
选手序号：				
序号	评分点	评价要点	分值	评委打分
1	准备工作	1、 配制操作不规范； 2、 移液操作失误； 3、 取样无代表性； 4、 提取过程不达标。 写出 3 项即可得 5 分，写出 1 项得 1 分	6	
2	检测工作	1、 违规操作流程； 2、 无故简化操作流程。 写出 1 项即可得 1 分。	2	
3	检测后工作	1、 记录管理混乱； 2、 留样管理混乱。 写出 1 项即可得 1 分。	2	

【实操环节名称 3：新设备清洁点位设计及清洁药剂的选择】

题目类型：观察题

考核维度： 专业技能 流程规范 风险意识 职业素养

预计时长： 15 分钟

任务分值： 全题 15 分

任务目的：

考察选手对新鲜事物的洞察力，进一步考察参赛选手对不同材质的了解程度、食品安全基础知识的综合应用能力。

任务说明：（完成步骤）

1. 裁判向选手介绍本题的完成方式和总完成时间。
2. 选手在试卷上写明考号（分组抽签序号）。
3. 裁判宣布比赛开始并计时。
4. 观看设备运行视频，观察现场设备；
5. 应用介绍与提问。
6. 选手观察并作答。（3分钟作答）
7. 答题结束，收卷。

考核评分表：详尽的评分细则，供裁判评分

实操环节名称 3：对新设备清洁问题点设计和产品选择				
评分表				
选手序号：				
序号	评分点	评价要点	分值	评委打分
1	锅胆清洁	锅胆内部油污清洁，搅拌匙缝隙拆卸清洁	2	
2	机器上部有无清洁	上部油污清洁	1	
3	干料盒清洁（材质 pp）	干料盒清洁及频次指定	2	
4	液料盒清洁（材质 pp）	液料盒清洁及频次制定	2	
5	机器外部清洁（材质不锈钢）	外观及排污口清洁	1	
6	供料管路清洁（树脂管路）	管路清洁及频次制定	2	
7	柜体内部清洁（材质不锈钢）	柜体内部清洁及油料管路清洁	1	
8	选择清洁、消毒产品	清洁产品的选择要点、性质，消毒剂选择要点、功能	4	

【实操环节名称 4：现场巡检和问题发现】

题目类型：巡检题

考核维度： 专业技能 流程规范 风险意识 职业素养

预计时长： 10 分钟

任务分值： 全题 15 分

任务目的：

考察选手对食品加工现场的巡检能力。

任务说明：（完成步骤）

1. 裁判向选手介绍本题的完成方式和总完成时间。
2. 选手在试卷上写明考号（分组抽签序号）。
3. 裁判宣布比赛开始并计时。
4. 观看动画视频资料。
5. 选手观察并作答。（5分钟作答）
6. 答题结束，收卷。

考核评分表：详尽的评分细则，供裁判评分

实操环节名称 4：现场巡检和问题发现

评分表

选手序号：

序号	评分点	评价要点	分值	评委打分
1	广告宣传	卖场 POP(代销、店铺制作) 违反广告法虚假宣传，涉及保健、预防功效。	1	
2	虫害控制	夏季蛾蠓飞虫问题严重。	1	
3	食材陈列	酸奶、鲜奶商品码放超过陈列线。	1	
4	陈列管理	原料、半成品、即食食品交叉污染。	1	
5	散装食品管理	散装即食食品或不能清洗的食品裸露销售。	1	
6	人员洗手消毒	1、 只用清水冲洗，不用洗手液； 2、 洗手时间不足 20 秒； 3、 洗手后不进行消毒。	2	
7	化妆、佩戴首饰上岗	1、化浓妆、戴假睫毛等进入后厨； 2、佩戴戒指、手表、手链、耳环等饰物进入后厨进行食品操作。	1	
8	穿戴不规范	1、工服穿着不整齐干净； 2、网帽、口罩佩戴不规范； 3.、更换工服后不粘毛。	2	
9	带手机进后厨	员工带手机进入后厨，在后厨玩手机	1	
10	食材混放	生熟混放、食产品与非即食产品混放	1	
11	食材存放	食材尤其是半成品、酱料、已开封食材裸露存放； 食材储存温度条件不达标，冷藏温度高于 8°C，热保存温度低于 60°C。	2	
12	食材原料“先进先出”	食材、原料新旧混放，拿取时不看日期	1	

【实操环节名称 5：清洁消毒过程中的常见错误辨析】

题目类型：辨识题

考核维度：专业技能 流程规范 风险意识 职业素养

预计时长：15分钟

任务分值：全题10分

任务目的：

考察参赛选手对清洁消毒基本概念、流程操作的了解程度。

任务说明：（完成步骤）

- 裁判向选手介绍本题的完成方式和总完成时间。
- 选手在试卷上写明考号（分组抽签序号）。
- 裁判宣布比赛开始并计时。
- 操作员演示，选手观察并作答。
- 答题结束，收卷。

考核评分表：详尽的评分细则，供裁判评分

实操环节名称 5：清洁消毒过程中的常见错误辨析				
评分表				
选手序号：				
序号	评分点	评价要点	分值	评委打分
1	小工具清洁： 不同器具混洗	专用工具与其他厨房器具不可混洗，避免交叉污染	2	
2	小工具清洁： 器具清洁要点	小工具清洁后检查注意事项： 1、应检查食品接触面、缝隙，确定清洁做好； 2、应检查部件粘合处是否有脱落； 3、手部接触面清洁。	6	
3	砧板消毒 要点	辨识消毒过程中的常见错误 1、砧板没有清洗就消毒； 2、凭手感放消毒剂没确认浓度； 3、不考虑消毒时间，就拿出来； 4、没有对消毒物品进行彻底过水清洗（每个考点0.5分）。	2	

【实操环节名称 6：食物中毒案例分析及应急处置】

题目类型：资料题

考核维度： 专业技能 流程规范 风险意识 职业素养

预计时长： 10 分钟

任务分值： 全题 15 分

任务目的：

考察参赛选手对食物中毒事件的致病原因识别、应急处置流程及食品加工规范的掌握程度。

任务说明：（完成步骤）

1. 裁判向选手介绍本题的完成方式和总完成时间。
2. 选手在答题纸上写明考号（分组抽签序号）。
3. 裁判发放案例材料，宣布比赛开始并计时。
4. 选手阅读案例材料，独立完成问题回答。
5. 答题结束，收卷。

考核评分表：详尽的评分细则，供裁判评分

题目背景资料：

案例背景：某配餐公司为当地 3 所小学提供午餐配送服务，202X 年 9 月 15 日中午，108 名学生食用“香煎鸡腿饭”“蔬菜沙拉”“奶油蛋糕”后，截至当日 16 时，有 32 名学生出现恶心、呕吐、腹痛症状，部分学生呕吐物为胃内容物，无发热及重症病例。

经疾控中心检测：从剩余鸡腿饭留样、奶油蛋糕及 2 名患者呕吐物中均检出金黄色葡萄球菌，且菌株同源性 100%；涉事配餐公司现场检查发现：

- ① 鸡腿烹饪后未及时冷却，在 28°C 室温下放置 3.5 小时后才分装；
- ② 奶油蛋糕制作时，操作人员未按规定佩戴一次性手套，手部细菌检测超标；
- ③ 食品留样仅留存 12 小时，未按要求冷藏存放。

实操环节名称 6：食物中毒案例分析及应急处置

评分表

选手序号：

序号	评分点	评价要点	分值	评委打分
1	致病核心原因与关键风险点识别	1、 金黄色葡萄球菌肠毒素中毒（1 分）； 2、 鸡腿冷却不及时、室温放置超时（1 分）；	5	

		3、操作人员手部污染（0.5分）； 4、留样不规范（0.5分）。		
2	事件发生后4小时内应急处置措施	1、停止销售（2分）； 2、报告市场监管及疾控部门（1分）； 3、封存加工场所、食材、留样、工具并配合检测（2分）； 4、联系患者并协助就医（1分）。	5	
3	加工、储存、人员管理环节违规行为分析	1、烹饪后未及时冷却（1分）； 2、操作人员未按规定佩戴手套（0.5分）； 3、留样时间不足且未冷藏（0.5分）。	5	

六、竞赛申诉与仲裁

（一）竞赛申诉

参赛选手对个人成绩存在质疑者，可向裁判长提交书面文字说明材料，细节如下：

- 1.参赛选手对不符合竞赛规定的用具、有失公正的评判和奖励，以及对工作人员的违规行为等，均可提出申诉。
- 2.申诉应在理论知识成绩公布后2小时内，技能操作成绩公布后1小时内提出，超过时效将不予受理。申诉时，应按照规定的程序由参赛选手实名向裁判长递交书面申诉报告，申诉报告须有申诉的参赛选手签名。
- 3.参赛选手不得采取过激行为攻击工作人员，否则不予受理申诉。

（二）竞赛仲裁

- 1.裁判长负责受理竞赛中出现的申诉并进行协商仲裁，以保证竞赛的顺利进行和竞赛结果的公平、公正。
- 2.参赛选手不得因提起申诉或对申诉处理意见不服而停止比赛或滋事，否则按弃权处理。