**“文昌鸡师傅”劳务品牌认定标准(1.0版)**

**文昌市人力资源和社会保障局**

**2023年9月28日**

目 录

[前言 1](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc30444)

[第一章 总则 2](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc4035)

[第二章 基本条件 2](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc12741)

[第三章 申报条件 2](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc29147)

[第四章 认定方式 2](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc15417)

[第五章 认定标准 3](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc1646)

[第十一条 “文昌鸡师傅”种苗培育类认定标准 3](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc4181)

[第十二条 “文昌鸡师傅”孵化类认定标准 1](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc19393)0

[第十三条 “文昌鸡师傅”养殖类认定标准 1](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc19393)2

[第十四条 “文昌鸡师傅”屠宰类认定标准 19](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc5640)

[第十五条 “文昌鸡师傅”食品加工类认定标准 3](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc27069)2

[第十六条 “文昌鸡师傅”烹饪类认定标准 4](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc7790)3

[第十七条 “文昌鸡师傅”餐饮服务类认定标准 55](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc23198)

[第十八条 “文昌鸡师傅”销售类认定标准 59](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc6707)

[第十九条 “文昌鸡师傅”餐饮终端门店认定标准 6](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc7790)1

[第二十条 “文昌鸡师傅”活鸡销售门店认定标准](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc23198) 64

[第二十一条 “文昌鸡师傅”养殖场认定标准 65](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc23198)

[第二十二条 “文昌鸡师傅”养殖基地认定标准 6](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc23198)8

[第六章 附则 7](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc4035)1

[第二十三条 解释部门 7](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc23198)1

[第二十四条 施行日期 7](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc23198)1

[第二十五条 计量单位名称和符号对照表 7](file:///E%3A%5C%5C%E6%9E%97%E5%93%B2%E6%95%8F2022%E5%B9%B4%E6%9D%90%E6%96%99%5C%5C%E6%A0%87%E5%87%86%E5%88%B6%E8%AE%A2%5C%5C0%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E8%A7%84%E7%A8%8B%E4%BF%AE%E8%AE%A2%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF-%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B-20220803%5C%5C%E5%BE%81%E6%B1%82%E4%B8%93%E5%AE%B6%E6%84%8F%E8%A7%8120220831%5C%5C%E3%80%8A%E6%96%87%E6%98%8C%E9%B8%A1%E9%A5%B2%E5%85%BB%E7%AE%A1%E7%90%86%E6%8A%80%E6%9C%AF%E8%A7%84%E7%A8%8B%E3%80%8B%E5%9C%B0%E6%96%B9%E6%A0%87%E5%87%86%E5%BE%81%E6%B1%82%E6%84%8F%E8%A7%81%E7%A8%BF.doc%22%20%5Cl%20%22_Toc23198)1

前 言

本文件由文昌市人力资源和社会保障局提出并归口。

本文件起草支持单位：海南传味文昌鸡产业股份有限公司、文昌市文昌鸡行业协会、文昌市餐饮烹饪协会。

本文件起草单位：海南省农业科学院畜牧兽医研究所、华南农业大学动物科技学院、华南农业大学食品学院、中国热带农业科学院热带作物品种资源研究所、中国热带农业科学院科技信息研究所、海南省技师学院（海南省高级技工学校）、海南海牧动物生物制品供应站。

本文件主要起草人：顾丽红、林哲敏、张细权、徐铁山、林捷、韩曙光、顾苏航、荣光、赵军明、符良、陈亚海。

本文件为首次发布。

**海南省文昌市“文昌鸡师傅”劳务品牌认定标准**

1. **总则**

**第一条** 为贯彻人力资源和社会保障部等20部门联合印发《关于劳务品牌建设的指导意见》（人社部发〔2021〕66号）、海南省人力资源和社会保障厅等十九部门《关于劳务品牌建设的实施意见》（琼人社发〔2023〕39号）和《关于开展“一县一品”特色劳务品牌申报认定的通知》精神，落实文昌市委、市政府关于做大做强文昌鸡产业要求，以“一县一品”为目标，打造以文昌鸡产业为载体的“文昌鸡师傅”劳务品牌，培育壮大劳务品牌，以品牌助力产业，促进就业，结合文昌市实际，制定本文件。

**第二条** 本文件适用于从事文昌鸡产业工作（含一、二、三产中涉及的工作内容）的相关从业人员和相关门店、场和基地。

**第三条** 根据工种的不同分为12个类别标准，根据工作属性和岗位要求实行科学分类评价。其中，分别为第一产业相关的类别5个：种苗培育类、孵化类、养殖类、养殖场、养殖基地认定标准；第二产业相关的类别2个：屠宰类、食品加工类认定标准；第三产业相关的类别5个：烹饪类、餐饮服务类、销售类、餐饮终端门店、活鸡销售门店认定标准。每个类别分“初级、中级、高级”三个层级。

1. **基本条件**

**第四条** 拥护中国共产党的领导，热爱祖国，积极为中国特色社会主义现代化建设服务。

**第五条** 人员身体健康，具有良好的职业操守和工作能力。

**第六条** 遵守国家法律法规，爱岗敬业，团结同事，在本企业（本行业）内具有良好的口碑。

**第七条** 门店、场和基地信用良好，没有违纪违法记录。

1. **申报条件**

**第八条** 各层级申报条件如下。

（一） 初级

（1） 具有初中及以上学历并连续从事本职业工作1年以上的人员，或烹饪类人员具有初级烹调师资格证书者，或其他类人员具有相关初级资格证书者。

（2） 连续营业1年以上的门店、场或基地。

（二） 中级

（1） 取得初级认定证书满1年以上的人员，或烹饪类人员具有中级烹调师资格证书者，或其他类人员具有相关中级资格证书者。

（2） 连续营业2年以上的门店、场或基地。

（三） 高级

（1） 取得中级认定证书满1年以上的人员，或烹饪类人员具有高级烹调师资格证书者，或其他类人员具有相关高级资格证书者。

（2） 连续营业3年以上的门店、场或基地。

1. **认定方式**

**第九条** 人员认定方式分为理论知识考试和技能操作考核。理论知识考试采用笔试方式，技能操作考核采用现场操作方式（面试）。考核实行百分制，理论知识30分，技能操作70分，总分达60分及以上为合格。

**第十条** 门店/养殖场（指养殖户鸡场）/养殖基地（指企业养殖基地）认定方式为考核组综合评分，实行百分制，总分达80分及以上为合格。

1. **认定标准**

**第十一条 “文昌鸡师傅”种苗培育类认定标准**

**一、 初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.养殖场地选择和环境控制 | 能掌握和熟悉养鸡场内的环境控制 | 1.场址选择的知识（1）地势、地形：排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度。（2）地质、土壤：沙土、沙壤土，土壤渗透性好（3）气候、环境：年平均气温24℃，最低月平均气温14.8℃，最高月平均气温 32.4℃，年平均降雨量1500～2000 mm，年平均日照时数1700～2100 h。畜禽场环境质量应符合《畜禽场环境质量标准》（NY/T 388）的规定。放养场地应选择在无渍水、无污染、土壤渗透性强，树木覆盖率50%～80%，有一定的青草覆盖率的有林坡地或果园（4）水源、水质：水源充足，饮用水质量应符合《无公害食品 畜禽饮用水水质》（NY 5027）的规定（5）电源：电力保障（6）交通：交通便利，便于投入品和鸡产品运输（7）卫生防疫：选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好 |
| 3.日常管理 | 1.能及时处理突发事件例如台风、高温等灾害天气2.掌握文昌鸡日常饲养管理要点，例如饲料和饮水供给 | 1.应急处置台风应急处置、高温应急处置、停电的应急处置等2.掌握文昌鸡不同生长阶段的饲料类型。使用的饲料和饲料添加剂应符合相关标准的要求雏鸡饲料、中鸡饲料、育成期饲料，预产期饲料，产蛋期饲料等 |
| 4.接种疫苗  | 能开展免疫接种操作 | 掌握不同接种方法饮水免疫、滴鼻点眼免疫、喷雾免疫、皮下或肌肉注射免疫、翼膜刺种免疫、滴肛免疫等 |
| 5.疾病防治 | 能判断文昌鸡常见疾病 | 了解文昌鸡常见疾病如新城疫 、传染性法氏囊病、马立克氏病、鸡球虫病、鸡白痢、禽流感 |
| 6.生物安全防控 | 能做到进场正确消毒 | 了解自身生物安全知识 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.养殖条件选择和环境控制 | 1.能掌握和熟练操作养鸡场内的环境控制2.能在进雏鸡前对养鸡场、鸡舍和饮水装置等进行消毒处理 | 1.场址选择的知识（1）地势、地形：排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度。（2）地质、土壤：沙土、沙壤土，土壤渗透性好（3）气候、环境：年平均气温24℃，最低月平均气温14.8℃，最高月平均气温32.4℃，年平均降雨量1500～2000 mm，年平均日照时数1700～2100 h。畜禽场环境质量应符合《畜禽场环境质量标准》（NY/T388）的规定。放养场地应选择在无渍水、无污染、土壤渗透性强，树木覆盖率50%～80%，有一定的青草覆盖率的有林坡地或果园（4）水源、水质：水源充足，饮用水质量应符合《无公害食品 畜禽饮用水水质》(NY5027)的规定（5）电源：电力保障。（6）交通：交通便利，便于投入品和鸡产品运输（7）卫生防疫：选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好2.不同消毒产品的使用消毒剂用途主要有鸡舍及设备消毒，带鸡消毒和人员、通道、环境消毒，常见消毒剂如：氯类消毒剂、季铵盐类消毒剂、醛类消毒剂、碘类消毒剂、阳离子表面活性剂、强碱类消毒剂3.掌握雏鸡、育成鸡和产蛋鸡需要的光照、温度等条件 |
| 3.日常管理 | 1.能及时处理突发事件例如台风、高温等灾害天气2.能开展文昌鸡日常的饲料和饮水供给3.能开展病死鸡的选淘4.能根据文昌鸡不同时期的生长需求选择控料方法 | 1.应急处置台风应急处置、高温应急处置、停电的应急处置等2.掌握文昌鸡不同生长阶段的饲料类型雏鸡饲料、中鸡饲料、育成期饲料，预产期饲料，产蛋期饲料等3.初步了解鸡病死的原因根据病死鸡的症状初步判断死亡原因，可根据进一步剖检和病理检验确诊4.掌握了解育成鸡限制饲养方法（1）限制饲养多采用限量法（2）限制饲养应注意以下主要事项 |
| 4.后备种鸡挑选 | 掌握后备种鸡挑选方法 | 1.选留日龄母鸡90日龄，公鸡70日龄时第一次选留，主要剔除鸡群中过大、过小、残弱的个体。120日龄时第二次选留2.后备种鸡选留标准体重和体型外貌 |
| 5.接种疫苗  | 1.能开展免疫接种操作2.能根据不同疫苗选择肌肉注射、颈部皮下注射、刺种、滴眼等接种方式 | 1.掌握不同接种方法饮水免疫、滴鼻点眼免疫、喷雾免疫、皮下或肌肉注射免疫、翼膜刺种免疫、滴肛免疫等。2.掌握选择疫苗的基本要点（1）选择质量合格的疫苗和稀释剂。从正规厂家购买有生产批号的优质疫苗，同时选用合格的疫苗稀释剂或配套使用的专用稀释液，确保免疫效果（2）首次免疫选用弱毒疫苗。雏鸡首次免疫要选择毒力相对较弱并且免疫原性较好的疫苗，并合理掌握免疫剂量（3）血清型多的病原选用多价苗。对于血清型较多的病原，如鸡传染性支气管炎、大肠杆菌病、传染性鼻炎等，在预防该类疾病时可使用多价苗（4）活苗和灭活苗联合使用应对强毒感染。对于野毒早期感染或强毒株感染，可将活疫苗和灭活苗联合使用，使抗体产生的更快、保护时间更长（5）选用多联苗同时预防多种疾病。对于短时间要预防多种疾病时，可选用2～3联苗进行联合接种，以到达免疫效果（6）紧急接种选用活疫苗。鸡群发生传支、新城疫、传喉等传染病，选用流行株活疫苗，使快速产生抗体，迅速控制病情发展 |
| 6.疾病防治 | 1.能判断文昌鸡常见疾病2.能预防文昌鸡常见疾病 | 1.了解文昌鸡常见疾病如新城疫 、传染性法氏囊病、马立克氏病、鸡球虫病、鸡白痢、禽流感2.了解文昌鸡常见疾病的预防(1)杜绝病原侵入鸡群，建立健全严格卫生管理和消毒防疫制度(2)制定合理的免疫程序(3)鸡场一旦发生严重传染病的应急处理措施应措施 |
| 7.生物安全防控 | 1.能做到进场正确消毒2.能正确处理进、出栏鸡的交接 | 1.了解自身生物安全知识2.了解日常生物安全知识 |
| 8.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.养殖条件选择和环境控制 | 1.能掌握和熟练操作养鸡场内的环境控制2.能在进雏鸡前对养鸡场、鸡舍和饮水装置等进行消毒处理3.能识别文昌鸡不同生长时期需要光照、温度 | 1.场址选择的知识（1）地势、地形：排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度。（2）地质、土壤：沙土、沙壤土，土壤渗透性好（3）气候、环境：年平均气温24℃，最低月平均气温14.8℃，最高月平均气温32.4℃，年平均降雨量1500～2000 mm，年平均日照时数1700～2100 h。畜禽场环境质量应符合《畜禽场环境质量标准》（NY/T 388）的规定。放养场地应选择在无渍水、无污染、土壤渗透性强，树木覆盖率50%～80%，有一定的青草覆盖率的有林坡地或果园（4）水源、水质：水源充足，饮用水质量应符合《无公害食品 畜禽饮用水水质》(NY 5027)的规定（5）电源：电力保障（6）交通：交通便利，便于投入品和鸡产品运输（7）卫生防疫：选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好2.不同消毒产品的使用消毒剂用途主要有鸡舍及设备消毒，带鸡消毒和人员、通道、环境消毒，常见消毒剂如：氯类消毒剂、季铵盐类消毒剂、醛类消毒剂、碘类消毒剂、阳离子表面活性剂、强碱类消毒剂3.掌握雏鸡、育成鸡和产蛋鸡需要的光照、温度等条件 |
| 3.日常管理 | 1.能及时处理突发事件例如台风、高温等灾害天气2.能开展文昌鸡日常的饲料和饮水供给3.能开展病死鸡的选淘4.能根据文昌鸡不同时期的生长需求选择控料方法5.能按要求挑选后备种鸡6.能开展人工授精 | 1.应急处置台风应急处置、高温应急处置、停电的应急处置等2.掌握文昌鸡不同生长阶段的饲料类型雏鸡饲料、中鸡饲料、育成期饲料、预产期饲料、产蛋期饲料等3.初步了解鸡病死的原因根据病死鸡的症状初步判断死亡原因，可根据进一步剖检和病理检验确诊4.掌握了解育成鸡限制饲养方法（1）限制饲养多采用限量法（2）限制饲养应注意以下主要事项5.种鸡繁育（1）从雏鸡开始，公母鸡实施分饲。平养与笼养均可，如有条件，饲养密度稀一些为好，以锻炼公鸡的体质。在17周龄以前应严格按照各品系的鸡种要求进行饲养管理，调整均匀度等。人工授精的公鸡要断喙，以减少育雏育成期的伤亡。平养自然交配的公鸡不可断喙，并同时断趾，以免自然配种时抓伤母鸡（2）掌握采精和人工授精技术 |
| 4.后备种鸡挑选 | 掌握后备种鸡挑选方法 | 1.选留日龄母鸡90日龄，公鸡70日龄时第一次选留，主要剔除鸡群中过大、过小、残弱的个体。120日龄时第二次选留2.后备种鸡选留标准体重和体型外貌 |
| 5.接种疫苗  | 1.能开展免疫接种操作2.能根据不同疫苗选择肌肉注射、颈部皮下注射、刺种、滴眼等接种方式3.疫苗接种效果观察和判断 | 1.掌握不同接种方法饮水免疫、滴鼻点眼免疫、喷雾免疫、皮下或肌肉注射免疫、翼膜刺种免疫、滴肛免疫等。2.掌握选择疫苗的基本要点需要掌握威胁本地区或养禽场传染病的种类及其分布特点，根据疫病监测和调查结果，分析该地区或养禽场内常发多见传染病的危害程度以及周围地区威胁性较大的传染病流行和分布特征，并根据动物的类别确定哪些传染病需要免疫或终生免疫，哪些传染病需要根据季节或年龄进行免疫防制来选择相应疫苗3.了解疫苗的免疫结果免疫监测是主动了解家禽的免疫效果，有效制定免疫接种计划和防治疫病的重要手段 |
| 6.疾病防治 | 1.能判断文昌鸡常见疾病2.能预防文昌鸡常见疾病3.药物的选择和使用 | 1.了解文昌鸡常见疾病如新城疫 、传染性法氏囊病、马立克氏病、鸡球虫病、鸡白痢、禽流感2.了解文昌鸡常见疾病的预防(1)杜绝病原侵入鸡群，建立健全严格卫生管理和消毒防疫制度(2)制定合理的免疫程序(3)鸡场一旦发生严重传染病的应急处理措施应措施3.药物的用法用量根据药物的种类可采取混饮和拌料给药，其用量根据药效和鸡群数量和日龄而定 |
| 7.生物安全防控 | 1.能做到进场正确消毒2.能正确处理进、出栏鸡的交接3.能正确处理病死鸡、废弃物、鸡粪等副产物 | 1.了解自身生物安全知识2.了解日常生物安全知识3.掌握生物安全生产要(1)做好生产区的日常卫生维护工作，制定病死鸡处理计划(2)做好鸡粪的收集和处理工作，可作为肥料施撒农田或干燥制肥(3)做好日常污水管理 |
| 8.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |

**第十二条 “文昌鸡师傅”孵化类认定标准**

1. **初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.生物安全防控 | 能做到进场正确消毒 | 收集用于孵化的种蛋当天进行消毒。宜采用熏蒸消毒法，或采用 0.3%～0.5%过氧乙酸或 0.0015% 葵甲溴铵溶液喷雾等方法消毒 根据种蛋数量制作（建造）封闭消毒箱（室）用于熏蒸消毒。熏蒸消毒时，每立方米空间福尔马林 30 mL，高锰酸钟 15 mL，熏蒸消毒 25～30 min， 然后打开进出气孔及排风扇，排放箱（室）内气体 |
| 3.人工孵化 | 1.能描述种蛋孵化流程2.能够把种蛋里的脏蛋、畸形蛋、沙壳蛋、破蛋等不合格的种蛋挑出3.能够独立操作种蛋3X量熏蒸20 min并及时排风 | 1.了解种蛋孵化知识，包括了解孵化温度、湿度等孵化条件，掌握通风、翻蛋、照蛋、落盘、出雏等方法2.掌握合格种蛋的孵化前处理 |
| 4.生产记录及分析 | 1.能记录孵化、出雏等设备运行数据 | 了解生产记录的内容 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.生物安全防控 | 能做到进场正确消毒 | 收集用于孵化的种蛋当天进行消毒。宜采用熏蒸消毒法，或采用 0.3%～0.5%过氧乙酸或 0.0015% 葵甲溴铵溶液喷雾等方法消毒 根据种蛋数量制作（建造）封闭消毒箱（室）用于熏蒸消毒。熏蒸消毒时，每立方米空间福尔马林 30 mL，高锰酸钟 15 mL，熏蒸消毒 25～30 min， 然后打开进出气孔及排风扇，排放箱（室）内气体 |
| 3.人工孵化 | 1.能描述种蛋孵化流程2.能够把种蛋里的脏蛋、畸形蛋、沙壳蛋、破蛋等不合格的种蛋挑出3.能够独立操作种蛋3X量熏蒸20 min并及时排风4.能描述出壳鸡苗的处理内容（残次挑选、鉴别、免疫、切嘴等）5.能正确淘汰残次鸡苗，选留合格健雏 | 1.了解种蛋孵化知识，包括了解孵化温度、湿度等孵化条件，掌握通风、翻蛋、照蛋、落盘、出雏等方法2.掌握合格种蛋的孵化前处理3.了解出壳鸡苗的处理事项4.掌握不同要求下合格健雏的标准 |
| 4.生产记录及分析 | 1.能记录孵化、出雏等设备运行数据2.能阐述孵化生产中的两个重点指标(活胚率，活胚健雏率)及意义 | 1.了解生产记录的内容2.了解生产记录表中的重点指标 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.生物安全防控 | 能做到进场正确消毒 | 收集用于孵化的种蛋当天进行消毒。宜采用熏蒸消毒法，或采用 0.3%～0.5%过氧乙酸或 0.0015% 葵甲溴铵溶液喷雾等方法消毒 根据种蛋数量制作（建造）封闭消毒箱（室）用于熏蒸消毒。熏蒸消毒时，每立方米空间福尔马林 30 mL，高锰酸钟 15 mL，熏蒸消毒 25～30 min， 然后打开进出气孔及排风扇，排放箱（室）内气体 |
| 3.人工孵化 | 1.能描述种蛋孵化流程2.能开展种蛋的挑选、排放、消毒3.能描述出壳鸡苗的处理内容（残次挑选、鉴别、免疫、切嘴等）4.能正确淘汰残次鸡苗，选留合格健雏5.能正确调节不同种蛋的孵化的温度、湿度、风门大小 | 1.了解种蛋孵化知识，包括了解孵化温度、湿度等孵化条件，掌握通风、翻蛋、照蛋、落盘、出雏等方法2.掌握合格种蛋的孵化前处理3.了解出壳鸡苗的处理事项4.掌握不同要求下合格健雏的标准5.掌握孵化条件的调节 |
| 4.生产记录及分析 | 1.能记录生产指标2.能阐述孵化生产中的两个重点指标(活胚率，活胚健雏率)及意义3.能正确分析温度、湿度、风门大小带来的影响 | 1.了解生产记录的内容2.了解生产记录表中的重点指标3.掌握孵化生产的关键影响因素 |

**第十三条 “文昌鸡师傅”养殖类认定标准**

1. **初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.养殖条件选择和环境控制 | 能正确阐述养殖场地的重要影响因素 | 1.场址选择的知识（1）地势、地形：排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度。（2）地质、土壤：沙土、沙壤土，土壤渗透性好（3）气候、环境：年平均气温24℃，最低月平均气温14.8℃，最高月平均气温 32.4℃，年平均降雨量1500～2000 mm，年平均日照时数1700～2100 h。畜禽场环境质量应符合《畜禽场环境质量标准》（NY/T388）的规定。放养场地应选择在无渍水、无污染、土壤渗透性强，树木覆盖率50%～80%，有一定的青草覆盖率的有林坡地或果园（4）水源、水质：水源充足，饮用水质量应符合《无公害食品 畜禽饮用水水质》（NY5027）的规定（5）电源：电力保障（6）交通：交通便利，便于投入品和鸡产品运输（7）卫生防疫：选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好 |
| 3.日常管理 | 1.能及时处理突发事件例如台风、高温等灾害天气2.能开展文昌鸡日常的饲料、饮水供给、育雏保温工作 | 1.应急处置：台风应急处置、高温应急处置、停电的应急处置等2.掌握文昌鸡不同生长阶段的饲料类型、温度需求：一般分为雏鸡料、中鸡料、大鸡料、肥鸡料等。育雏、育成、种鸡温度要求 |
| 4.断喙 | 能开展雏鸡断喙操作  | 雏鸡1日龄或7～12日龄断喙，断去上喙1/2，下喙1/3。60 日龄时如长出太长或出现啄廦现象的喙应再修切一次。保持上喙短、下喙长断喙前 2～3 d 饮水中加入维生素 K 和电解多维，断喙后 3 d 内料槽中加足饲料。断喙不与免疫接种同日进行 |
| 5.接种疫苗 | 能开展免疫接种操作 | 掌握不同接种方法饮水免疫、滴鼻点眼免疫、喷雾免疫、皮下或肌肉注射免疫、翼膜刺种免疫、滴肛免疫等 |
| 6.疾病防治 | 1.能判断文昌鸡常见疾病2.能预防文昌鸡常见疾病 | 1.了解文昌鸡常见疾病常见疾病如：鸡白痢、法氏囊、球虫、传染性鼻炎、传染性支气管炎、传染性喉气管炎、禽霍乱等2.了解文昌鸡常见疾病的预防(1)杜绝病原侵入鸡群，建立健全严格卫生管理和消毒防疫制度(2)制定合理的免疫程序(3)鸡场一旦发生严重传染病的应急处理措施应措施 |
| 7.生物安全防控 | 能做到进场正确消毒 | 了解自身生物安全知识 |
| 8、。养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.养殖条件选择和环境控制 | 1.能正确阐述养殖场地的重要影响因素2.能在进雏鸡前对养鸡场、鸡舍和饮水装置等进行消毒处理 | 1.场址选择的知识（1）地势、地形：排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度。（2）地质、土壤：沙土、沙壤土，土壤渗透性好（3）气候、环境：年平均气温24℃，最低月平均气温14.8℃，最高月平均气温 32.4℃，年平均降雨量1500～2000 mm，年平均日照时数1700～2100 h。畜禽场环境质量应符合《畜禽场环境质量标准》（NY/T388）的规定。放养场地应选择在无渍水、无污染、土壤渗透性强，树木覆盖率50%～80%，有一定的青草覆盖率的有林坡地或果园（4）水源、水质：水源充足，饮用水质量应符合《无公害食品 畜禽饮用水水质》（NY5027）的规定（5）电源：电力保障（6）交通：交通便利，便于投入品和鸡产品运输（7）卫生防疫：选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好2.不同消毒产品的使用消毒剂用途主要有鸡舍及设备消毒，带鸡消毒和人员、通道、环境消毒，常见消毒剂如：氯类消毒剂、季铵盐类消毒剂、醛类消毒剂、碘类消毒剂、阳离子表面活性剂、强碱类消毒剂 |
| 3.日常管理 | 1.能及时处理突发事件例如台风、高温等灾害天气2.能开展文昌鸡日常的饲料、饮水供给、育雏保温工作3.能开展病、死鸡的选淘 | 1.应急处置：台风应急处置、高温应急处置、停电的应急处置等2.掌握文昌鸡不同生长阶段的饲料类型、温度需求：一般分为雏鸡料、中鸡料、大鸡料、肥鸡料等。育雏、育成、种鸡温度要求3.初步掌握病、死鸡的表现 |
| 4.接种疫苗  | 1.能开展免疫接种操作2.能根据不同疫苗选择肌肉注射、颈部皮下注射、刺种、滴眼等接种方式 | 1.掌握不同接种方法饮水免疫、滴鼻点眼免疫、喷雾免疫、皮下或肌肉注射免疫、翼膜刺种免疫、滴肛免疫等。2.掌握选择疫苗的基本要点 |
| 5.疾病防治 | 1.能判断文昌鸡常见疾病2.能预防文昌鸡常见疾病3.能开展病、死鸡的剖检工作，做出正确的诊断 | 1.了解文昌鸡常见疾病常见疾病如：鸡白痢、法氏囊、球虫、传染性鼻炎、传染性支气管炎、传染性喉气管炎、禽霍乱等2.了解文昌鸡常见疾病的预防(1)杜绝病原侵入鸡群，建立健全严格卫生管理和消毒防疫制度(2)制定合理的免疫程序(3)鸡场一旦发生严重传染病的应急处理措施应措施3.掌握病、死鸡的临床剖检技术 |
| 6.生物安全防控 | 1.能做到进场正确消毒2.能正确处理进、出栏鸡的交接 | 1.了解自身生物安全知识2.了解日常生物安全知识 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）和《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.养殖条件选择和环境控制 | 1.能正确阐述养殖场地的重要影响因素2.能在进雏鸡前对养鸡场、鸡舍和饮水装置等进行消毒处理3.能正确阐述坡鸡（项鸡）、阉鸡和育肥鸡各时期需要的光照、温度、湿度等条件 | 1.场址选择的知识（1）地势、地形：排水性好，地势高燥、平坦或有一定坡度（2）地质、土壤：沙土、沙壤土，土壤渗透性好（3）气候、环境：年平均气温24℃，最低月平均气温14.8℃，最高月平均气温 32.4℃，年平均降雨量1500～2000 mm，年平均日照时数1700～2100 h。畜禽场环境质量应符合《畜禽场环境质量标准》（NY/T388）的规定。放养场地应选择在无渍水、无污染、土壤渗透性强，树木覆盖率50%～80%，有一定的青草覆盖率的有林坡地或果园（4）水源、水质：水源充足，饮用水质量应符合《无公害食品 畜禽饮用水水质》（NY5027）的规定（5）电源：电力保障（6）交通：交通便利，便于投入品和鸡产品运输（7）卫生防疫：选择远离村庄、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好2.不同消毒产品的使用消毒剂用途主要有鸡舍及设备消毒，带鸡消毒和人员、通道、环境消毒，常见消毒剂如：氯类消毒剂、季铵盐类消毒剂、醛类消毒剂、碘类消毒剂、阳离子表面活性剂、强碱类消毒剂三、掌握项鸡、阉鸡和育肥鸡各时期需要的光照、温度等条件 |
| 3.日常管理 | 1.能及时处理突发事件例如台风、高温等灾害天气2.能开展文昌鸡日常的饲料、饮水供给、育雏保温工作3.能开展病、死鸡的选淘4.能正确检查文昌鸡出栏前的重要事项及问题处置 | 1.应急处置：台风应急处置、高温应急处置、停电的应急处置等2.掌握文昌鸡不同生长阶段的饲料类型、温度需求一般分为雏鸡料、中鸡料、大鸡料、肥鸡料等。育雏、育成、种鸡温度要求3.了解文昌鸡不同生长阶段饲料营养需要，见《文昌鸡饲养管理技术规程》(DB46/T 44）中附录A4.初步掌握病、死鸡的症状5.了解商品文昌鸡的出栏要求 |
| 4.接种疫苗  | 1.能开展免疫接种操作2.能根据不同疫苗选择肌肉注射、颈部皮下注射、刺种、滴眼等接种方式3.疫苗接种效果观察和判断 | 1.掌握不同接种方法饮水免疫、滴鼻点眼免疫、喷雾免疫、皮下或肌肉注射免疫、翼膜刺种免疫、滴肛免疫等2.掌握选择疫苗的基本要点3.了解疫苗的免疫效果，如了解抗体水平 |
| 5.疾病防治 | 1.能判断文昌鸡常见疾病2.能预防文昌鸡常见疾病3.能开展病、死鸡的剖检工作，做出正确的诊断4.正确的药物选择和使用 | 1.了解文昌鸡常见疾病常见疾病如：鸡白痢、法氏囊、球虫、传染性鼻炎、传染性支气管炎、传染性喉气管炎、禽霍乱等2.了解文昌鸡常见疾病的预防(1)杜绝病原侵入鸡群，建立健全严格卫生管理和消毒防疫制度(2)制定合理的免疫程序(3)鸡场一旦发生严重传染病的应急处理措施应措施3.掌握病、死鸡的临床剖检技术4.掌握药物选择和使用常用的药物分为中、西两大类，各大类又根据不同的药理特性进行细分。其中常用的抗生素分为青霉素类、头孢类、大环内酯类、氨基糖苷类、四环素类、喹诺酮类。使用者应根据不同的药性选择出最佳的治疗方案 |
| 6.生物安全防控 | 1.能做到进场正确消毒2.能正确处理进、出栏鸡的交接3.能正确处理病死鸡、废弃物、鸡粪等副产物 | 1.了解自身生物安全知识2.了解日常生物安全知识3.掌握生物安全生产要点(1)做好生产区的日常卫生维护工作，制定病死鸡处理计划(2)做好鸡粪的收集和处理工作，可作为肥料施撒农田或干燥制肥(3)做好日常污水管理 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |

**第十四条 “文昌鸡师傅”屠宰类认定标准**

1. **初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.活鸡验收 | 1.能对活禽的感官进行判定。2.能处理验收运输车及相应的手续交接工作 | 索要活鸡检疫证、发货单1.核实实物与票据是否相符2.卸鸡轻拿轻放3.检查每栋表层笼盖牢固4.根据生产顺序，区分及排序整齐5.浇水降温彻底6.次日与挂鸡人员现场交接清楚（品种、位置、数量） |
| 3.候宰管理 | 1.能为活鸡通风、降温2.挂鸡前对活鸡进行浇水降温 |  |
| 4.挂鸡 | 能在吊挂时抓住禽的正确部位，使禽体不受伤 | 从活鸡背后跗关节部位抓出，背朝外，将活鸡倒立后鸡爪挂入吊钩，往下轻拉，确保不脱钩，挣扎时翅膀不碰撞到鸡笼**放养鸡判定指标：**1.肩膀淤血：≤2%2.翅膀淤血：≤1%**笼养鸡判定指标：**3.肩膀淤血：≤2%4.翅膀淤血：≤2% |
| 5.放血 | 能正确电麻、放血、沥血 | 电麻电压：60～80 V放血：割喉放血时左拇指与食指捏紧鸡的颈部，使待割颈部表面呈紧绷状态，右手使刀在下颌喉的颈部，横切一刀，将颈部气管、血管、食管一齐切断。断鸡脖子侧大动脉（靠近气管位置）沥血：≤3 min **放血判定指标：**1.放血不彻底：≤0.5%2.断头：≤0.5% |
| 6.浸烫 | 能正确控制水位、温度、链速 | 1.水位：静态水位保持浸烫池上端排水口往下7 cm，动态（启动风机、搅拌机）水位保持浸烫池上段排水口往下1 cm，以上端排水口不溢出为标准2.每隔30 min使用手动温度探针测量温度与温控读取温度有否误差3.连续性作业过程传送链条高、低转速不可临时转变。需通过间隔时段待温度达到转速对应标准才允许毛鸡进入烫毛池4.蒸汽压力可根据剩余待宰数量取决压力需求**浸烫判定指标：**烫熟：≤0.1% |
| 7.脱毛 |  能正确脱毛 | 1.笼养鸡脱毛间隙：7.3～7.5 cm.2.放养鸡脱毛间隙：7～7.3 cm**放养鸡判定指标：**1.破皮：≤0.1%2.断翅：≤1%**笼养鸡判定指标：**1.破皮：≤0.1%2.断翅：：≤2% |
| 8.开膛 | 能正确开膛、开嗉囊口 | 1.开膛：以胸部为中心线。以肛门为起点往胸部开腹3 cm，深度不划破内脏为宜2.开嗉囊口：从右肩膀左侧脖子处开小口。以不划破嗉囊为准 |
| 9.净膛 | 能正确去除内脏器官 | 去除部位：鸡蛋、鸡肠、胗（肌胃）、肝、鸡蛋花、卵肠、气管、食管、嗉囊、腺胃、心脏、胆囊。注意事项：1.出现破胆、嗉囊破裂及时清洗污染部位2.抠出臀部两侧油脂，掏出的油脂清洗污物干净 |
| 10.吸肺 | 能正确吸肺、吸肾 | 1.提前5 min开启抽风机2.外主机水槽加水至静态水位上端排水口，以上端排水口不溢出为标准3.空压机工作压力达到0.63 Mpa4.吸肺枪气压0.25 Mpa5.将吸肺枪对准肺部或肾部1 cm间距开启吸肺机，吸肺过程发现胴体整体收缩立即停止吸肺机工作，避免胴体收缩骨折6.公鸡屠宰须掰开观察是否有睾丸残留再进行吸肺**吸肺判定指标：**骨折：≤0.1% |
| 11.焯毛 |  能正确去除绒毛 | 1.提前5 min开启烘干机。烘干位置朝脖子、头部、胴体正中间2.使用火焰枪对胴体进行灼烧3.胴体无偏黄或黑的熟化现象**净膛判定指标：**1.破胆：≤0.1% |
| 12.预冷 |  能正确水冷、风冷 | 胴体出品温度：0～4℃水冷：30～40 min风冷：35～45 min |
| 13.包装 |  能正确分级、包装 | 1.分级称：通过砝码校正方式，保证电子秤准确无误包装：（1）使用工具器消毒标准对真空机操作台、顶盖、压边、奎条等接触面进行消毒（2）使用前对真空机高温预热30 s（3）真空度达到负压、封口牢固，不皱袋、日期清晰为准 |
| 14.屠宰车间人员卫生管理 | 能正确做好个人卫生 | 1.屠宰车间人员每年至少进行一次健康检查，体检合格者，获得卫生许可证后方可参加工作2.屠宰车间人员应做到“四勤”，即勤洗耳、手和剪指甲、勤洗澡和理发3.勤换衣服和勤洗衣屠宰车间人员不得化妆、佩戴手饰、耳环及其它装饰品进入车间4.进入车间必须整齐穿戴工作服、工作鞋、帽子和口罩5.屠宰车间人员上岗前，必须做到清洗液清洗双手84消毒液消毒后，鞋靴消毒，方可上岗6.屠宰车间人员不得携带与生产无关的闲杂物品及污物进入车间，从事生产7.屠宰车间人员中途离岗，再进入车间必须重新消毒后方能上岗作业8.严禁穿戴工作服、工作鞋、帽子及口罩离开车间到其它场所9.屠宰车间人员穿戴的衣帽及使用的刀具等必须是干净清洁且经过消毒处理的 |
| 15.屠宰动物福利 | 保障鸡屠宰环节的动物福利 | 1.卸载与待宰(1)运输车应按照屠宰计划有序进厂，未配备通风系统的运输车，抵达后应优先安排卸载。若不能及时卸载，屠宰厂应采取必要的降温设施，如在车旁开启风扇等(2)卸载时避免运输筐的筐孔或可能的锐边、毛刺造成鸡被卡或受伤(3)应保证运输筐内通风良好，降低运输筐内温度，待宰期间环境温度较高时应通过加大风、增加喷雾等方式降低环境温度(4)待宰车间(区域)应平坦，具有适宜的通风、光照和防护条件，夏季应有降温措施,确保待宰鸡处于适宜的环境(5)待宰鸡群尽快安排宰杀，待宰鸡缺水时间不应超过12 h2.挂鸡(1)挂鸡区应使用冷色光或低亮度照明，以保证鸡处于安静状态(2)操作区域应保持通风良好、环境干燥,避免大的气流、灰尘(3)将鸡从运输筐中取出，双手握住其跗关节，使其头部朝下，待双爪人钩，轻轻松开鸡腿部,使其胸部紧贴安抚板，并舒缓其紧张情绪，以减少抬头和拍翅的发生率(4)鸡在挂钩上安静下来后尽快对其进行致昏,致昏前鸡悬挂时间不宜超过60 s 3.宰杀和沥血(1)致昏到宰杀的间隔时间宜控制在30 s以内，以完成宰杀放血前鸡不会苏醒为宜。未被有效致昏时，应立即使用备用方法进行补击致昏(2)当自动宰杀设备不能正常工作时，应立即将已上屠宰线的鸡进行手工宰杀沥血(3)进入烫毛池前，应确保致昏的鸡经过宰杀放血 |
| 16.废弃物处理 | 能正确处理废弃物 | 1.应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物2.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.活鸡验收 | 1.能对活禽的感官进行判定2.能处理验收运输车及相应的手续交接工作 | 1.索要活鸡检疫证、发货单2.核实实物与票据是否相符3.卸鸡轻拿轻放4.检查每栋表层笼盖牢固5.根据生产顺序，区分及排序整齐6.浇水降温彻底7.次日与挂鸡人员现场交接清楚（品种、位置、数量） |
| 3.候宰管理 | 1.能为活鸡通风、降温2.挂鸡前对活鸡进行浇水降温  |  |
| 4.挂鸡 | 能在吊挂时抓住禽的正确部位，使禽体不受伤。 | 从活鸡背后跗关节部位抓出，背朝外，将活鸡倒立后鸡爪挂入吊钩，往下轻拉，确保不脱钩，挣扎时翅膀不碰撞到鸡笼**放养鸡判定指标：**1.肩膀淤血：≦1%2.翅膀淤血：≦0.5%**笼养鸡判定指标：**1.肩膀淤血：≦1%2.翅膀淤血：≦1.3% |
| 5.放血 | 能正确电麻、放血、沥血 | 电麻电压：60 ～80 V放血：割喉放血时左拇指与食指捏紧鸡的颈部，使待割颈部表面呈紧绷状态，右手使刀在下颌喉的颈部，横切一刀，将颈部气管、血管、食管一齐切断。断鸡脖子侧大动脉（靠近气管位置）沥血：≧3 min**放血判定指标：**1.放血不彻底：≦0.3%2.断头：≦0.3% |
| 6.浸烫 | 能正确控制水位、温度、链速 | 1.水位：静态水位保持浸烫池上端排水口往下7 cm，动态（启动风机、搅拌机）水位保持浸烫池上段排水口往下1 cm，以上端排水口不溢出为标准2.每隔30 min使用手动温度探针测量温度与温控读取温度有否误差3.连续性作业过程传送链条高、低转速不可临时转变。需通过间隔时段待温度达到转速对应标准才允许毛鸡进入烫毛池4.蒸汽压力可根据剩余待宰数量取决压力需求**浸烫判定指标：**烫熟：≦0.05% |
| 7.脱毛 |  能正确脱毛 | 1.笼养鸡脱毛间隙：7.3～7.5 cm2.放养鸡脱毛间隙：7～7.3 cm**放养鸡判定指标：**1.破皮：≦0.05%2.断翅：≦0.8%**笼养鸡判定指标：**1.破皮：≦0.05%2.断翅：≦1.8% |
| 8.开膛 | 能正确开膛、开嗉囊口 | 1.开膛：以胸部为中心线。以肛门为起点往胸部开腹3 cm，深度不划破内脏为宜2.开嗉囊口：从右肩膀左侧脖子处开小口。以不划破嗉囊为准 |
| 9.净膛 | 能正确去除内脏器官 | 去除部位：鸡蛋、鸡肠、胗（肌胃）、肝、鸡蛋花、卵肠、气管、食管、嗉囊、腺胃、心脏、胆囊。注意事项：出现破胆、嗉囊破裂及时清洗污染部位抠出臀部两侧油脂，掏出的油脂清洗污物干净 |
| 10.吸肺 | 能正确吸肺、吸肾 | 1.提前5 min开启抽风机。2.外主机水槽加水至静态水位上端排水口，以上端排水口不溢出为标准3.空压机工作压力达到0.63Mpa4.吸肺枪气压0.25Mpa5.将吸肺枪对准肺部或肾部1 cm间距开启吸肺机，吸肺过程发现胴体整体收缩立即停止吸肺机工作，避免胴体收缩骨折6.公鸡屠宰须掰开观察是否有睾丸残留再进行吸肺**吸肺判定指标：**骨折：≦0.05% |
| 11.焯毛 |  能正确去除绒毛 | 1.提前5 min开启烘干机。烘干位置朝脖子、头部、胴体正中间2.使用火焰枪对胴体进行灼烧3.胴体无偏黄或黑的熟化现象**净膛判定指标：**破胆：≦0.05% |
| 12.预冷 |  能正确水冷、风冷 | 胴体出品温度：0～4℃水冷：30～40 min风冷：35～45 min |
| 13.包装 |  能正确分级、包装 | 1.分级：通过砝码校正方式，保证电子秤准确无误2.包装：（1）使用工具器消毒标准对真空机操作台、顶盖、压边、奎条等接触面进行消毒（2）使用前对真空机高温预热30 s（3）真空度达到负压、封口牢固，不皱袋、日期清晰为准 |
| 14.屠宰车间人员卫生管理 | 能正确做好个人卫生 | 1.屠宰车间人员每年至少进行一次健康检查，体检合格者，获得卫生许可证后方可参加工作2.屠宰车间人员应做到“四勤”，即勤洗耳、手和剪指甲、勤洗澡和理发3.勤换衣服和勤洗衣屠宰车间人员不得化妆、佩戴手饰、耳环及其它装饰品进入车间4.进入车间必须整齐穿戴工作服、工作鞋、帽子和口罩5.屠宰车间人员上岗前，必须做到清洗液清洗双手84消毒液消毒后，鞋靴消毒，方可上岗6.屠宰车间人员不得携带与生产无关的闲杂物品及污物进入车间，从事生产7.屠宰车间人员中途离岗，再进入车间必须重新消毒后方能上岗作业8.严禁穿戴工作服、工作鞋、帽子及口罩离开车间到其它场所9.屠宰车间人员穿戴的衣帽及使用的刀具等必须是干净清洁且经过消毒处理的 |
| 15.屠宰动物福利 | 保障鸡屠宰环节的动物福利 | 1.卸载与待宰(1)运输车应按照屠宰计划有序进厂，未配备通风系统的运输车，抵达后应优先安排卸载。若不能及时卸载，屠宰厂应采取必要的降温设施，如在车旁开启风扇等(2)卸载时避免运输筐的筐孔或可能的锐边、毛刺造成鸡被卡或受伤(3)应保证运输筐内通风良好，降低运输筐内温度，待宰期间环境温度较高时应通过加大风、增加喷雾等方式降低环境温度(4)待宰车间(区域)应平坦，具有适宜的通风、光照和防护条件，夏季应有降温措施,确保待宰鸡处于适宜的环境(5)待宰鸡群尽快安排宰杀，待宰鸡缺水时间不应超过12 h2.挂鸡(1)挂鸡区应使用冷色光或低亮度照明，以保证鸡处于安静状态。(2)操作区域应保持通风良好、环境干燥,避免大的气流、灰尘 (3)将鸡从运输筐中取出，双手握住其跗关节，使其头部朝下，待双爪人钩，轻轻松开鸡腿部,使其胸部紧贴安抚板，并舒缓其紧张情绪，以减少抬头和拍翅的发生率(4)鸡在挂钩上安静下来后尽快对其进行致昏,致昏前鸡悬挂时间不宜超过60 s 3.宰杀和沥血(1)致昏到宰杀的间隔时间宜控制在30 s以内，以完成宰杀放血前鸡不会苏醒为宜。未被有效致昏时，应立即使用备用方法进行补击致昏(2)当自动宰杀设备不能正常工作时，应立即将已上屠宰线的鸡进行手工宰杀沥血(3)进入烫毛池前，应确保致昏的鸡经过宰杀放血 |
| 16.废弃物处理 | 能正确处理废弃物 | 1.应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物2.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.活鸡验收 | 1.能对活禽的感官进行判定。2.能处理验收运输车及相应的手续交接工作 | 1.索要活鸡检疫证、发货单2.核实实物与票据是否相符3.卸鸡轻拿轻放4.检查每栋表层笼盖牢固5.根据生产顺序，区分及排序整齐6.浇水降温彻底7.次日与挂鸡人员现场交接清楚（品种、位置、数量） |
| 3.候宰管理 | 1.能为活鸡通风、降温2.挂鸡前对活鸡进行浇水降温 |  |
| 4.挂鸡 | 能在吊挂时抓住禽的正确部位，使禽体不受伤 | 从活鸡背后跗关节部位抓出，背朝外，将活鸡倒立后鸡爪挂入吊钩，往下轻拉，确保不脱钩，挣扎时翅膀不碰撞到鸡笼**放养鸡判定指标**：1.肩膀淤血：≦0.8%2.翅膀淤血：≦0.3%**笼养鸡判定指标：**1.肩膀淤血：≦0.8%2.翅膀淤血：≦0.5% |
| 5.放血 | 能正确电麻、放血、沥血 | 电麻电压：60～80 V放血：割喉放血时左拇指与食指捏紧鸡的颈部，使待割颈部表面呈紧绷状态，右手使刀在下颌喉的颈部，横切一刀，将颈部气管、血管、食管一齐切断。断鸡脖子侧大动脉（靠近气管位置）沥血：≧3 min**放血判定指标：**1.放血不彻底：≦0.2%2.断头：≦0.2% |
| 6.浸烫 | 能正确控制水位、温度、链速 | 1、水位：静态水位保持浸烫池上端排水口往下7 cm，动态（启动风机、搅拌机）水位保持浸烫池上段排水口往下1 cm，以上端排水口不溢出为标准2.每隔30 min使用手动温度探针测量温度与温控读取温度有否误差3.连续性作业过程传送链条高、低转速不可临时转变。需通过间隔时段待温度达到转速对应标准才允许毛鸡进入烫毛池4.蒸汽压力可根据剩余待宰数量取决压力需求**浸烫判定指标：**烫熟：≦0.02% |
| 7.脱毛 |  能正确脱毛 | 1.笼养鸡脱毛间隙：7.3～7.5 cm2.放养鸡脱毛间隙：7～7.3 cm**放养鸡判定指标：**1.破皮：≦0.3%2.断翅：≦0.5%**笼养鸡判定指标：**1.破皮：≦0.3%2.断翅：≦1.5% |
| 8.开膛 | 能正确开膛、开嗉囊口 | 1.开膛：以胸部为中心线。以肛门为起点往胸部开腹3 cm，深度不划破内脏为宜2.开嗉囊口：从右肩膀左侧脖子处开小口。以不划破嗉囊为准 |
| 9.净膛 | 能正确去除内脏器官 | 去除部位：鸡蛋、鸡肠、胗（肌胃）、肝、鸡蛋花、卵肠、气管、食管、嗉囊、腺胃、心脏、胆囊。注意事项：出现破胆、嗉囊破裂及时清洗污染部位抠出臀部两侧油脂，掏出的油脂清洗污物干净 |
| 10.吸肺 | 能正确吸肺、吸肾 | 1.提前5 min开启抽风机2.外主机水槽加水至静态水位上端排水口，以上端排水口不溢出为标准3.空压机工作压力达到0.63 Mpa4.吸肺枪气压0.25 Mpa5.将吸肺枪对准肺部或肾部1 cm间距开启吸肺机，吸肺过程发现胴体整体收缩立即停止吸肺机工作，避免胴体收缩骨折6.公鸡屠宰须掰开观察是否有睾丸残留再进行吸肺**吸肺判定指标：**骨折：≦0.02% |
| 11.焯毛 | 能正确去除绒毛 | 1.提前5 min开启烘干机。烘干位置朝脖子、头部、胴体正中间2.使用火焰枪对胴体进行灼烧3.胴体无偏黄或黑的熟化现象**净膛判定指标：**破胆：≦0.02% |
| 12.预冷 |  能正确水冷、风冷 | 胴体出品温度：0～4℃水冷：30～40 min风冷：35～45 min |
| 13.包装 |  能正确分级、包装 | 1.分级：通过砝码校正方式，保证电子秤准确无误2.包装：（1）使用工具器消毒标准对真空机操作台、顶盖、压边、奎条等接触面进行消毒（2）使用前对真空机高温预热30 s（3）真空度达到负压、封口牢固，不皱袋、日期清晰为准 |
| 14.屠宰车间人员卫生管理 | 能正确做好个人卫生 | 1.屠宰车间人员每年至少进行一次健康检查，体检合格者，获得卫生许可证后方可参加工作2.屠宰车间人员应做到“四勤”，即勤洗耳、手和剪指甲、勤洗澡和理发3.勤换衣服和勤洗衣屠宰车间人员不得化妆、佩戴手饰、耳环及其它装饰品进入车间4.进入车间必须整齐穿戴工作服、工作鞋、帽子和口罩5.屠宰车间人员上岗前，必须做到清洗液清洗双手84消毒液消毒后，鞋靴消毒，方可上岗6.屠宰车间人员不得携带与生产无关的闲杂物品及污物进入车间，从事生产7.屠宰车间人员中途离岗，再进入车间必须重新消毒后方能上岗作业8.严禁穿戴工作服、工作鞋、帽子及口罩离开车间到其它场所9.屠宰车间人员穿戴的衣帽及使用的刀具等必须是干净清洁且经过消毒处理的 |
| 15.屠宰动物福利 | 保障鸡屠宰环节的动物福利 | 1.卸载与待宰(1)运输车应按照屠宰计划有序进厂，未配备通风系统的运输车，抵达后应优先安排卸载。若不能及时卸载，屠宰厂应采取必要的降温设施，如在车旁开启风扇等(2)卸载时避免运输筐的筐孔或可能的锐边、毛刺造成鸡被卡或受伤(3)应保证运输筐内通风良好，降低运输筐内温度，待宰期间环境温度较高时应通过加大风、增加喷雾等方式降低环境温度(4)待宰车间(区域)应平坦，具有适宜的通风、光照和防护条件，夏季应有降温措施,确保待宰鸡处于适宜的环境(5)待宰鸡群尽快安排宰杀，待宰鸡缺水时间不应超过12 h2.挂鸡(1)挂鸡区应使用冷色光或低亮度照明，以保证鸡处于安静状态(2)操作区域应保持通风良好、环境干燥,避免大的气流、灰尘(3)将鸡从运输筐中取出，双手握住其跗关节，使其头部朝下，待双爪人钩，轻轻松开鸡腿部,使其胸部紧贴安抚板，并舒缓其紧张情绪，以减少抬头和拍翅的发生率(4)鸡在挂钩上安静下来后尽快对其进行致昏,致昏前鸡悬挂时间不宜超过60 s3.宰杀和沥血(1)致昏到宰杀的间隔时间宜控制在30 s以内，以完成宰杀放血前鸡不会苏醒为宜。未被有效致昏时，应立即使用备用方法进行补击致昏(2)当自动宰杀设备不能正常工作时，应立即将已上屠宰线的鸡进行手工宰杀沥血(3)进入烫毛池前，应确保致昏的鸡经过宰杀放血 |
| 16.废弃物处理 | 能正确处理废弃物 | 1.应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物2.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生 |

**第十五条 “文昌鸡师傅”食品加工类认定标准**

1. **初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2、食品加工人员卫生 | 严格执行食品加工人员卫生制度 | 1.进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品2.进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束3.进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品4.使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒 |
| 3.解冻、洗理 | 能正确解冻彻底、内腔无内脏器官残留 | 1.将原料鸡按照品种、规格、数量区分放入解冻池流水解冻或恒温解冻。解冻至胴体松软，无明显硬化现象2.胴体：无粗毛、爪皮、指甲、喙鞘残留；无异味。腹腔无内脏器官残留**焯毛判定指标：**熟化：≦0.1% |
| 4.腌制 | 能正确滚揉或浸泡 | 1.滚揉：产品放入滚揉机，启动滚揉机后，添加配制好的调味料，滚揉时间约60 min2.浸泡：将完成洗理的原料鸡放入配制好的卤水中浸泡腌制不少于6 h，要求：卤水高于浸泡胴体3～5cm |
| 5.熟化 | 能正确油炸、蒸煮 | 1.油炸：（1）麦芽糖和水按照一定比例配置溶液，将原料鸡放入溶液中浸泡不少于30 min（2）向锅内注入清水至油位观察镜的1/3处，最高不得超过红心位置；加入油料，且油面距锅面边缘不少于15 cm（3）检查、确认标识牌信息和实物一致（4）油炸机红灯亮起，以每锅15只为标准将原料鸡缓慢放入锅内油炸8～10 min（5）油炸过程水温保持在55℃以下，出现温控仪温度偏离设定数值时，应立即切断电源，并及时通知电工或管理人员（6）胴体呈金黄色时，用不锈钢钩钩住原料鸡脖子提离锅面、隔着滤网向锅内沥油，油滴不明显时放入不锈钢盘中进行再次沥油彻底2.熟化：（1）卤水加热至沸腾，用盐度计检测盐度，根据表格盐度标准小量添加清水或盐，调节盐度（2）从锅中勺半桶卤水，将调味品（味精、盐、白砂糖、麦芽粉、冰糖）加入桶中充分搅拌溶解，再倒回锅里混匀（3）进行二次盐度测量，满足盐度标准后加入磨碎成粉的香辛料熬制30 min以上（4）煮制前，使用温度计测量锅内卤水温度，确保达到煮制标准；通过吊缆连续升降煮制筐两次，进行沥水处理，沥水时间不少于60 s。（5）每间隔15 min测量一次温度，检查电子阀、压力表（压力不低于0.25 Mpa）,保证设备正常运行；升降煮制筐两次，进行沥水处理（6）煮制过程保证卤水高于胴体表面3～5cm**煮制判定指标：**熟化：≦1% |
| 6.预冷 | 能正确预冷、分级 | 1.白切鸡真空预冷时间：40 min。真空预冷只对旅游产品使用2.预冷温度：4～8℃3.分级：（1）将鸡放在已消毒的不锈盘中沥水，每盘固定存放10只（2）沥水前须去掉鸡后腿表皮内的水份，去除鸡下喙；速冻产品（白切鸡、酱油鸡）不得从鸡后腿夹扒开沥水（3）需分割产品，由背部脊骨为中线切半，同时将鸡胸骨头、鸡爪、鸡指骨、切口处锋利凸出的骨头修理平整 |
| 7.内包 | 能正确真空包装、封膜 | 检查包装机抽气、加热、封口功能，确保正常运行；生产日期、批号和代码正确无误包装前预热不少于3次，包装期间检查生产日期、批号、代码是否清晰，封口是否牢固，同时确保袋子无出现血水或卤汁过多现象 |
| 8.杀菌 | 能正确高压蒸汽杀菌 | 1.打开空压机阀，压力升至0.08 Mpa，关闭空压机阀；压力升至0.004 Mpa，自动联锁装置阀芯应上升插入锁紧轴孔，出现异常应立即上报管理人员2.缓慢打开蒸汽阀，温度升至100℃时打开排水阀；0.12≤压力≤0.2 Mpa时关闭排水阀3.确保温度在10～15 min期间升至121℃，调小蒸汽阀；保证杀菌过程温度121～122℃，压力0.1～0.11 Mpa4.121度杀菌标准如下：（1）240～420只：35～40 min5.空压机加压，压力表显示0.15 Mpa，缓慢打开水阀进水；压力小于0.11 Mpa，关闭或关小进水阀6.高压锅水位达到12 cm，关闭空压机；达到75 cm，关闭水阀，进行冷却，时间为15 min（进水开始计算）7.打开排水阀、空压机进气阀，高压锅水位下降至15 cm时，排水阀关闭一半，空压机进气阀全部关闭8.排水结束后，打开所有排汽阀，压力下降为0，自动联锁装置阀芯应下降解锁**杀菌判定指标：**杀菌：≦1% |
| 9.包装 | 能正确入库观察、外包出库 | 1.按照品种、规格区分，每筐固定放置25只，鸡头朝下，移交入库；入库后连续七天检查产品是否存在漏气、胀袋现象2.出库品种、数量、规格与计划相符；封口、标签粘贴牢固，外包装无破损、变形3.包装袋信息（品种、规格）和外彩袋相符；编码、生产日期、批号清晰；无漏气、无胀袋，无标签脱落现象4.外包装信息（品名、规格、数量、生产日期）和产品一致，装载时标签统一朝外，轻拿轻放 |
| 10.废弃物处理 | 能正确处理废弃物 | 1.应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物2.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2、食品加工人员卫生 | 严格执行食品加工人员卫生制度 | 1.进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品 2.进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束 3.进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品4.使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒 |
| 3.解冻、洗理 | 能正确解冻彻底、内腔无内脏器官残留 | 1.将原料鸡按照品种、规格、数量区分放入解冻池流水解冻或恒温解冻。解冻至胴体松软，无明显硬化现象2.胴体：无粗毛、爪皮、指甲、喙鞘残留；无异味。腹腔无内脏器官残留**焯毛判定指标：**熟化：≦0.05% |
| 4.腌制 | 能正确滚揉或浸泡 | 1.滚揉：产品放入滚揉机，启动滚揉机后，添加配制好的调味料，滚揉时间约60 min2.浸泡：将完成洗理的原料鸡放入配制好的卤水中浸泡腌制不少于6 h，要求：卤水高于浸泡胴体3～5cm |
| 5.熟化 | 能正确油炸、蒸煮 | 1.油炸：（1）按照麦芽糖和水1：50比例配置溶液，将原料鸡放入溶液中浸泡不少于30 min（2）向锅内注入清水至油位观察镜的1/3处，最高不得超过红心位置；加入油料，且油面距锅面边缘不少于15 cm（3）检查、确认标识牌信息和实物一致（4）油炸机红灯亮起，以每锅15只为标准将原料鸡缓慢放入锅内油炸8～10 min（5）油炸过程水温保持在55℃以下，出现温控仪温度偏离设定数值时，应立即切断电源，并及时通知电工或管理人员（6）胴体呈金黄色时，用不锈钢钩钩住原料鸡脖子提离锅面、隔着滤网向锅内沥油，油滴不明显时放入不锈钢盘中进行再次沥油彻底2.熟化：（1）卤水加热至沸腾，用盐度计检测盐度，根据表格盐度标准小量添加清水或盐，调节盐度（2）从锅中勺半桶卤水，将调味品（味精、盐、白砂糖、麦芽粉、冰糖）加入桶中充分搅拌溶解，再倒回锅里混匀（3）进行二次盐度测量，满足盐度标准后加入磨碎成粉的香辛料熬制30 min以上（4）煮制前，使用温度计测量锅内卤水温度，确保达到煮制标准；通过吊缆连续升降煮制筐两次，进行沥水处理，沥水时间不少于60 s（5）每间隔15 min测量一次温度，检查电子阀、压力表（压力不低于0.25 Mpa）,保证设备正常运行；升降煮制筐两次，进行沥水处理（6）煮制过程保证卤水高于胴体表面3～5cm**煮制判定指标：**熟化：≦0.5% |
| 6.预冷 | 能正确预冷、分级 | 1.白切鸡真空预冷时间：40 min。真空预冷只对旅游产品使用2.预冷温度：4～8℃3.分级：（1）将鸡后腿夹鸡皮剪开，放在已消毒的不锈盘中沥水，每盘固定存放10只（2）沥水前须去掉鸡后腿表皮内的水份，去除鸡下喙；速冻产品（白切鸡、酱油鸡）不得从鸡后腿夹扒开沥水（3）需分割产品，由背部脊骨为中线切半，同时将鸡胸骨头、鸡爪、鸡指骨、切口处锋利凸出的骨头修理平整 |
| 7.内包 | 能正确真空包装、封膜 | 检查包装机抽气、加热、封口功能，确保正常运行；生产日期、批号和代码正确无误包装前预热不少于3次，包装期间检查生产日期、批号、代码是否清晰，封口是否牢固，同时确保袋子无出现血水或卤汁过多现象 |
| 8.杀菌 | 能正确高压蒸汽杀菌 | 1.打开空压机阀，压力升至0.08 Mpa，关闭空压机阀；压力升至0.004 Mpa，自动联锁装置阀芯应上升插入锁紧轴孔，出现异常应立即上报管理人员2.缓慢打开蒸汽阀，温度升至100℃时打开排水阀；0.12≤压力≤0.2 Mpa时关闭排水阀3.确保温度在10～15 min期间升至121℃，调小蒸汽阀；保证杀菌过程温度121～122℃，压力0.1～0.11 Mpa4.121度杀菌标准如下：240～420只：35～40 min5.空压机加压，压力表显示0.15 Mpa，缓慢打开水阀进水；压力小于0.11 Mpa，关闭或关小进水阀6.高压锅水位达到12 cm，关闭空压机；达到75 cm，关闭水阀，进行冷却，时间为15 min（进水开始计算）7.打开排水阀、空压机进气阀，高压锅水位下降至15 cm时，排水阀关闭一半，空压机进气阀全部关闭8.排水结束后，打开所有排汽阀，压力下降为0，自动联锁装置阀芯应下降解锁**杀菌判定指标：**杀菌：≦0.5% |
| 9.包装 | 能正确入库观察、外包出库 | 1.按照品种、规格区分，每筐固定放置25只，鸡头朝下，移交入库；入库后连续七天检查产品是否存在漏气、胀袋现象2.出库品种、数量、规格与计划相符；封口、标签粘贴牢固，外包装无破损、变形3.包装袋信息（品种、规格）和外彩袋相符；编码、生产日期、批号清晰；无漏气、无胀袋，无标签脱落现象4.外包装信息（品名、规格、数量、生产日期）和产品一致，装载时标签统一朝外，轻拿轻放 |
| 10.废弃物处理 | 能正确处理废弃物 | 1、应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物2.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标。 |
| 2、食品加工人员卫生 | 严格执行食品加工人员卫生制度 | 1.进入食品生产场所前应整理个人卫生，防止污染食品 2.进入作业区域应规范穿着洁净的工作服，并按要求洗手、消毒；头发应藏于工作帽内或使用发网约束3.进入作业区域不应配戴饰物、手表，不应化妆、染指甲、喷洒香水；不得携带或存放与食品生产无关的个人用品4.使用卫生间、接触可能污染食品的物品、或从事与食品生产无关的其他活动后，再次从事接触食品、食品工器具、食品设备等与食品生产相关的活动前应洗手消毒 |
| 3.解冻、洗理 | 能正确解冻彻底、内腔无内脏器官残留 | 1.将原料鸡按照品种、规格、数量区分放入解冻池流水解冻或恒温解冻。解冻至胴体松软，无明显硬化现象2.胴体：无粗毛、爪皮、指甲、喙鞘残留；无异味。腹腔无内脏器官残留。**焯毛判定指标：**熟化：≦0.02% |
| 4.腌制 | 能正确滚揉或浸泡 | 滚揉：产品放入滚揉机，启动滚揉机后，添加配制好的调味料，滚揉时间约60 min浸泡：将完成洗理的原料鸡放入配制好的卤水中浸泡腌制不少于6 h，要求：卤水高于浸泡胴体3～5cm |
| 5.熟化 | 能正确油炸、蒸煮 | 油炸：（1）按照麦芽糖和水1：50比例配置溶液，将原料鸡放入溶液中浸泡不少于30 min（2）向锅内注入清水至油位观察镜的1/3处，最高不得超过红心位置；加入油料，且油面距锅面边缘不少于15cm（3）检查、确认标识牌信息和实物一致（4）油炸机红灯亮起，以每锅15只为标准将原料鸡缓慢放入锅内油炸8～10 min（5）油炸过程水温保持在55℃以下，出现温控仪温度偏离设定数值时，应立即切断电源，并及时通知电工或管理人员（6）胴体呈金黄色时，用不锈钢钩钩住原料鸡脖子提离锅面、隔着滤网向锅内沥油，油滴不明显时放入不锈钢盘中进行再次沥油彻底熟化：（1）卤水加热至沸腾，用盐度计检测盐度，根据表格盐度标准小量添加清水或盐，调节盐度（2）从锅中勺半桶卤水，将调味品（味精、盐、白砂糖、麦芽粉、冰糖）加入桶中充分搅拌溶解，再倒回锅里混匀（3）进行二次盐度测量，满足盐度标准后加入磨碎成粉的香辛料熬制30 min以上（4）煮制前，使用温度计测量锅内卤水温度，确保达到煮制标准；通过吊缆连续升降煮制筐两次，进行沥水处理，沥水时间不少于60 s。（5）每间隔15 min测量一次温度，检查电子阀、压力表（压力不低于0.25 Mpa）,保证设备正常运行；升降煮制筐两次，进行沥水处理（6）煮制过程保证卤水高于胴体表面3～5cm**煮制判定指标：**熟化：≦0.3% |
| 6.预冷 | 能正确预冷、分级 | 1.白切鸡真空预冷时间：40 min。真空预冷只对旅游产品使用。2.预冷温度：4～8℃3.分级：（1）将鸡后腿夹鸡皮剪开，放在已消毒的不锈盘中沥水，每盘固定存放10只（2）沥水前须去掉鸡后腿表皮内的水份，去除鸡下喙；速冻产品（白切鸡、酱油鸡）不得从鸡后腿夹扒开沥水（3）需分割产品，由背部脊骨为中线切半，同时将鸡胸骨头、鸡爪、鸡指骨、切口处锋利凸出的骨头修理平整 |
| 7.内包 | 能正确真空包装、封膜 | 检查包装机抽气、加热、封口功能，确保正常运行；生产日期、批号和代码正确无误包装前预热不少于3次，包装期间检查生产日期、批号、代码是否清晰，封口是否牢固，同时确保袋子无出现血水或卤汁过多现象 |
| 8.杀菌 | 能正确高压蒸汽杀菌 | 1.打开空压机阀，压力升至0.08 Mpa，关闭空压机阀；压力升至0.004 Mpa，自动联锁装置阀芯应上升插入锁紧轴孔，出现异常应立即上报管理人员2.缓慢打开蒸汽阀，温度升至100℃时打开排水阀；0.12≤压力≤0.2 Mpa时关闭排水阀3.确保温度在10～15 min期间升至121℃，调小蒸汽阀；保证杀菌过程温度121～122℃，压力0.1～0.11 Mpa4.121度杀菌标准如下：（1）240～420只：35 ～40 min5.空压机加压，压力表显示0.15 Mpa，缓慢打开水阀进水；压力小于0.11 Mpa，关闭或关小进水阀6.高压锅水位达到12 cm，关闭空压机；达到75 cm，关闭水阀，进行冷却，时间为15 min（进水开始计算）7.打开排水阀、空压机进气阀，高压锅水位下降至15 cm时，排水阀关闭一半，空压机进气阀全部关闭8.排水结束后，打开所有排汽阀，压力下降为0，自动联锁装置阀芯应下降解锁**杀菌判定指标：**杀菌：≦0.3% |
| 9.包装 | 能正确入库观察、外包出库 | 1.按照品种、规格区分，每筐固定放置25只，鸡头朝下，移交入库；入库后连续七天检查产品是否存在漏气、胀袋现象2.出库品种、数量、规格与计划相符；封口、标签粘贴牢固，外包装无破损、变形3.包装袋信息（品种、规格）和外彩袋相符；编码、生产日期、批号清晰；无漏气、无胀袋，无标签脱落现象4.外包装信息（品名、规格、数量、生产日期）和产品一致，装载时标签统一朝外，轻拿轻放 |
| 10.废弃物处理 | 能正确处理废弃物 | 1.应制定废弃物存放和清除制度，有特殊要求的废弃物其处理方式应符合有关规定。废弃物应定期清除；易腐败的废弃物应尽快清除；必要时应及时清除废弃物2.车间外废弃物放置场所应与食品加工场所隔离防止污染；应防止不良气味或有害有毒气体溢出；应防止虫害孳生 |

**第十六条 “文昌鸡师傅”烹饪类认定标准**

**一、 初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.原料选择 | 能准确、按规范地挑选出合格光鸡 | 1.重量分级2.外观挑选3.肥瘦度挑选4.根据烹饪要求进行 |
| 3.清洗、去污垢 | 能耐心按照要求逐一清洗鸡胴体、并清理鸡胴体表面的残留污垢 | 胴体：无粗毛、绒毛、黄衣、爪皮、指甲、喙鞘残留、鼻涕；无异味。腹腔无内脏器官残留 |
| 4.沥干 | 能按卫生要求整理，达到鸡胴体外观干净、方便后续煮制要求 | 1.已消毒的挂钩将腕节两边吊起沥水2.沥水时间：≧10 min |
| 5.装盘后保鲜 | 能按规范装摆清洗干净后的鸡 |
| 6.调料准备 | 能识别出不同调料，腌制调料步骤 | 1.合成配料：10 g2.鸡蛋清/只：35 g鸡蛋清3.调料温度：0～4℃擦拭要求：连续、均匀涂擦原料鸡表皮两次，不漏过任何一处表皮 |
| 7.白切鸡烹制 | 能掌握白切鸡烹制方法。能够根据白切文昌鸡的烹制要求正确理解与分析其制作方法与步骤，应注意事项，实操规范。能熟练煮制肥瘦、日龄不同的白切鸡方法二另注意事项：一定以菊花心水来浸泡方法进行，以免过熟或破裂。（冰水浸泡过的鸡肉会变得紧实，鸡皮口感爽脆） | **方法一：****步骤1**将鸡清洗干净**步骤2**鸡身和鸡肚里撒上2 g左右的细盐，给鸡做个全身按摩**步骤3**把生姜切成姜片**步骤4**取一半的姜片塞到鸡肚子，可以很好的去腥**步骤5**装一锅清水八分满左右，把剩下的姜片扔入锅中大火烧开，水开后加入2勺盐，大概4 g左右**步骤6**将鸡放入锅中，转中火浸泡，大概5 min左右将鸡提出，把鸡肚子的汤水倒出来，从而达到鸡的里外温度差不多，然后将鸡再次放入锅中浸煮10 min（全程15 min，如鸡体重和日龄较大可适当增加煮制时间）**步骤7**菜板和菜刀清洗干净，用开水烫一下消毒**步骤8**把煮好的鸡捞出，平放在空锅中加盖保温待食用**步骤9**将鸡斩成块状，排列美观**步骤10**佐料原料准备，制做佐料**方法二：****步骤1**将开膛取脏洗净的净光鸡洗净待用 **步骤2**鸡身用细盐全身擦拭按匀筋络以免破损**步骤3**调制白卤水（浸制白切鸡用），调好汤汁口味待用**步骤4**生姜、葱白起锅，加酒、清水煮沸，将光鸡泡水三起三落（把鸡肚子的汤水倒出来，从而达到鸡的里外温度一致），以去除表面污垢与异味，用热水冲洗干净待用**步骤5**将烫水光鸡投放放入卤水锅中，先大火烧沸转中小火菊花心为准，浸泡至刚断生（骨髓带血），浸泡时间以鸡大小老嫩而定（一般为：1100 g／15 min、1250 g／18 min）**步骤6**把煮好的鸡捞出，平放在空锅中加盖保温待食用**步骤7**将砧墩、刀洗净热水消毒，将鸡斩件装盘排回鸡原形，跟鸡蘸料（特配酱汁）即可上席**步骤8**佐料准备配制 |
| 8.烹调加工卫生 | 能掌握烹调卫生要求 | 1.烹调加工所用原料应新鲜，烹调加工前认真检查食品质量，发现卫生问题及时处理，不干净的返回粗加工间重新处理。腐败变质、有毒有害或感官性状异常的食品不选用、不切配、不烹调2.烹调后食品至食用的时间不超过2 h，且在适当温度条件下贮存。熟制品与食品原料或半成品分开存放，半成品与食品原料分开存放3.调料符合卫生要求。调料应认真检查，发现异、杂物等及时筛选，禁止使用假冒伪劣调料盛装调料的容器清洁卫生，使用后加盖。工作结束时将调料全部收入调料盒中并加盖存放4.非食品用原料严格控制禁止入内，防止误食引发食物中毒5.烹调人员上岗要更换清洁的工作衣帽，头发不外露，手要经过彻底清洗，工作时不许抽烟，戴饰品，不随地吐痰和乱扔异物，有外伤炎症者要包扎好伤口或暂时停止工作，或不直接触食品，不能穿工作服上厕所，外出归来或做其它接触不洁物，杂物的工作要及时清洗双手，不能用勺具直接品尝烹调的食品6.煎炸食用油高温（230℃）多次使用，发现颜色变深或有异味的油不能使用7.烹调用具应保持清洁，每次用完都要清洗，保持洁净。灶房内工具应专用，不能和粗加工间等部门合用8.工作结束后，工具、用具、容器、灶上、灶下、地面洗涮清扫干净，做好烹调加工场所的清洁卫生 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545—2021）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.煮制白切鸡卤水 | 能熟练煮制白切鸡卤水 | 1.检查卤水是否存在变色、发霉、有异味现象，发现异常应停止使用并及时向管理人员汇报2.卤水加热至沸腾，用盐度计检测盐度，根据表格盐度标准小量添加清水或盐，调节盐度3.从锅中勺半桶卤水，将调味品（味精、盐、白砂糖、冰糖）加入桶中充分搅拌溶解，再倒回锅里混匀4.进行二次盐度测量，满足盐度标准后加入磨碎成粉的香辛料熬制30 min以上5.煮制时间：1.1～1.19 kg：35～40 min6.煮制温度：88～90℃ |
| 3.调料的调制 | 1.能熟练调制各种口味的调味料2.能按顾客需求，单独配置符合顾客口味的调味料 |
| 4.鸡油饭的制作 | 正确掌握鸡油饭制作及所需的鸡香油提炼流程 | 1.文昌鸡油比例：60%2.香菜、芫茜籽、蒜头、洋葱、青葱白比例：40%3.提炼时间：100～120 min4.提炼温度：140～160℃5.炒米 |
| 5.斩鸡的手法 | 能够运用正确的斩鸡手法分解鸡体，手法娴熟利索 | 1.鸡块长度标准：4～6cm2.鸡块宽度标准：1.9～2.1cm3.鸡块数量：40～42块 |
| 6.白切鸡烹制 | 能掌握白切鸡烹制方法。能够根据白切文昌鸡的烹制要求正确理解与分析其制作方法与步骤，应注意事项，实操规范。能熟练煮制肥瘦、日龄不同的白切鸡方法二另注意事项：一定以菊花心水来浸泡方法进行，以免过熟或破裂。（冰水浸泡过的鸡肉会变得紧实，鸡皮口感爽脆） | **方法一：****步骤1**将鸡清洗干净。**步骤2**鸡身和鸡肚里撒上2 g左右的细盐，给鸡做个全身按摩**步骤3**把生姜切成姜片**步骤4**取一半的姜片塞到鸡肚子，可以很好的去腥**步骤5**装一锅清水八分满左右，把剩下的姜片扔入锅中大火烧开，水开后加入2勺盐，大概4 g左右**步骤6**将鸡放入锅中，转中火浸泡，大概5 min左右将鸡提出，把鸡肚子的汤水倒出来，从而达到鸡的里外温度差不多，然后将鸡再次放入锅中浸煮10 min（全程15 min，如鸡体重和日龄较大可适当增加煮制时间）**步骤7**菜板和菜刀清洗干净，用开水烫一下消毒**步骤8**把煮好的鸡捞出，平放在空锅中加盖保温待食用**步骤9**将鸡斩成块状，排列美观**步骤10**佐料原料准备，制做佐料**方法二：****步骤1**将开膛取脏洗净的净光鸡洗净待用 **步骤2**鸡身用细盐全身擦拭按匀筋络以免破损**步骤3**调制白卤水（浸制白切鸡用），调好汤汁口味待用**步骤4**生姜、葱白起锅，加酒、清水煮沸，将光鸡泡水三起三落（把鸡肚子的汤水倒出来，从而达到鸡的里外温度一致），以去除表面污垢与异味，用热水冲洗干净待用**步骤5**将烫水光鸡投放放入卤水锅中，先大火烧沸转中小火菊花心为准，浸泡至刚断生（骨髓带血），浸泡时间以鸡大小老嫩而定（一般为：1100 g／15 min、1250 g／18 min）**步骤6**把煮好的鸡捞出，平放在空锅中加盖保温待食用；**步骤7**将砧墩、刀洗净热水消毒，将鸡斩件装盘排回鸡原形，跟鸡蘸料（特配酱汁）即可上席**步骤8**佐料准备配制 |
| 7.盐焗鸡 | 根据制作要求，能够正确掌握盐焗文昌鸡的烹饪方法、步骤多注意事项 | **步骤1** 沙姜、生姜、葱白捣烂加浓度白酒搅匀待用**步骤2** 鸡洗净去内脏，斩去脚趾甲擦干鸡身水分，抹上姜汁酒腌5 min后，再抹盐焗鸡粉腌15 min，剩余姜汁酒加入鸡膛内待用**步骤4**用盐鸡纸3张平铺桌面，抹上花生油，斜面反包裹成日字形，一定要包得严实**步骤5** 先将瓦煲置于火上烧，将海盐炒热，加入1／3在砂锅底，投入鸡后再将剩下盐全部倒入锅中，加盖、盖上湿毛巾，小火焗30 min至熟即可**步骤6**煮至湿方巾变干，说明鸡已熟，揭盖舀出鸡身上的粗海盐，取出鸡，将鸡手撕装盘，加入香菜、芝麻做点缀，即可上桌 |
| 8.椰子鸡火锅 | 能正确掌握椰子文昌鸡火锅烹调制作方法、步骤及应注意事项 | **步骤1**原料：鸡切成小块、青椰汁、椰肉、椰水、红枣、枸杞、[马蹄](https://www.xiachufang.com/category/692/)（荸荠）调料汁：酱油、什锦酱、沙姜蒜蓉、酸桔、小米辣配菜：首推青菜、菇类、山药**步骤2**椰子水、椰汁和纯净水或饮用水1:1倒入锅内、椰肉、红枣、枸杞、[马蹄](https://www.xiachufang.com/category/692/)做汤底**步骤3**锅底煮开，投放鸡肉，5～7 min水滚后，就可以出锅吃用 |
| 9.烹调加工卫生 | 能掌握烹调卫生要求 | 1.烹调加工所用原料应新鲜，烹调加工前认真检查食品质量，发现卫生问题及时处理，不干净的返回粗加工间重新处理。腐败变质、有毒有害或感官性状异常的食品不选用、不切配、不烹调2.烹调后食品至食用的时间不超过2 h，且在适当温度条件下贮存。熟制品与食品原料或半成品分开存放，半成品与食品原料分开存放3.调料符合卫生要求。调料应认真检查，发现异、杂物等及时筛选，禁止使用假冒伪劣调料。盛装调料的容器清洁卫生，使用后加盖。工作结束时将调料全部收入调料盒中并加盖存放4.非食品用原料严格控制禁止入内，防止误食引发食物中毒5.烹调人员上岗要更换清洁的工作衣帽，头发不外露，手要经过彻底清洗，工作时不许抽烟，戴饰品，不随地吐痰和乱扔异物，有外伤炎症者要包扎好伤口或暂时停止工作，或不直接触食品，不能穿工作服上厕所，外出归来或做其它接触不洁物，杂物的工作要及时清洗双手，不能用勺具直接品尝烹调的食品6.煎炸食用油高温（230℃）多次使用，发现颜色变深或有异味的油不能使用7.烹调用具应保持清洁，每次用完都要清洗，保持洁净。灶房内工具应专用，不能和粗加工间等部门合用8.工作结束后，工具、用具、容器、灶上、灶下、地面洗涮清扫干净，做好烹调加工场所的清洁卫生 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545—2021）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.调味汁的配制 | 能够善于对文昌鸡制作的菜肴配方的配比进行合理调制 | 1.掌握各配菜的作用。2.在保证口感条件下，根据不同季节选用不同食材调制配料汁3.成本浮动控制：一般在1.5～3% |
| 3.沟通与协调 | 1.能够及时将顾客的消费信息反馈给后厨及有关人员2．能够组织协调餐厅服务与其他各个环节的关系 | 1.市场预测知识2.服务与消费的关系3.餐厅服务与厨房制作的关系 |
| 4.妥善处理问题 | 具有一定的应变能力，能解决顾客提出的服务问题 | 公共关系基本知识 |
| 5.培训指导 | 能够对初级、中级煮制师傅进行指导 | 日常文昌鸡的烹饪制作方法、技巧培训、理论指导 |
| 6.白切鸡烹制 | 能掌握白切鸡烹制方法。能够根据白切文昌鸡的烹制要求正确理解与分析其制作方法与步骤，应注意事项，实操规范。能熟练煮制肥瘦、日龄不同的白切鸡方法二另注意事项：一定以菊花心水来浸泡方法进行，以免过熟或破裂。（冰水浸泡过的鸡肉会变得紧实，鸡皮口感爽脆）。 | **方法一：****步骤1**将鸡清洗干净。**步骤2**鸡身和鸡肚里撒上2 g左右的细盐，给鸡做个全身按摩**步骤3**把生姜切成姜片**步骤4**取一半的姜片塞到鸡肚子，可以很好的去腥**步骤5**装一锅清水八分满左右，把剩下的姜片扔入锅中大火烧开，水开后加入2勺盐，大概4 g左右**步骤6**将鸡放入锅中，转中火浸泡，大概5 min左右将鸡提出，把鸡肚子的汤水倒出来，从而达到鸡的里外温度差不多，然后将鸡再次放入锅中浸煮10 min（全程15 min，如鸡体重和日龄较大可适当增加煮制时间）**步骤7**菜板和菜刀清洗干净，用开水烫一下消毒**步骤8**把煮好的鸡捞出，平放在空锅中加盖保温待食用**步骤9**将鸡斩成块状，排列美观**步骤10**佐料原料准备，制做佐料**方法二：****步骤1**将开膛取脏洗净的净光鸡洗净待用**步骤2**鸡身用细盐全身擦拭按匀筋络以免破损**步骤3**调制白卤水（浸制白切鸡用），调好汤汁口味待用**步骤4**生姜、葱白起锅，加酒、清水煮沸，将光鸡泡水三起三落（把鸡肚子的汤水倒出来，从而达到鸡的里外温度一致），以去除表面污垢与异味，用热水冲洗干净待用**步骤5**将烫水光鸡投放放入卤水锅中，先大火烧沸转中小火菊花心为准，浸泡至刚断生（骨髓带血），浸泡时间以鸡大小老嫩而定（一般为：1100 g／15 min、1250 g／18 min）**步骤6**把煮好的鸡捞出，平放在空锅中加盖保温待食用**步骤7**将砧墩、刀洗净热水消毒，将鸡斩件装盘排回鸡原形，跟鸡蘸料（特配酱汁）即可上席**步骤8**佐料准备配制 |
| 7.盐焗鸡 | 根据制作要求，能够正确掌握盐焗文昌鸡的烹饪方法、步骤多注意事项。 | **步骤1** 沙姜、生姜、葱白捣烂加浓度白酒搅匀待用**步骤2** 鸡洗净去内脏，斩去脚趾甲擦干鸡身水分，抹上姜汁酒腌5 min后，再抹盐焗鸡粉腌15 min，剩余姜汁酒加入鸡膛内待用**步骤4**用盐鸡纸3张平铺桌面，抹上花生油，斜面反包裹成日字形，一定要包得严实**步骤5** 先将瓦煲置于火上烧，将海盐炒热，加入1／3在砂锅底，投入鸡后再将剩下盐全部倒入锅中，加盖、盖上湿毛巾，小火焗30 min至熟即可**步骤6**煮至湿方巾变干，说明鸡已熟，揭盖舀出鸡身上的粗海盐，取出鸡，将鸡手撕装盘，加入香菜、芝麻做点缀，即可上桌 |
| 8.椰子鸡火锅 | 能正确掌握椰子文昌鸡火锅烹调制作方法、步骤及应注意事项。 | **步骤1**原料：鸡切成小块、青椰汁、椰肉、椰水、红枣、枸杞、[马蹄](https://www.xiachufang.com/category/692/)（荸荠）调料汁：酱油、什锦酱、沙姜蒜蓉、酸桔、小米辣配菜：首推青菜、菇类、山药。**步骤2**椰子水、椰汁和纯净水或饮用水1:1倒入锅内、椰肉、红枣、枸杞、[马蹄](https://www.xiachufang.com/category/692/)做汤底**步骤3**锅底煮开，投放鸡肉，5～7min水滚后，就可以出锅吃用 |
| 9.酱油鸡 | 能正确理解和掌握酱油鸡制作方法、步骤、操作要求及应注意事项 | **方法一：****步骤1**将鸡宰杀整理清洗干净待用。**步骤2**将适量[沙姜](https://baike.so.com/doc/5405794-5643586.html%22%20%5Ct%20%22_blank)、生姜、葱白和三块香菇切碎成蓉，加入少量盐，与香菜混合后填入鸡肚中**步骤3**往鸡表面抹上一层盐焗鸡粉，放10 min入味**步骤4**往煮锅中加入半瓶老抽，加一碗半水，加少量香油。(酱油和水尽量没过鸡。)**步骤5**整鸡放入煮锅中煮，期间翻动多次，使鸡煮熟，受热均匀，大约25 min后，熄火既可**方法一：****步骤1**将鸡宰杀整理清洗干净待用；**步骤2**将适量的鲜沙姜、生姜、葱白和三块香菇切碎成蓉，加入少量盐、浓白酒，与芫茜混合后抹擦鸡身后，余下填入鸡肚中待用**步骤3**在鸡身表面涂抹上一层盐局鸡粉，腌制10 min入味**步骤4**将砂锅置在火上，倒入花生油、姜片爆香，把鸡投入砂锅中将鸡煎两面略金黄，加入生抽200 g、蚝油25 g、清水750 g、冰糖50 g、白糖20 g、精盐3 g、鸡粉3 g、泰式鱼露20 g、黑胡椒粉3 g、香油1 g，先大火煮滚，转中小火焖熟收汁；煮制大约25 min后熄火既可**步骤5**将鸡捞出晾凉后斩件排叠回鸡原形，淋上原汁，撒上芫茜段点缀即可上席 |
| 10.烧鸡 | 能正确理解和掌握烧鸡制作方法、步骤、要点及应注意事项 | **步骤1**选材：文昌鸡1只约1100 g，以肉嫩、肥身一些的鸡为好，表皮不要有损伤者为好；**步骤2**上皮料水：黄油50 g、大红浙醋100 g、麦芽糖或蜂蜜50 g、料酒50 g**步骤3**腌料：炸蒜茸50 g、姜葱酒50 g、盐焗鸡粉35 g、蚝油50 g、生抽15 g、黑胡椒粉5 g将其腌制入味**步骤4**制作过程：鸡清理干净，用百分之五的盐水将鸡装入密封盒浸泡，投入冰箱10 h后，取出晾干水分，60 min后用热水烫鸡皮抹晾干水分后，用上皮料水给鸡上皮水，风干，风干以表皮干爽为好：剁脚用锡纸包好鸡翅尖，以免烤焦，锡纸垫底，上面加一个烤架，烤箱预热120℃，入炉中层烤至熟，每隔20 min刷一次黄油蜜蜂水，目的是将鸡烧熟而上色，看鸡的生熟，从腿肉最厚处看到鼓起或油水在滚动便熟步骤5取出晾凉斩件装盘即可上席 |
| 11.隔水蒸鸡 | 能正确理解和掌握隔水蒸鸡制作方法、步骤及应注意事项 | **步骤1**备料:文昌鸡1只，宰杀洗净，晾干水分**步骤2**将老盐捣碎加花生油比例为1：2，同鸡粉、白糖、味粉涂抹鸡膛内外，泡水陈皮、葱结填入鸡腔内，约腌制25 min待用**步骤3**将鸡投放入汤碗中，盖上泡水荷叶，不盖密，投放入特制木质或竹质蒸笼（柜）中蒸20～22 min至熟取出晾温热**步骤4**将鸡斩件排叠在酒精套装盘具内彻回原形，即可上**步骤5**上桌时将鸡斩大件，淋上原汁，有条件的可以在盛鸡的碟下面配一个酒精炉加热，效果更佳 |
| 12.椰奶鸡 | 能正确理解和掌握椰奶鸡制作方法、步骤及应注意事项 | **步骤1**备料:文昌鸡１只（重约1250 g）、上汤550 g、鲜牛奶粉50 g、鲜椰子汁150 g，味粉5 g、精盐6 g、白糖15 g、生粉20 g、花雕酒12 g，姜汁6 g、生葱４条**步骤2**将鸡宰杀洗净，在滚水中稍烫，捞起放在炖盆内，加上汤、姜片、葱条、绍酒，调入适量味精、精盐，盖好上笼蒸炖约45 min，至熟焾时取出**步骤3**将整只鸡放置入盘中排好，将炖鸡原汁滤净倒人锅内，猛火烧锅加入鲜牛奶粉、鲜椰汁、味粉、精盐、白糖调匀，用湿生粉勾芡，加尾油和匀，将芡汁均匀淋在鸡身上即成 |
| 13.烹调加工卫生 | 能掌握烹调卫生要求 | 1.烹调加工所用原料应新鲜，烹调加工前认真检查食品质量，发现卫生问题及时处理，不干净的返回粗加工间重新处理。腐败变质、有毒有害或感官性状异常的食品不选用、不切配、不烹调2.烹调后食品至食用的时间不超过2 h，且在适当温度条件下贮存。熟制品与食品原料或半成品分开存放，半成品与食品原料分开存放3.调料符合卫生要求。调料应认真检查，发现异、杂物等及时筛选，禁止使用假冒伪劣调料盛装调料的容器清洁卫生，使用后加盖。工作结束时将调料全部收入调料盒中并加盖存放4.非食品用原料严格控制禁止入内，防止误食引发食物中毒5.烹调人员上岗要更换清洁的工作衣帽，头发不外露，手要经过彻底清洗，工作时不许抽烟，戴饰品，不随地吐痰和乱扔异物，有外伤炎症者要包扎好伤口或暂时停止工作，或不直接触食品，不能穿工作服上厕所，外出归来或做其它接触不洁物，杂物的工作要及时清洗双手，不能用勺具直接品尝烹调的食品6.煎炸食用油高温（230℃）多次使用，发现颜色变深或有异味的油不能使用7.烹调用具应保持清洁，每次用完都要清洗，保持洁净。灶房内工具应专用，不能和粗加工间等部门合用8.工作结束后，工具、用具、容器、灶上、灶下、地面洗涮清扫干净，做好烹调加工场所的清洁卫生 |

**第十七 “文昌鸡师傅”餐饮服务类认定标准**

**一、初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.规范着装 | 按门店着装标准穿戴 | 1.头发:刘海不能遮盖眉2.衣服:干净,平整3.围裙：带子统一系在背后中间4.裤子:不拖在地上,无油渍,平整5.鞋:不能穿拖鞋、干净无油渍6.手部:不能留长指甲7.健康证:统一别在上衣的左胸前 |
| 3.接待/问候 | 熟练掌握与顾客打招呼及问候语（进店/离店） | 您好！欢迎光临请慢走，欢迎下次光临 |
| 4.介绍文昌鸡菜品 | 熟悉掌握菜品内容及价格 | 指引客人看菜单，询问客人几位用餐；指引客人点餐，推荐主打的菜品，如文昌鸡单品（如白切鸡、盐焗鸡、椰子鸡）或套餐（套餐配鸡肉，青菜，煎蛋，鸡汤，鸡油饭，水果） |
| 5.点餐/收银 | 1.掌握点餐礼貌用语2.熟悉收银流程及系统运用 | 1.掌握点餐礼貌用语双手把菜单递给客人，正面朝上:“先生/女士、对不起，打扰一下，这是我们的菜单，您请看一下点餐!”2.熟悉掌收银 |
| 6.上菜 | 1.能准确报出菜品名称2.能介绍菜品特点3.能介绍特殊菜品的食用方法 | 掌握礼貌用语1.上菜：选准上菜位置(避开老人、小孩):“对不起，打扰一下，给您上一下菜，这是xx菜，您请慢用。”1.分汤:“对不起，打扰一下，这是xx汤，帮您分一下可以吗?”分好后，逐一为客人上去:“您请慢用。”2.换骨碟:“对不起，打扰一下，给您换一下骨碟可以吗?”3.续茶水、酒水:“打扰一下，帮您加茶水、酒水” |
| 7.收台 | 能按进餐速度及时撤换餐台上的残菜 | 3 min内清理桌面残渣并擦拭干净。 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.规范着装 | 按门店着装标准穿戴 | 1.头发:刘海不能遮盖眉2.衣服:干净,平整3.围裙：带子统一系在背后中间4.裤子:不拖在地上,无油渍,平整5.鞋:不能穿拖鞋、干净无油渍6.手部:不能留长指甲7.健康证:统一别在上衣的左胸前 |
| 3.接待/问候 | 熟练掌握与顾客打招呼及问候语（进店/离店） | 您好！欢迎光临请慢走，欢迎下次光临 |
| 4.介绍文昌鸡菜品 | 熟悉掌握菜品内容及价格 | 指引客人看菜单，询问客人几位用餐；指引客人点餐，推荐主打的菜品，如文昌鸡单品（如白切鸡、盐焗鸡、椰子鸡）或套餐（套餐配鸡肉，青菜，煎蛋，鸡汤，鸡油饭，水果） |
| 5.点餐/收银 | 熟悉收银流程及系统运用 | 熟悉掌握收银（现场培训） |
| 6.上菜 | 1.能准确报出菜品名称2.能介绍菜品特点3.能介绍特殊菜品的食用方法 | 掌握礼貌用语1.上菜：选准上菜位置(避开老人、小孩):“对不起，打扰一下，给您上一下菜，这是xx菜，您请慢用。”2.分汤:“对不起，打扰一下，这是xx汤，帮您分一下可以吗?”分好后，逐一为客人上去:“您请慢用”3.换骨碟:“对不起，打扰一下，给您换一下骨碟可以吗?”4.续茶水、酒水:“打扰一下，帮您加茶水、酒水。” |
| 7.收台 | 能按进餐速度及时撤换餐台上的残菜 | 3 min内清理桌面残渣并擦拭干净 |
| 8.投诉处理 | 具有一定的应变能力，能解决顾客提出的个性化需求 | 1.菜品内容质量问题（不新鲜、卖相不好）答：您好，按我们公司规定，菜品不满意全额给您退款，麻烦您签字和留下电话号码2.食品卫生安全(菜品有苍蝇、蟑螂，菜虫、毛发、钢丝、塑料等异物)答:您好，按我们公司规定，菜品有异物的，全额退款，再免费给您重新做一份3.货不对板，上错菜答：您好，我们重新给您补一份。4.熟练掌握公司规范标准话术及称呼。 |
| 9.个性化服务 | 1.能够及时将顾客的消费信息反馈给烹调师及有关人员2．能够组织协调餐厅服务与其他各个环节的关系 | 1.按顾客提出需求来完成菜品制作2.用餐过程中询问顾客是否满意3.介绍其他菜品 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.规范着装 | 按门店着装标准穿戴 | 1.头发:刘海不能遮盖眉2.衣服:干净,平整3.围裙：带子统一系在背后中间4.裤子:不拖在地上,无油渍,平整5.鞋:不能穿拖鞋、干净无油渍6.手部:不能留长指甲7.健康证:统一别在上衣的左胸前 |
| 3.接待/问候 | 熟练掌握与顾客打招呼及问候语（进店/离店） | 您好！欢迎光临请慢走，欢迎下次光临 |
| 4.介绍文昌鸡菜品 | 熟悉掌握菜品内容及价格 | 指引客人看菜单，询问客人几位用餐；指引客人点餐，推荐主打的菜品，如文昌鸡单品（如白切鸡、盐焗鸡、椰子鸡）或套餐（套餐配鸡肉，青菜，煎蛋，鸡汤，鸡油饭，水果） |
| 5.掌握菜品制作标准及出品标准 | 熟悉掌握菜品内容及价格 | 熟练掌握菜品制作标准及出品标准 |
| 6.点餐/收银 | 熟悉收银流程及系统运用 | 指引客人看菜单，询问客人几位用餐；1位指引客人点套餐，推荐主打的菜品文昌鸡套餐（套餐配鸡肉，青菜，煎蛋，鸡汤，鸡油饭，水果），也可以选双拼套。2位以上推荐多人餐，丰富些 |
| 7.上菜 | 1.能准确报出菜品名称2.能介绍菜品特点3.能介绍特殊菜品的食用方法 | 掌握礼貌用语1.上菜：选准上菜位置(避开老人、小孩):“对不起，打扰一下，给您上一下菜，这是xx菜，您请慢用。”2.分汤:“对不起，打扰一下，这是xx汤，帮您分一下可以吗?”分好后，逐一为客人上去:“您请慢用。”3.换骨碟:“对不起，打扰一下，给您换一下骨碟可以吗?”4.续茶水、酒水:“打扰一下，帮您加茶水、酒水。” |
| 8.收台 | 能按进餐速度及时撤换餐台上的残菜 | 3 min内清理桌面残渣并擦拭干净 |
| 9.投诉处理 | 具有一定的应变能力，能解决顾客提出的个性化需求 | 1.菜品内容质量问题（不新鲜、卖相不好）答：您好，按我们公司规定，菜品不满意全额给您退款，麻烦您签字和留下电话号码2.食品卫生安全(菜品有苍蝇、蟑螂，菜虫、毛发、钢丝、塑料等异物)答:您好，按我们公司规定，菜品有异物的，全额退款，再免费给您重新做一份3.货不对板，上错菜答：您好，我们重新给您补一份。 |
| 10.个性化服务 | 1.能够及时将顾客的消费信息反馈给烹调师及有关人员2．能够组织协调餐厅服务与其他各个环节的关系 | 1.按顾客提出需求来完成菜品制作2.用餐过程中询问顾客是否满意。3.介绍其他菜品 |
| 11.门店技能培训 | 能够对初级、中级餐厅服务员进行指导 | 熟悉门店所有操作流程及规章制度 |

**第十八条 “文昌鸡师傅”销售类认定标准**

**一、 初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.了解产品 | 从顾客的角度来考虑，了解顾客的需求，如顾客有什么特别的要求都需要注意 | 了解公司的产品，至少要能够告知顾客产品的做法、特点和优势。对于向顾客推销的不同的产品 |
| 3.接待顾客 | 坦诚地回答顾客的问题，严格遵守内部政策和法律法规，对产品尤其对特殊产品，更要细心和耐心的销售 | 接待顾客，了解顾客的需要，不同的顾客有不同的需求和期望，需要结合顾客的实际情况，提供专业的意见 |
| 4.售卖产品 | 掌握一些重要技巧，如养成手动记单、客户关怀、货款风险控制、禁止过度销售等等 | 卖产品是销售人员的基本职责，应该有很好的销售技能，能够打好客户的折扣 |
| 5.做好市场分析，调整产品结构 | 根据市场需求的变化及时调整新品规划，挖掘新的市场需求，及时采购各种特色产品 | 掌握市场信息，及时向公司反馈市场销售情况，对新产品有市场开发的意识 |
| 6.销售量 | 月销售量2万只以上 |  |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.了解产品 | 从顾客的角度来考虑，了解顾客的需求，如顾客有什么特别的要求都需要注意 | 了解公司的产品，至少要能够告知顾客产品的做法、特点和优势。对于向顾客推销的不同的产品 |
| 3.接待顾客 | 坦诚地回答顾客的问题，严格遵守内部政策和法律法规，对产品尤其对特殊产品，更要细心和耐心的销售 | 接待顾客，了解顾客的需要，不同的顾客有不同的需求和期望，需要结合顾客的实际情况，提供专业的意见 |
| 4.售卖产品 | 掌握一些重要技巧，如养成手动记单、客户关怀、货款风险控制、禁止过度销售等等 | 卖产品是销售人员的基本职责，应该有很好的销售技能 |
| 5.做好市场分析，调整产品结构 | 根据市场需求的变化及时调整新品规划，挖掘新的市场需求，及时采购各种特色产品 | 掌握市场信息，及时向公司反馈市场销售情况，对新产品有市场开发的意识 |
| 6.维护良好客户关系 | 为每一位客户提供相应的服务，促进更多的客户对产品消费的信心来赚取宝贵的口口传播宣传资源 | 建立长期稳定的客户关系，维护客户关系，以适应不同客户的需求，让他们更愿意回来购买公司产品 |
| 7.销售量 | 月销售量4万只以上 |  |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **技能要求** | **相关知识** |
| 1.文昌鸡基本特征及相关要求 | 能识别文昌鸡基本特征 | 了解海南省地方标准《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的文昌鸡相关要求及指标 |
| 2.了解产品 | 从顾客的角度来考虑，了解顾客的需求，如顾客有什么特别的要求都需要注意 | 了解公司的产品，至少要能够告知顾客产品的做法、特点和优势。对于向顾客推销的不同的产品 |
| 3.接待顾客 | 坦诚地回答顾客的问题，严格遵守内部政策和法律法规，对产品尤其对特殊产品，更要细心和耐心的销售 | 接待顾客，了解顾客的需要，不同的顾客有不同的需求和期望，需要结合顾客的实际情况，提供专业的意见 |
| 4.售卖产品 | 掌握一些重要技巧，如养成手动记单、客户关怀、货款风险控制、禁止过度销售等等 | 卖产品是销售人员的基本职责，应该有很好的销售技能，能够打好客户的折扣 |
| 5.做好市场分析，调整产品结构 | 根据市场需求的变化及时调整新品规划，挖掘新的市场需求，及时采购各种特色产品 | 掌握市场信息，及时向公司反馈市场销售情况，对新产品有市场开发的意识 |
| 6.维护良好客户关系 | 为每一位客户提供相应的服务，促进更多的客户对产品消费的信心来赚取宝贵的口口传播宣传资源 | 建立长期稳定的客户关系，维护客户关系，以适应不同客户的需求，让他们更愿意回来购买公司产品 |
| 7.市场推广策划 | 1.能够策划销售促进活动2.能够制定广告策略3.能够策划公共宣传活动 | 1.销售促进策划知识2.广告策略3.公共宣传活动策划知识 |
| 8.销售人员培训 | 1.能够分析培训需求2.能够制定与实施培训计划3.能够组织销售会议 | 1.分析培训需求知识2.制定与实施培训计划知识3.组织销售会议知识 |
| 9.销售量 | 月销售量6万只以上 |  |

**第十九条 “文昌鸡师傅”餐饮终端门店认定标准**

**一、 初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.具备实体门店 | 满足面积、周边人流 | 1.实用面积：不低于40㎡2.日平均销售量：不少于30只文昌鸡 |
| 2.门店设计 | 按门店统一设计模板 | 1.有海南元素2.有文昌鸡文化3.简约、现代风格 |
| 3.厨房设备陈列 | 门店统一平面布局 | 1.厨房设备整体一条线（宽度、高度尺寸一致）2.配有鲜风系统3.有3重隔油池 |
| 4.餐桌陈列 | 门店统一门店平面布局 | 1.餐桌用人造大理石或木桌2.凳子选用现代简约风格 |
| 5.人员 | 餐饮服务类人员至少2个和烹饪类人员至少1个 | 懂得专业的餐饮服务人员和烹饪知识和技能；须有2名人员取得“文昌鸡师傅”认证资格，其中至少有1名取得“文昌鸡师傅” 烹饪类初级以上认证资格 |
| 6.文昌鸡来源 | 所采购、烹制、销售的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所采购、烹制、销售的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.具备实体门店 | 满足面积、周边人流 | 1.实用面积：文昌鸡专营店不低于70㎡，综合型门店不低于100㎡2.日平均销售量：不少于40只文昌鸡 |
| 2.门店设计 | 按门店统一设计模板 | 1.有海南元素2.有文昌鸡文化2.简约、现代风格 |
| 3.厨房设备陈列 | 根据门店统一门店平面布局 | 1.厨房设备整体一条线（宽度、高度尺寸一致）2.配有鲜风系统3.有3重隔油池 |
| 4.餐桌陈列 | 根据门店统一门店平面布局图 | 1.卡座区域用沙发2.餐桌用人造大理石或木桌3.凳子选用现代简约风格 |
| 5.人员 | 餐饮服务类人员至少4个和烹饪类人员至少2个 | 懂得专业的餐饮服务人员和烹饪知识和技能；须有3名人员取得“文昌鸡师傅”认证资格，其中至少有1名取得“文昌鸡师傅” 烹饪类中级以上认证资格 |
| 6.设计风格提升 | 装修风格提升2.0版本 | 1.有海南元素2.有文昌鸡文化3.简约、现代风格4.提升店内菜品海报风格 |
| 7.个性化体验 | 具备洗手间/洗手区域，候餐区 | 1.洗手间备纸巾2.洗手台配洗手液、擦手纸3.候餐区配凳子方便顾客就坐等位 |
| 8.文昌鸡来源 | 所采购、烹制、销售的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所采购、烹制、销售的文昌鸡须符合《地理标志产品：文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.具备实体门店 | 满足、周边人流 | 1.实用面积：文昌鸡专营店不低于100㎡，综合型门店不低于200㎡2.日平均销售量：不少于50只文昌鸡 |
| 2.门店设计 | 按门店统一设计模板 | 1.有海南元素2.有文昌鸡文化3.简约、现代风格 |
| 3.厨房设备陈列 | 根据门店统一门店平面布局 | 1.厨房设备整体一条线（宽度、高度尺寸一致）2.配有鲜风系统3.有3重隔油池 |
| 4.餐桌陈列 | 根据门店统一门店平面布局图 | 1.卡座区域用沙发2.餐桌用人造大理石或木桌3.凳子选用现代简约风格 |
| 5.人员 | 餐饮服务类人员至少6个和烹饪类人员至少3个 | 懂得专业的餐饮服务人员和烹饪知识和技能；须有4名人员取得“文昌鸡师傅”认证资格，其中至少有1名取得“文昌鸡师傅” 烹饪类高级认证资格 |
| 6.设计风格提升 | 装修风格提升2.0版本 | 1.有海南元素2.有文昌鸡文化3.简约、现代风格4.提升店内菜品海报风格 |
| 7.个性化体验 | 具备洗手间/洗手区域，候餐区 | 1.洗手间备纸巾2.洗手台配洗手液、擦手纸3.候餐区配凳子方便顾客就坐等位 |
| 8.文昌鸡来源 | 所采购、烹制、销售的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所采购、烹制、销售的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

**第二十条 “文昌鸡师傅”活鸡销售门店认定标准**

**一、 初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.销售量 | 月销售量1万只以上 | 了解客户群体和渠道 |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 在活鸡批发市场、农贸市场或适当区域 |
| 3.门店要求 | 1.门店面积50m2以上2.门店形象良好，环境卫生良好 | 有固定的档口和停车坪 |
| 4.制定销售计划 | 1.能够确定自己的销售目标2.能够进行简单的销售预测 | 根据每天销售量以及客户预定数量来预测次日目标 |
| 5.人员管理 | 1.能够对客户服务进行分类2.能够提供周到的客户服务3.掌握文昌鸡的基本知识 | 对操作人员有一定的技能要求，懂挑选鸡 |
| 6.文昌鸡来源 | 所销售的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所销售的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.销售量 | 月销售量2万只以上 | 知道渠道在哪里并懂得扩渠道销售 |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 在活鸡批发市场、农贸市场或适当区域 |
| 3.门店要求 | 1.门店面积80m2以上2.门店形象良好，环境卫生良好 | 有固定的档口和停车坪 |
| 4.市场购买行为分析 | 1.能够归纳不同类购买者的购买行为类型2.能够针对不同类购买者的购买行为类型提出不同的营销对策 | 1.消费者够买行为类型2.产业购买行为类型3.中间商购买行为类型 |
| 5.人员管理 | 1.能够进行客户分析与组合2.能够区分不同的客户投诉3.能够提出处理客户投诉的建议 | 掌握与客户沟通和管理客户的能力 |
| 6.文昌鸡来源 | 所销售的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所销售的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.销售量 | 月销售量3万只以上 | 知道渠道在哪里并懂得扩渠道销售，能利用多种平台资源进行整合销售 |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 在活鸡批发市场、农贸市场或适当区域 |
| 3.门店要求 | 1.门店面积100m2以上2.门店形象良好，环境卫生良好 | 有固定的档口和停车坪 |
| 4.对客户和消费者行为分析 | 1.能够分析消费者与产业购买决策过程2.能够针对不同购买决策过程阶段提出不同的营销对策 | 懂得分析客户订单 |
| 5.拜访客户和处理客户的诉求 | 1.定期或不定期拜访客户，了解客户的诉求2.能妥善处理客户的诉求 | 客诉处理办法、理赔相关知识 |
| 6.制定销售计划 | 1.能够编制销售计划2.能够确定与分配销售配额3.能够编制销售预算4.能够进行销售活动分析 | 知道简单的财务知识，懂得做预算 |
| 7.销售及辅助人员培训 | 1.能够分析培训需求2.能够制定与实施培训计划3.能够评估培训效果 | 熟练掌握销售运营管理知识以及管理原理 |
| 8.文昌鸡来源 | 所销售的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所销售的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

**第二十一条 “文昌鸡师傅”养殖场认定标准**

1. **初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.养殖面积 | 养殖场占地面积不低于5亩 |  |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 选择远离村庄、人员密集区域、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好 |
| 3.基础设施 | 地块“三通一平”（稍微斜坡亦可），建设有与出栏规模相适应的鸡舍，配套管理用房、水井、水塔、环保设施（鸡粪存放棚）等 | 养殖人员要懂得设施设备的操作流程和操作方法，设施设备需符合国家标准 |
| 4.养殖数量 | 年出栏文昌鸡1.5万只以上 |  |
| 5.养殖人员 | 养殖人员至少2个人 | 懂得专业的养殖知识，能自己解决一些常见的问题和防治疾病至少须有1名人员取得“文昌鸡师傅”认证资格 |
| 6.养殖环境 | 环境卫生良好 | 符合环境保护和动物防疫要求 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |
| 8.文昌鸡品种 | 所养殖的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所养殖的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

1. **中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.养殖面积 | 养殖场占地面积不低于10亩 |  |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 选择远离村庄、人员密集区域、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好 |
| 3.基础设施 | 地块“三通一平”（稍微斜坡亦可），配套管理用房、水井、水塔、环保设施（鸡粪存放棚）等 | 养殖人员要懂得设施设备的操作流程和操作方法，设施设备需符合国家标准 |
| 4.养殖数量 | 年出栏文昌鸡3万只以上 |  |
| 5、养殖人员 | 养殖人员至少2个人 | 懂得专业的养殖知识，能自己解决一些常见的问题和防治疾病。须有2名（含）以上人员取得“文昌鸡师傅”认证资格 |
| 6.养殖环境 | 环境卫生良好 | 符合环境保护和动物防疫要求 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |
| 8.文昌鸡品种 | 所养殖的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所养殖的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

1. **高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.养殖面积 | 养殖场占地面积不低于12亩 | 养殖区域要与人员办公区域分开 |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 选择远离村庄、人员密集区域、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好 |
| 3.基础设施 | 地块“三通一平”（稍微斜坡亦可），配套管理板房、水井、水塔、消毒设施、粪污处理设备、自动喂料设备、饲料库 | 养殖人员要懂得设施设备的操作流程和操作方法，设施设备需符合国家标准 |
| 4.养殖数量 | 年出栏文昌鸡6万只以上 |  |
| 5.养殖人员 | 养殖人员至少2个人 | 懂得专业的养殖知识，能自己解决一些常见的问题和防治疾病。须有2名（含）以上人员取得“文昌鸡师傅”认证资格 |
| 6.养殖环境 | 环境卫生良好 | 符合环境保护和动物防疫要求 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |
| 8.文昌鸡品种 | 所养殖的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所养殖的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

**第二十二条 “文昌鸡师傅”养殖基地认定标准**

1. **初级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.养殖面积 | 养殖场占地面积不低于30亩 |  |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 选择远离村庄、人员密集区域、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好。 |
| 3.基础设施 | 配套饮水设备、消毒设施、粪污处理设备 | 养殖人员要懂得设施设备的操作流程和操作方法，设施设备需符合国家标准 |
| 4.养殖数量 | 年养殖规模10万只以上 |  |
| 5.养殖人员 | 养殖人员至少3个人 | 懂得专业的养殖知识，能自己解决一些常见的问题和疾病；须有2名人员取得“文昌鸡师傅”认证资格 |
| 6.养殖环境 | 环境卫生良好 | 符合环境保护和动物防疫要求 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |
| 8.文昌鸡品种 | 所养殖的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所养殖的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

**二、中级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.养殖面积 | 养殖场占地面积不低于50亩 | 养殖区域要与人员办公区域有明显的划分 |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 选择远离村庄、人员密集区域、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好 |
| 3.基础设施 | 配套饮水设备、消毒设施、粪污处理设备、育雏室、喂料设备、防疫设施设备 | 养殖人员要懂得设施设备的操作流程和操作方法，设施设备需符合国家标准 |
| 4.养殖数量 | 年养殖规模15万只以上 |  |
| 5.养殖人员 | 除基本养殖人员外还应有畜牧兽医技术人员 | 懂得专业的养殖知识，能自己解决一些常见的问题和疾病；1名以上技术人员具有初级以上专业技术职称（如助理畜牧师，助理兽医师）；须有3名（含）以上人员取得“文昌鸡师傅”认证资格，其中至少有1人取得“文昌鸡师傅”中级以上认证 |
| 6.养殖环境 | 环境卫生良好 | 符合环境保护和动物防疫要求，取得动物防疫条件合格证 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |
| 8.文昌鸡品种 | 所养殖的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所养殖的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

**三、 高级**

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **工作内容** | **要求** | **具体标准** |
| 1.养殖面积 | 养殖场占地面积不低于80亩 | 养殖区域要与人员办公区域分开 |
| 2.地理位置 | 地理位置合理 | 选择远离村庄、人员密集区域、主干道和其他养殖场（区），防疫隔离条件好 |
| 3.基础设施 | 饮水设备、消毒设施、粪污处理设备、育雏室、育成室、全自动喂料设备、防疫设施设备、饲料库 | 养殖人员要懂得设施设备的操作流程和操作方法，设施设备需符合国家标准 |
| 4.养殖数量 | 年养殖规模25万只以上 |  |
| 5.养殖人员 | 除基本养殖人员外还应有畜牧兽医技术人员、育种场还应具有育种技术人员 | 懂得专业的养殖知识，能自己解决一些常见的问题和疾病；具有1名以上技术人员具有中（高）级专业技术职称（畜牧师，兽医师，高级畜牧师，高级兽医师）；须有5名（含）以上人员取得“文昌鸡师傅”认证资格。其中至少有1人取得“文昌鸡师傅”高级认证 |
| 6.养殖环境 | 环境卫生良好、无公害处理粪污的设施设备 | 符合环境保护和动物防疫要求，取得动物防疫条件合格证。可以自己在符合国家规定及标准之下处理粪污及其他废弃物。 |
| 7.养殖档案 | 做好养殖档案记录和保存 | 每批养殖鸡群的养殖档案应至少载明以下内容:品种、数量、来源和进出场日期；饲料、饲料添加剂等投入品和兽药的来源、名称、使用对象、时间和用量等有关情况；检疫、免疫、监测、消毒情况；发病、诊疗、死亡和无害化处理情况。种鸡应注重系谱记录，以便进行科学的选种选育。所有养殖生产档案保存时间为2年以上 |
| 8.文昌鸡品种 | 所养殖的文昌鸡须是原产地文昌鸡 | 所养殖的文昌鸡须符合《地理标志产品 文昌鸡》（DB 46/T 545）规定的相关要求及指标 |

**第六章 附则**

**第二十三条 解释部门**

本文件由文昌市人力资源和社会保障局负责解释。

**第二十四条 施行日期**

本文件自发布之日起施行。

**第二十五条 计量单位名称和符号对照表**

本文件使用的计量单位名称和符号对照见下表。

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| 物理量名称 | 单位名称 | 单位符号 |
| 长度 | 厘米 | cm |
| 重量、质量 | 克 | g |
| 时间 | 小时 | h |
| 分钟 | min |
| 秒 | s |
| 面积 | 平方米 | ㎡ |
| 容积 | 毫升 | ml |
| 温度 | 摄氏度 | ℃ |
| 压强 | 兆帕斯卡 | Mpa |

