

《膳食指导员岗位能力评价》编制说明

一、工作简况

（一）任务来源

随着我国国民营养提升行动、中医药“治未病”工程、康养产业及社区健康服务体系持续推进，膳食营养指导、中医食养调理、健康膳食管理已成为大健康领域刚需服务品类。当前国内膳食指导行业普遍存在岗位定义模糊、能力标准不一、从业人员素养参差不齐、培训考核无统一依据、服务边界不清等问题，市场存在非医疗膳食干预与医疗服务混淆、违规食养宣传、服务质量无法管控等乱象。

为统一膳食指导员岗位能力要求、规范从业行为、建立科学公允的岗位能力评价体系，明确非医疗膳食服务边界，规范行业人才培养与岗位管理，由海南国祥非药物疗法研究院提出，中国中医药研究促进会归口，正式立项制定团体标准《膳食指导员岗位能力评价》（T/CRACN0005-2026）。本标准为首次制定、首次发布，旨在填补行业标准空白，为机构规范化运营、人员职业化发展、行业高质量监管提供统一技术依据。

（二）起草单位和主要起草人

本标准由海南国祥非药物疗法研究院牵头起草，联合天津康汇医院、北京中医药大学东方医院秦皇岛医院、秦皇岛市杏庐康养产业发展有限公司、药典草本时养（北京）健康科技发展有限公司、河北燕达金色年华健康养护中心、北京心扁鹊连锁运营管理有限公司、昆明一墨相承中医药创新研究有限公司、云南银河职业培训学校、平衡健康科技（山东）有限公司、秦皇岛药科中等职业学校、本草膳食（太原）餐饮管理有限公司、益可口（杭州）餐饮管理有限公司共同编制。

本标准主要起草人：买文军、蒋家望、乔晋琳、齐中祥、张锋、张利泰、裴素萍、赵姿茗、刘玉怀、邢波、吕林、罗永起、曹艳辉、宋宝军、宋欣峰、王惠玲、汤海杰、张克义、全越、李华斌、杨益、侯永亮、王越、胡博。

起草组涵盖中医药科研、临床医疗、康养运营、职业教育、健康科技、饮食管理等多领域机构，实现理论、临床、教学、产业、实操多维融合，确保标准内容科学、严谨、贴合行业实际。

（三）主要工作过程

1. 调研立项阶段：起草组系统梳理国家中医药、食品安全、基本医疗卫生、养生

保健服务相关法律法规及政策文件，调研国内膳食指导、中医食养、营养健康服务行业现状、岗位设置、人才短板及服务乱象，结合现有国家、行业、团体标准体系，明确本标准立项必要性与编制定位。

2. 框架设计阶段：严格依据 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》、GB/T 20001.8—2023《标准编写规则 第8部分：评价标准》，确立标准整体结构，涵盖范围、规范性引用文件、术语定义、能力结构、基本素养、核心专业能力、评价原则、评价实施、评价结果及资料性附录评价指标体系。

3. 条文编制与专家研讨阶段：结合岗位实际履职场景，构建“基本素养+六大核心专业能力”能力体系，细化各模块理论要求与实操技能标准；明确评价原则、评价方法、实施流程、专家资质、评分等级、补考规则，多轮组织行业专家、临床医师、营养师、职教专家、一线从业者研讨修改，厘清非医疗服务边界，完善量化评价指标。

4. 完善报批阶段：校核全文规范性、统一性、合规性，完善规范性引用文件、附录评分表、参考文献，形成完整送审稿，经归口单位审核后发布实施。

（四）主要起草人分工情况

本标准编制工作实行分项负责、全员协同的工作机制，全体起草人员结合自身专业特长、行业经验及研究领域分工履职，全程参与标准调研论证、框架设计、条文撰写、专家研讨、意见修改及定稿报批全流程，各司其职、统筹推进，具体分工明细如下：

1. 整体统筹与顶层设计：买文军、齐中祥、蒋家望。主要负责标准立项申报、整体编制方案设计、项目统筹协调、编制进度管控，把控标准整体定位、核心框架与编制质量，统筹解决编制过程中的技术难点与统筹问题，负责最终文稿审定。

2. 中医食养理论体系编制：乔晋琳、张锋、张利泰。主要负责中医饮食养生、辨证施膳、四季食养、药食同源、中医体质辨识、治未病等核心理论条文撰写，梳理传统食养理论现代化应用体系，校核中医模块的专业性、科学性与合规性。

3. 公共营养与慢病干预模块编制：裴素萍、赵姿茗、吕林、刘玉怀。主要负责现代营养学理论、营养素功能、居民膳食指南、营养评估方法、特殊人群膳食指导、慢性病营养膳食干预等内容撰写、案例梳理与技术校核。

4. 食品安全与健康烹饪模块编制：张克义、邢波、罗永起。主要负责食品安全法律法规、国标规范落地，食材采购、储存、加工全流程安全管控，健康烹饪模式、食材营养保全、烹饪工艺标准化等条文编制与实操指标细化。

5. 职业素养与膳食科普体系编制：曹艳辉、宋宝军、宋欣峰。主要负责膳食指导员职业道德、职业素养、行业规范、政策常识、膳食文化与礼仪、膳食素养教育、科普宣教体系、人才培养规范等内容编制与完善。

6. 智能膳食服务模块编制：王惠玲、汤海杰、李华斌。结合智慧健康行业发展趋

势，负责膳食智能服务、智能健康设备应用、膳食服务 APP 实操、营养数据统计分析、线上膳食指导等新业态内容梳理、条文撰写与场景适配优化。

7. 评价体系与考核细则设计：全越、侯永亮。主要负责标准评价原则、考核方式、实施流程、评审专家资质、评分权重、等级划分、补考规则、评价报告规范及附录评价指标体系的量化设计、校核与完善。

8. 产业落地校验与行业应用优化：杨益、王越、胡博。结合康养机构、职业院校、社区服务、餐饮企业等一线应用场景，校验标准实操性、落地性，梳理行业痛点，提出条文优化建议，保障标准适配行业培训、岗位履职与产业发展需求。

全体起草人均全程参与多轮专家研讨、条文修改、意见汇总及最终稿审定，确保标准内容科学严谨、体系完整、贴合行业、可落地、可评价。

二、编制原则和依据

（一）编制原则

1. 合法性原则：严格遵循国家相关法律法规及行业监管规范，坚守非医疗健康干预定位，严禁超范围执业与违规功效宣传，确保标准合规可控。

2. 科学性原则：融合现代公共营养学与中医食养理论，对标现行国标、行标、团标，指标设置贴合岗位履职规律，理论扎实、依据充分。

3. 实用性原则：立足健康管理、中医养生、养老、社区、托育、餐饮等多场景应用，指标量化清晰、流程简单可落地，兼顾培训、考核、评级、用工管理多重需求。

4. 系统性原则：全面覆盖职业素养、专业理论、实操技能、科普教育、智能服务、安全管控，构建全方位、系统化岗位能力评价体系。

5. 动态性原则：适配行业数字化、规范化发展趋势，预留标准迭代优化空间，可根据政策、技术、业态变化持续更新。

（二）编制依据

法律依据：《中华人民共和国中医药法》《中华人民共和国基本医疗卫生与健康促进法》《中华人民共和国食品安全法》《中医养生保健服务规范（试行）》等。

标准依据：GB/T 1.1—2020、GB/T 20001.8—2023、GB/T 46939—2025、GB 2760—2024、T/CNSS 033—2024、T/HSIPA 003—2024 等。

理论依据：《中国居民膳食指南（2022）》、中医体质辨识、药食同源、四季食养、健康烹饪、营养干预、膳食科普、智能健康服务等专业理论与行业实践成果。

三、标准主要内容说明

（一）范围

本标准规定了膳食指导员的岗位能力结构、基本素养、核心专业能力要求、能力评价原则、评价实施流程、评价结果判定及报告规范。适用对象为中国中医药研究促进会会员单位、合作机构，以及各类健康管理、中医养生、养老服务、社区卫生、学校托育、餐饮企业中从事膳食指导、营养咨询、膳食方案制定、膳食科普、膳食智能服务的从业人员。本标准可用于岗位能力等级认定、人员招聘聘任、岗位晋升考核、机构规范管理及行业培训指导。同时明确本标准所涉服务为**非医疗性健康干预**，严禁开展疾病诊断、治疗、处方开具等医疗行为，明确岗位执业红线。

（二）规范性引用文件

本标准引用现行有效国家食品安全、中医体质判定、营养保健、食养评价相关标准，确保条文与现行标准体系衔接统一。同时明确严格限定药食同源使用范围，禁止目录外物质开展保健干预与功效宣称，夯实行业合规底线。

（三）术语和定义

本标准统一界定膳食、膳食指导、膳食指导员、膳食智能服务、健康烹饪模式、膳食素养教育、中医食养理论基础 7 项核心术语，融合传统中医食养与现代营养、数字化服务理念，解决行业术语混乱、概念不清、边界模糊问题，为行业统一认知、规范服务提供基础定义支撑。

（四）能力结构

标准明确膳食指导员岗位能力由**基本素养**和**六大核心专业能力**共同构成。六大核心能力包括营养保健服务、中医饮食养生、健康烹饪模式、食品安全、膳食素养教育、膳食智能服务。明确权重分配规则，基本素养模块评价权重不低于 10%，核心专业能力模块合计权重不高于 90%，既强化职业操守底线，又突出专业履职能力。

（五）基本素养

从职业道德、职业素养、基本常识三个维度建立岗位准入素养体系。职业道德强调诚信尽责、尊重服务对象、遵纪守法、社会责任；职业素养强调沟通表达、服务意识、持续学习、问题处置能力；基本常识要求从业人员掌握行业政策法规、健康基础知识、重点人群膳食需求，全面规范从业人员职业行为与从业底线。

（六）核心专业能力要求

1. **营养保健服务理论与技能**：系统规范营养素、膳食指南、营养评估、食材搭配、慢病营养干预理论，要求从业人员具备个性化膳食方案制定、营养状况评估、特殊人群及慢病膳食干预、方案动态优化的实操能力。

2. **中医饮食养生理论与技能**：围绕中医性味归经、辨证施膳、四季食养、药食同源、体质辨识等核心理论，规范九种体质食养、亚健康与慢性病食养调理方法，实现传统食养理论科学化、标准化、场景化应用。

3. **健康烹饪模式理论与技能**：确立“调和五味、性味相宜”的传统健康烹饪理念，规范少油少盐少糖、低温烹制等健康工艺，覆盖食材储存、预处理、烹制全流程营养保护，指导大众养成健康烹饪习惯。

4. **食品安全理论与技能**：对标国家食品安全标准，规范食材采购、储存、加工、消毒全流程管控，明确食品安全隐患排查、应急处置、食品安全科普能力，保障膳食服务安全合规。

5. **膳食素养教育理论与技能**：融合传统膳食文化、膳食礼仪与现代科普传播技术，要求从业人员具备科普材料编制、多渠道宣讲、现场咨询、大众答疑能力，助力全民膳食健康素养提升。

6. **膳食智能服务理论与技能**：贴合智慧健康发展趋势，规范膳食 APP、智能健康设备操作、营养数据统计分析、线上膳食指导等能力，适配数字化、智能化膳食服务新业态。

（七）能力评价原则

明确评价工作遵循科学性、客观性、实用性、综合性、动态性五项原则，确保评价指标贴合岗位实际、评价依据客观可追溯、评价流程简洁高效、评价维度全面系统、评价体系可持续迭代优化。

（八）评价实施

标准规定采用理论考试、技能实操、现场答辩、单位评价、服务反馈多维度组合评价方式。明确申报、初审、考核、综合评议、结果审定、证书发放的标准化实施流程。严格限定评价机构资质、评审专家资质、专家组人员配置及回避制度，从制度层面保障评价工作公平、公正、规范。

（九）评价结果

将评价结果划分为优秀、合格、不合格三个等级，明确量化分值区间。设置单模块补考、多模块重考的差异化管理机制，规范评价报告内容与岗位能力证书载明信

息，形成完整、闭环的人才评价管理体系。

(十) 资料性附录

附录 A 提供完整的岗位能力评价指标参考表，明确各模块分值、评价方法、分级标准，为评价机构开展落地考核提供可直接使用的量化依据，大幅提升标准实操性。

四、与现行法律法规和相关标准的协调性

本标准全部条文均符合国家中医药、食品安全、医疗卫生、养生保健服务相关法律法规要求，与现行国家、行业、团体标准保持高度一致，无冲突、无抵触。本标准细化了膳食指导员专属岗位能力与评价体系，填补了行业专项标准空白，是对我国营养健康、中医养生保健标准体系的有效补充与细化完善。

五、重大分歧意见的处理

本标准在编制、研讨、修改过程中，各起草单位、行业专家对标准框架、技术内容、评价规则、执业边界等核心内容达成一致，**无重大分歧意见**。

六、标准实施的社会效益、经济效益

(一) 社会效益

1. 统一膳食指导员岗位能力标准与评价体系，规范行业服务行为，厘清非医疗膳食干预边界，整治行业乱象，推动行业专业化、规范化、标准化发展。

2. 构建系统化膳食人才培养与评价体系，为康养、社区、托育、餐饮、健康管理行业输送标准化专业人才，助力国民营养计划与中医药治未病工程落地。

3. 强化膳食服务安全管控，杜绝违规食养干预与虚假宣传，保障群众饮食健康与消费权益，提升全民健康膳食素养。

4. 传承创新中医食养文化，推动传统膳食养生理念现代化、普及化，促进中医药康养产业良性发展。

(二) 经济效益

1. 降低用人单位人才筛选、培训考核、岗位管理成本，实现人才培养、评价、上岗、晋升标准化闭环管理，提升行业运营效率。

2. 规范行业服务质量，减少因服务不规范、专业能力不足引发的纠纷与风险成

本，提升大健康产业服务公信力。

3. 赋能膳食智能服务、个性化食养调理等新业态发展，拓展健康服务场景，助力康养与健康产业提质升级。

七、标准性质、实施建议

（一）标准性质

本标准为**自愿性团体标准**，由中国中医药研究促进会发布，供行业机构及从业人员自愿采用，不属于强制性标准。

（二）实施建议

1. 开展标准宣贯培训，面向评价机构、培训机构、从业人员开展条文解读与实操培训，推动标准落地应用。

2. 鼓励会员单位、合作机构及行业相关单位将本标准作为岗位招聘、能力评级、绩效考核、人才培养的核心依据。

3. 建立标准动态迭代机制，结合行业政策、技术发展、业态更新持续优化评价指标与技术内容。

4. 加强行业科普与监督引导，明确非医疗服务边界，引导社会公众正确认知膳食指导服务，规避服务纠纷。

八、专利说明

本文件不涉及专利。

九、其他说明

本标准为首次发布，无替代及废止标准。本标准编程序规范、技术依据充分、内容系统完整、贴合行业实际，具备发布与实施条件。

《膳食指导员岗位能力评价》起草组

2026 年 7 月 20 日