

中国认证认可协会



食品安全管理体系基础考试大纲

第1版

文件编号：CCAA-TR-108-01:2021

发布日期：2021年3月2日

实施日期：2021年4月1日

食品安全管理体系基础考试大纲（第1版）

1. 总则

本大纲依据 CCAA 《管理体系审核员注册准则》制定，适用于拟向 CCAA 申请注册食品安全管理体系审核员实习级别的人员。

2. 考试要求

2.1 考试科目

申请注册食品安全管理体系审核员实习级别的人员，需通过“食品安全管理体系基础”科目考试。

2.2 考试方式

“食品安全管理体系基础”科目考试为闭卷考试，考试试题由 CCAA 统一编制，考试时间为 1.5 小时。

2.3 考试频次及地点

考试原则上每年组织 2 次，CCAA 在考前 40 天发布报名通知，申请人可在每次考试设立的考点范围内选择报名并参加考试。

2.4 考试的题型及分值

题型	数量	单题分值（分）	小计分值（分）
单项选择题	40	1.5	60
多项选择题	15	2	30
判断题	10	1	10

2.5 考试合格判定

“食品安全管理体系基础”科目考试的满分为 100 分，考试成绩 70 分（含）以上为合格。

2.6 考试结果发布

CCAA 将在考试结束后 45 天（遇法定节日顺延）内发布考试结果，申请人可在 CCAA 官方指定渠道查询考试成绩。

3. 考试内容

3.1 食品安全管理体系认证相关的标准知识

- a) 了解常见食品的产品标准；
- b) 了解各类食品的生产加工、经营过程的卫生规范方面的国家标准；
- c) 了解食品中相关成分的理化检验方法标准；
- d) 了解食品毒理学检验方法与规程标准；
- e) 了解食品相关的农兽药残留、微生物、寄生虫检验方法标准；
- f) 了解并熟悉下列标准的内容和要求：
 - 1) GB 5749 《生活饮用水卫生标准》
 - 2) GB 29924 《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》
 - 3) GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》

- 4) GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》
 - 5) GB 13432 《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》
 - g) 了解并熟悉下列标准的应用范围及使用方法：
 - 1) GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
 - 2) GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
 - 3) GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
 - 4) GB 29921 《食品安全国家标准 食品中致病菌限量》
 - 5) GB 14880 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》
 - 6) GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
 - h) 理解 GB/T 22003 《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》；
 - l) 理解 ISO/TS 22002 系列技术规范；
 - m) 掌握 GB/T 22000 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》；
 - n) 掌握 GB 14881 《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》；
 - o) 掌握 GB/T 27320 《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》；
 - p) 掌握食品安全管理体系认证专项技术规范相关要求。
- 3.2 食品安全管理领域相关的专业知识和技能**
- a) 了解食品安全管理原理及其运用；
 - b) 理解食品安全管理及其相关术语；
 - c) 理解食品科学和技术术语；
 - d) 了解食品分类知识；
 - e) 了解文件、数据和记录的授权、安全、发放、控制的信息系统和技术；
 - f) 了解食品安全管理工具及其运用（如危害分析、判断树、风险分析等）；
 - g) 掌握下列食品安全管理领域专业知识和技能：
 - 1) HACCP 原理以及在食品链不同组织中的应用；
 - 2) 包括前提方案（PRPs）的食品安全管理原则；
 - 3) 相关行业类别的前提方案（PRPs）；
 - 4) 食品防护计划；
 - 5) 常见食品安全危害识别、评价技术、控制措施及其在不同产品、过程中的存在；
 - 6) 常见食品加工工艺及其特性；
 - 7) 食品感官、理化、微生物检测技术、检验方法和设备；
 - 8) 食品加工过程中的卫生要求与控制；
 - 9) 食品安全标准、产品技术要求；
 - 10) 食品安全风险的识别和评估方法；
 - 11) 食品添加剂的作用、使用范围、使用限量等要求；

12) 食品中常见致敏物质（过敏原）种类及危害的识别及控制要求；

13) 常见食品欺诈的识别方法及预防控制措施；

14) 食品追溯的相关知识。

3.3 法律法规及其他要求

a) 了解相关法律法规，如：

1) 《中华人民共和国食品安全法》

2) 《中华人民共和国食品安全法实施条例》

3) 《中华人民共和国产品质量法》

4) 《中华人民共和国农产品质量安全法》

5) 《出口食品生产企业备案管理规定》

6) 《食品标识管理规定》

b) 理解 CAC 《食品卫生通则》及《HACCP 体系及其应用准则》；

c) 掌握《食品安全管理体系认证实施规则》；

d) 了解中国认证认可协会相关人员注册与管理要求。

注：本大纲中的标准和法律法规以现行有效的为准。