**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。

1. 考试要求
   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。

* 1. 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。

* 1. 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。

* 1. 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 |

* 1. 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。

* 1. 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。

1. 考试内容
   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；
      1. 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；
      2. 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；
2. 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》
3. 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》
4. 理解 GB/T 22003《合格评定 食品安全管理体系 审核与认证机构要求》；
5. 理解 ISO/TS 22002 系列技术规范；
6. 掌握 GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》；
7. 掌握 GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》；
8. 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。
   1. 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；
9. 了解食品分类知识；
10. 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；
11. 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）；
12. 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；
13. 包括前提方案（PRPs）的食品安全管理原则；
14. 相关行业类别的前提方案（PRPs）；
15. 食品防护计划；
16. 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；
17. 常见食品加工工艺及其特性；
18. 食品感官、理化、微生物检测技术、检验方法和设备；
19. 食品加工过程中的卫生要求与控制；
20. 食品安全标准、产品技术要求；
21. 食品安全风险的识别和评估方法；
22. 食品添加剂的作用、使用范围、使用限量等要求；
23. 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；

1. 常见食品欺诈的识别方法及预防控制措施；
2. 食品追溯的相关知识。
   1. 法律法规及其他要求 a)了解相关法律法规，如：
3. 《中华人民共和国食品安全法》
4. 《中华人民共和国食品安全法实施条例》
5. 《中华人民共和国产品质量法》
6. 《中华人民共和国农产品质量安全法》
7. 《出口食品生产企业备案管理规定》
8. 《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。