

中国认证认可协会



食品安全管理体系审核员考试大纲

第3版第1次修订

文件编号：CCAA-226

发布日期：2017年7月28日

实施日期：2017年7月28日

食品安全管理体系审核员考试大纲

第3版第1次修订

1. 总则

本大纲依据 CCAA 《管理体系审核员注册准则》（以下简称注册准则）制定，适用于拟向 CCAA 申请注册为各级别食品安全管理体系审核员的人员。

2. 考试要求

2.1 考试科目

申请实习审核员注册需通过“基础知识”科目考试；

申请审核员注册需通过“审核知识与技能”科目考试。

2.2 考试方式

考试为书面考试，考试试题由 CCAA 统一编制，每科考试时间 2 小时。

参加“基础知识”考试时，考生不能携带任何参考资料；参加“审核知识与技能”考试时，考生自带未作任何标记的 GB/T 22000 标准文本。

2.3 考试频次及地点

考试原则上每季度末月组织一次，在北京和选定的大中城市设立考点。CCAA 在考前 40 天发布报名通知，申请人可在每次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

2.4.1 基础知识科目的题型及分值

分值分布	1. 食品安全管理体系标准	约占 45%	
	2. 食品安全领域专业知识	约占 30%	
	3. 管理体系审核	约占 10%	
	4. 法律法规	约占 15%	
题 型	数 量	单题分值 (分)	小计分值 (分)
单项选择题	50	1	50
判断题	10	1	10
多项选择题	20	2	40

2.4.2 审核知识与技能科目的题型及分值

分值分布	1. 食品安全管理体系审核	约占 45%	
	2. 食品安全管理领域专业知识	约占 15%	
	3. 食品安全管理体系标准和规范性文件、 专业知识、法律法规的综合应用	约占 40%	
题 型	数 量	单题分值 (分)	小计分值 (分)
单项选择题	30	1	30

多选题	10	2	20
案例分析题	5	6	30
阐述题	2	10	20

2.5 考试合格判定

基础知识科目满分为 100 分，80 分（含）以上合格；

审核知识与技能科目考试的满分为 100 分，70 分（含）以上合格。

2.6 考试结果发布

CCAA 将在考试结束后 45 天（遇法定节假日顺延）内公布考试合格人员名单。

3. 基础知识科目的考试内容

3.1 食品安全管理体系标准

- a) 了解食品安全管理体系标准发展概况；
- b) 理解 GB/T22000 标准每项条款的内容和要求；
- c) 理解 GB/T22000 标准中的术语；
- d) 理解食品安全管理原理及其运用；
- e) 了解用于文件、数据和记录的授权、安全、发放、控制的信息系统和技术；
- f) 了解食品安全质量管理工具及其运用（如危害分析、判断树、风险分析、统计过程控制等）。

3.2 管理体系审核

- a) GB/T19011 中条款 3、4、6.3 和 6.4 的内容；
- b) ISO/IEC17021-1 标准的目的、意图；第 9 章中 9.1.2、9.1.3、9.2-9.6 条款规定的与审核和认证活动有关的要求。

3.3 食品安全领域专业知识

- a) 理解食品安全管理知识
 - 食品安全管理及其相关术语；
 - HACCP 原理、食品安全危害识别及评价技术；
 - 包括前提方案（PRPs）的食品安全管理原则；
 - 相关行业类别（见附录 A）的前提方案（PRPs）；
 - 特定种类（见附录 A）的产品、过程和操作；
 - 食品安全危害控制措施及影响控制措施评价的因素；
 - 控制措施在食品组织中的应用。
- b) 理解食品科学和技术知识
 - 食品科学和技术术语；
 - 食品分类知识；
 - 食品工艺及其特性；
 - 食品卫生控制程序；
 - 食品工厂设计、布局原则，相关的基础设施、设备和工作环境；

食品安全危害（分类及其在不同产品、过程中的存在）；
食品感官、理化、微生物检测技术、常用检验方法和设备；
食品安全标准、产品技术要求。

3.4 法律法规

a) 理解相关法律、法规，以及其他与管理体系和审核活动有关的要求；

《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、《中华人民共和国产品质量法》、《中华人民共和国计量法》。

b) 理解食品行业相关法律、法规

《出口食品生产企业备案管理规定》、《食品标识管理规定》、《食品召回管理规定》、《食品添加剂使用标准》、《食品生产通用卫生规范》、《生活饮用水卫生标准》、《预包装食品标签通则》、《预包装食品营养标签通则》、《预包装特殊膳食用食品标签通则》、《食品卫生通则》及附件《HACCP 体系及其应用准则》。

c) 了解国家认证认可法规、规章要求和国家认证认可体系

《中华人民共和国认证认可条例》、《食品安全管理体系认证实施规则》、《食品安全管理体系认证专项技术规范》。

d) 了解国际条约和公约、合同和协议等；

e) 了解组织遵守的其他要求。

4. 审核知识与技能科目的考试内容

4.1 食品安全管理体系审核

a) 掌握 GB/T19011 标准第 3, 4, 6 章及 5.4.2, 5.4.4 的要求，并能在审核实践中应用；

b) 掌握 GB/T19011 标准附录 B 的内容，并能在审核实践中应用；

c) 了解国家认证认可制度，掌握管理体系认证的过程和程序及相关标准；

d) 掌握 ISO/IEC17021-1 标准第 9 章的内容，并能应用到审核实践中。

4.2 食品安全管理体系标准和规范性文件

a) 掌握食品安全管理原理及其运用；

b) 掌握 ISO22000 标准要求，并应用于审核实践；

c) 理解食品安全管理体系在不同组织中的应用；

d) 掌握 CNAS-CC18:2010 食品安全管理体系认证机构要求的内容；

e) 全面了解 ISO22003 标准的内容；

f) 了解 GB/T22004-2007 《食品安全管理体系 GB/T22000-2006 的应用指南》的内容。

4.3 食品安全管理领域专业知识

- a) 掌握食品安全管理知识
食品安全管理及其相关术语；
HACCP 原理、食品安全危害识别及评价技术；
包括前提方案（PRPs）的食品安全管理原则；
相关行业类别（见附录 A）的前提方案（PRPs）；
特定种类（见附录 A）的产品、过程和操作；
食品安全危害控制措施及影响控制措施评价的因素；
控制措施在食品组织中的应用。
食品安全质量管理工具及其运用（如危害分析、判断树、风险分析、统计过程控制等）。
- b) 掌握食品科学和技术知识
食品科学和技术术语；
食品分类知识；
食品工艺及其特性；
食品卫生控制程序；
食品工厂设计、布局原则，相关的基础设施、设备和工作环境；
食品安全危害（分类及其在不同产品、过程中的存在）；
食品感官、理化、微生物检测技术、常用检验方法和设备；
食品安全标准、产品技术要求。
- c) 食品安全管理专业技能
具备实施危害分析的能力；
掌握确定、实施和管理控制措施[前提方案（PRPs）、操作性前提方案（operational PRPs）、关键控制点（CCPs）]的方法，评价所选择的控制措施的有效性；
掌握评估与食品供应链相关联的潜在食品安全危害；
掌握评价所采用前提方案（PRPs）的适宜性，包括对特定行业类别的前提方案（PRPs）建立或选择适宜的评价方法或指南；
掌握对审核范围内食品合理预期可能发生的食品安全危害的识别；
掌握对组织食品安全危害风险的评估；
掌握对组织食品安全危害控制方法有效性的评估；
掌握对组织为实现食品安全目标的管理体系的评价；
掌握确定组织食品安全管理体系的充分性和有效性。

4.4 法律法规

- a) 掌握食品安全管理相关法律、法规的要求；
- b) 了解国家认证认可法规、规章要求和国家认证认可体系。