

# 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

文件编号：CCAA-226

发布日期：2010年4月28日

实施日期：2015年2月13日

# 食品安全管理体系审核员考试大纲

## 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;

申请主任审核员注册需通过“管理理论知识与应用技能”科目考试;

参加考试时,考生需提供本人准考证和身份证件原件。

考生应严格遵守考场纪律(见附件一),并自觉服从监考人员等考试工作人员管理。

### 2.2 考试方式

考试为书面闭卷考试,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”和“管理理论知识与应用技能”考试时,考场提供 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地点报名并参加考试。

## 2.4 考试费用

CCAA 根据《认证人员注册收费规则》收取考试费用。

报名截止后，无论是否参加考试，考试费用将不予退还。

## 2.5 考试的题型及分值

### 2.5.1 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 50%	
	2. 食品安全领域专业知识	约占 20%	
	3. 管理体系审核	约占 15%	
	4. 法律法规	约占 10%	
	5. 个人素质	约占 5%	
题 型	数 量	单题分值 (分)	小计分值 (分)
单项选择题	80	1	80
多项选择题	20	2	40

### 2.5.2 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	40	1	40

多选题	5	2	10
案例分析题	5	6	30
阐述题	2	10	20

### 2.5.3 管理理论知识与应用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实践综合能力 约占 60% 2. 食品安全管理领域专业知识 约占 40%		
题 型	数 量	单题分值(分)	小计分值(分)
单选题	20	1	20
多选题	10	2	20
案例题	1	20	20
论述题	1	40	40

### 2.6 考试合格判定

基础知识科目满分为 120 分，96 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；

管理理论知识与应用技能科目满分 100 分，70 分（含）以上合格。

### 2.7 考试结果发布

CCAA 将在考试结束后 45 天（遇法定节日顺延）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) 理解 GB/T19011 中条款 3、4、6.3 和 6.4 的内容;
- b) 理解 ISO/IEC17021:2011 的目的、意图以及第 9.1.1-9.1.9 的内容。

### 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: 2011 第 9 章的内容, 并能在审核实践中应用。

### 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

### 5. 管理理论知识与应用技能科目的考试内容

#### 5.1 食品安全管理体系审核

精通并熟练掌握和准确应用食品安全管理体系审核原则及相关技术，并在审核实践中具有综合评价和风险控制的能力。

#### 5.2 食品安全管理领域专业知识：

a) 精通实施危害分析的能力；

b) 精通确定、实施和管理控制措施[前提方案（PRPs）、操作性前提方案（operationalPRPs）、关键控制点（CCPs）]的方法，评价所选择的控制措施的有效性；

c) 精通评估与食品供应链相关联的潜在食品安全危害；

d) 精通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；

e) 精通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；

- f) 精通对组织食品安全危害风险的评估;
- g) 精通对组织食品安全危害控制方法有效性的评估;
- h) 精通对组织为实现食品安全目标的管理体系的评价;
- i) 精通确定组织食品安全管理体系的充分性和有效性;
- j) 掌握现代食品安全管理前沿技术和动态

## 附件一：考场纪律及考试违规认定与处理

### 一、考场纪律

考生应严格遵守以下考场纪律，并自觉服从监考人员等考试工作人员管理，不得以任何理由妨碍监考人员等考试工作人员履行职责，不得扰乱考场及其他考试工作地点的秩序。

（一）考生应重道德、讲诚信，互相尊重。

（二）考生应携带《准考证》等规定证件，在规定时间内和地点参加考试。

（三）考生应按规定向监考人员出示相关证件，并按准考证号（座位号）入座。将《准考证》等相关证件放在指定位置以便核验。

（四）考生进入考场除考试用蓝、黑签字笔外，其他任何物品不准带入考场。

严禁携带各种通讯工具（如手机、电脑及其他无线接收、传送设备等）、电子存储记忆录放等设备进入考场。严禁随身夹带文字材料及其他与考试无关的物品。

（五）考生在领到试卷后，应在指定位置清楚地填写姓名、准考证号、座位号等信息。

（六）考生应使用蓝、黑签字笔作答，不得使用红色等其他颜色笔或铅笔答题。

考生应将答案书写在试卷指定位置，不准在答卷上做任何标记。

使用规定以外的笔答题或未在试卷指定位置作答的答案，均视为无效答案，不记成绩。

（七）考生在考场内必须保持安静。

不准吸烟，不准喧哗，不准交头接耳、左顾右盼、打手势、做暗号，不准夹带、旁窥、抄袭或有意让他人抄袭，不准传抄答案或交换试卷、草稿纸。考场内不得自行传递文具、用品等。

(八) 考试结束前要离开考场的考生须先将试卷反扣在桌面上，再举手提出离场，经监考人员允许后才准离开考场。离开考场后不得再次进场续考，也不准在考场附近逗留、交谈、喧哗。

(九) 考生不得将试卷、草稿纸、考试用标准等考场上所发的任何考试材料带出考场。

## 二、违规认定与处理

考生不遵守考场纪律，不服从考试工作人员的安排与要求，有下列行为之一的，认定为考试**违纪行为**：

(一) 携带规定以外的物品进入考场或者未放在指定位置。

(二) 未在规定的座位参加考试。

(三) 考试开始信号发出前答题或者考试结束信号发出后继续答题。

(四) 在考试过程中旁窥、交头接耳、互打暗号或者手势。

(五) 在考场或者禁止的范围内，喧哗、吸烟或者实施其他影响考场秩序行为。

(六) 未经考试工作人员同意在考试过程中擅自离开考场。

(七) 将试卷(含答题纸等)、草稿纸等考试用纸带出考场。

(八) 用规定以外的笔或者纸答题或者在试卷规定以外的地方书写姓名、考号或者以其他方式在答卷上标记信息。

(九) 其他违反考场规则但尚未构成作弊的行为。

考生违背考试公平、公正原则，以不正当手段获得或者试图获得试题答案，有下列行为之一的，认定为考试作弊行为：

（一）携带与考试内容相关的文字材料或者存储有与考试内容相关资料的电子设备参加考试。

（二）抄袭或者协助他人抄袭试题答案或者与考试内容相关的资料。

（三）抢夺、窃取他人试卷、答卷或者强迫他人为自己抄袭提供方便。

（四）在考试过程中使用通讯设备。

（五）由他人冒名代替参加考试。

（六）故意销毁试卷、答卷或者考试材料。

（七）在答卷上填写与本人身份不符的姓名、考号等信息。

（八）传、接物品或者交换试卷、答卷、草稿纸。

（九）其他作弊行为。

考生如有考试违纪行为之一的，取消该科目的考试成绩；考生如有考试作弊行为之一的，取消其当次报名参加考试的各科成绩；考生如扰乱考试工作场所秩序，拒绝、妨碍考试工作人员履行管理职责的，终止其继续参加该科目考试，其当次报名参加考试的各科成绩无效。

违规考生如具备 CCAA 认证人员注册资格的，还将按照《注册人员资格处置规则》进行相应的资格处置。