

中国认证认可协会



危害分析与关键控制点（HACCP）体系 基础考试大纲

第1版

文件编号：CCAA-TR-112-01:2021

发布日期：2021年3月2日

实施日期：2021年4月1日

危害分析与关键控制点（HACCP）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 申请注册危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员的人员。

2. 考试要求

2.1 考试科目

申请注册危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员的人员，需通过“危害分析与关键控制点（HACCP）体系基础”科目考试。

2.2 考试方式

“危害分析与关键控制点（HACCP）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

“危害分析与关键控制点（HACCP）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 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证相关的标准知识

- a) 了解 GB/T 22003《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》；
- b) 理解 GB/T 22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》；

c) 掌握下列标准的内容和要求：

1) GB/T27341《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求》

2) GB/T27342《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 乳制品生产企业通用要求》

3) GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

- 4) GB/T27320 《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》
- 5) GB 12693 《食品安全国家标准 乳制品良好生产规范》
- 6) GB 23790 《食品安全国家标准 粉状婴幼儿配方食品良好生产规范》
- 7) GB 5749 《生活饮用水卫生标准》
- 8) GB 29924 《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》
- 9) GB 7718 《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
- 10) GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》
- 11) GB 13432 《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》
- d) 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》

3.2 危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系领域相关的专业知识和技能

- a) 了解食品分类知识;
- 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) 掌握下列 HACCP 领域相关的专业知识和技能:
 - 1) HACCP 原理、危害识别及评估方法和要求;
 - 2) 应急预案和食品防护计划;
 - 3) HACCP 计划的建立和实施特定种类的产品、过程和操作;
 - 4) 控制措施在食品组织中的应用、显著危害控制措施及影响控制措施评价的因素;
 - 5) 常见食品加工工艺及其特性, 食品卫生控制程序;
 - 6) 良好生产规范 (GMP)、卫生标准操作程序 (SSOP) 等前提计划;
 - 7) 食品工厂设计、布局原则, 相关的基础设施、设备和工作环境;
 - 8) 食品相关标准、相关产品技术要求;
 - 9) 常见食品安全危害 (分类及其在不同产品、过程中的存在) 及实施危害分析的方法;
 - 10) 常用食品感官、理化、微生物检测技术、检验方法和设备;
 - 11) 常用食品包装材料及接触材料的知识;
 - 12) 食品添加剂的作用、使用范围、使用限量等要求;
 - 13) 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；

- 14) 常见食品欺诈的识别方法及预防控制措施；
- 15) 食品追溯的知识。

3.3 法律法规及其他要求

a) 了解下列法律法规知识：

- 1) 《中华人民共和国产品质量法》
 - 2) 《中华人民共和国农产品质量安全法》
 - 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) 《中华人民共和国进出口商品检验法》
 - 6) 《食品标识管理规定》
 - 7) 《出口食品生产企业备案管理规定》
 - 8) 《出口食品生产企业备案工作规范指导意见（试行）》（国认注[2011]61号）
 - 9) 《出口罐头生产企业注册卫生规范》
 - 10) 《出口水产品生产企业注册卫生规范》
 - 11) 《出口肉类屠宰加工企业注册卫生规范》
 - 12) 《出口速冻方便食品生产企业注册卫生规范》
 - 13) 《出口速冻果蔬生产企业注册卫生规范》
 - 14) 《出口饮料生产企业注册卫生规范》
 - 15) CAC《食品卫生通则》及《HACCP体系及其应用准则》
 - 16) 欧盟议会与理事会第 EC 852/2004 号规章
 - 17) 欧盟议会与理事会第 EC 853/2004 号规章
 - 18) 美国（21CFR part 117）《食品良好操作规范和危害分析以及基于风险的预防控制措施》
 - 19) 美国（21CFR Part 113）《热力杀菌-密封容器包装的低酸性食品》
 - 20) 美国（21CFR Part 123）《水产品安全卫生加工和进口规程》
 - 21) 美国联邦法典第九卷《联邦肉类检验法》
 - 22) 《输日热加工禽肉及其产品动物卫生要求》
 - 23) 《输日热加工偶蹄动物卫生要求》
- b) 掌握《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》；
- c) 掌握国家认监委关于完善 HACCP 认证相关要求的公告（即国家认监委 2015 年第 25 号公告）；
- d) 掌握《国家认监委关于更新〈危害分析与关键控制点（HACCP 体系）认证依据〉的公告》（国家认监委 2018 年第 17 号公告）；
- e) 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。