

中国认证认可协会



危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员考试大纲

第1版

文件编号：CCAA-328

发布日期：2014年9月23日

© 版权 2014-中国认证认可协会

实施日期：2014年9月23日

1. 总则

本大纲依据 CCAA 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员注册准则》（CCAA-140）（以下简称注册准则）制定，旨在通过统一的笔试，客观、公正、全面地考核参加考试人员满足注册准则中“2.4 知识要求”的程度，为 CCAA 评价危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员注册申请人的能力提供依据。

2 考试要求

2.1 考试对象

符合注册准则相关资格经历要求，有意向注册成为 CCAA 危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员的人员。

2.2 考试方式

CCAA 统一组织实施笔试，考试试题由 CCAA 统一编制。

考试为书面考试，考试时间为2小时。考生自带未做任何标记的 GB/T27341—2009《危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求》和 GB14881—2013《食品企业通用卫生规范》。

考生应严格遵守“考场纪律”（见附件一），违反考场纪律者，将按照“违规认定与处理”的有关规定进行处置。

2.3 考试的频次和地点

CCAA 每年组织统一考试 2 次，分上、下半年各 1 次。每次在北京和选定的国内大中城市设立考点。CCAA 通常约在考试前 40 天公布有关报名事宜，申请人可在每次设立的考点范围内选择考试地点，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

考试内容 及分 值分布	1. 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》 （CNCA-N-008：2011）			5%
	2. GB/T27341—2009《危害分析与关键控制点（HACCP）体系 食品生产企业通用要求》			45%
	3. GB/T14881—2013《食品生产通用卫生规范》			20%
	4. 出口食品生产企业备案管理规章、技术规范与技术审核			15%
	5. 适用的我国和进口国（地区）相关法律、法规、标准和规范要求			15%
题 型	数 量	单题分值 （分）	小计分值（分）	
单项选择题	45	1	45	
多选题	5	2	10	
案例题	5	5	25	
阐述题	2	10	20	

2.6 考试合格判定

考试满分为 100 分，70 分（含）以上为合格。

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。该名单可作为申请危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员注册的考试合格证明文件。

3 考试范围和內容

3.1 考试范围

3.1.1 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》（CNCA-N-008：2011）

3.1.2 GB/T27341—2009《危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求》

3.1.3 GB/T14881—2013《食品生产通用卫生规范》

3.1.4 出口食品生产企业备案管理规章、技术规范与技术审核

3.1.5 适用的我国和进口国（地区）相关法律、法规、标准和规范要求

3.2 考试内容

3.2.1 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》

a. 对认证人员要求

b. 认证依据与认证范围

c. 认证程序

d. 认证证书的管理

e. 信息报告要求

3.2.2 GB/T27341—2009《危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求》

0 引言

a. 理解食品生产加工过程的概念；

b. 理解 HACCP 体系在食品安全控制上的作用。

1 范围

a. GB/T27341-2009 标准的适用范围

b. 组织实施 HACCP 体系的作用

2 规范性引用文件

GB/T 19538 危害分析及关键控制点（HACCP）体系及其应用指南

GB/T 22000 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求

3 术语和定义

原辅料、潜在危害、显著危害、操作限值、食品防护计划等术语的含义。

4 企业 HACCP 体系

4.1 总要求

a. 策划、实施、检查和改进 HACCP 体系的过程。

b. HACCP 体系范围确定；

c. 外包过程的控制；

d. 在产品安全发生系统性偏差时，对 HACCP 计划进行重新确认；

e. 确保 HACCP 体系得到有效实施，使产品安全得到有效控制。

4.2 文件要求

a. HACCP 体系文件的组成；

b. HACCP 手册应包括内容；

c. 文件控制的要求；

d. 记录控制的要求；

5 管理职责

5.1 管理承诺

管理承诺活动的内容；

5.2 食品安全方针

食品安全方针及目标的制定；

5.3 职责、权限与沟通

- a. HACCP 工作组组长的任命及职责权限；
- b. 企业内各部门在 HACCP 体系中所承担的职责和权限；
- c. 内部沟通与外部沟通；

5.4 内部审核

- a. 内部审核的目的；
- b. 内部审核的时机及实施要求；

5.5 管理评审

- a. 管理评审的时机、作用
- b. 管理评审输入和输出的要求

6 前提计划

6.1 总则

- a. 前提计划的作用；
- b. 前提计划包括哪些内容；

6.2 人力资源保障计划

建立人力资源保障计划的要求；

6.3 良好生产规范（GMP）

企业建立良好生产规范的依据；

6.4 卫生标准操作程序（SSOP）

企业建立 SSOP 应包括哪几个方面的内容；

6.5 原辅料、食品的包装材料安全卫生保障制度

a. 建立供应商的评价制度并实施评价或淘汰；包括进行文件审核或对供方进行现场审核；

- b. 制定原辅料、食品包装材料验收要求和程序；
- c. 制定食品添加剂的控制措施；

6.6 维护保养计划

制定维护保养计划的范围及内容；

6.7 标识和追溯计划、产品召回计划

- a. 制定及实施产品标识和可追溯性计划应包含的内容；
- b. 产品召回计划的应包含的内容；

6.8 应急预案

应急预案的建立、实施、演练的要求；

7 HACCP 计划的建立和实施

7.1 总则

- a. HACCP 的 7 个原理；
- b. 影响 HACCP 计划有效性变化的因素；

7.2 预备步骤

- a. HACCP 小组的组成要求；
- b. 产品描述的内容；
- c. 预期用途的确定；
- d. 流程图的制定及确认；

7.3 危害分析和制定控制措施

- a. 危害识别考虑的因素；
- b. 危害评估与显著危害的确定；
- c. 控制措施的制定；
- d. 食品防护计划的建立；
- e. 危害分析工作单的建立；

7.4 关键控制点（CCP）的确定

- a. CCP 的确定与显著危害的控制；
- b. CCP 的确定依据；

7.5 关键限值（critical limit）的确定

- a. 关键控制点与关键限值的关系；
- b. 基于感知的关键限值的控制；
- c. 操作限值与关键限值的关系；

7.6 CCP 的监控

对监控对象、 监控方法、 监控频率、 监控人员的要求。

7.7 建立关键限值偏离时的纠偏措施

- a. 纠偏措施的制定及实施；
- b. 受影响产品的隔离、 评估和处理；
- c. 纠偏人员的要求。

7.8 HACCP 计划的确认和验证

- a. 建立并实施对 HACCP 计划的确认和验证程序；
- b. 确认程序应包括的内容， 确认的时机；
- c. 验证程序应包括的内容；
- d. 监控设备校准的控制。

7.9 HACCP 计划记录的保持

- a. 产品描述记录应包括的内容；
- b. 监控记录应包括的内容；
- c. 纠偏记录应包括的内容；
- d. 企业应保持的 HACCP 计划应有的记录。

3.2.3 GB/T14881—2013 《食品企业通用卫生规范》

1 范围

GB/T14881—2013 的适用范围。

2 术语和定义

GB/T14881 标准中的污染、 虫害、 接触表面、 分离、 分隔、 食品加工场所、 工作服等术语的含义。

3 选址及厂区环境

食品加工企业选址及厂区环境的要求。

4 厂房和车间

- a. 厂房和车间的设计和布局要求；
- b. 建筑内部结构与材料要求。

5 设施与设备

食品加工的设施和设备要求。

6 卫生管理

- a. 卫生管理制度 ；

- b. 厂房及设施卫生管理 ；
- c. 食品加工人员健康管理及卫生要求；
- d. 虫害控制 ；
- e. 废弃物处理 ；
- f. 工作服管理 。

7 食品原料、食品添加剂和食品相关产品

a. 建立食品原料、食品添加剂和食品相关产品的采购、验收、运输和贮存管理制度的目的；

- b. 食品原料控制要求；
- c. 食品添加剂控制要求；
- d. 品相关产品控制要求；
- e. 食品的包装材料的包装或容器控制要求；
- f. 食品原料、食品添加剂和食品相关产品等进入生产区域时的控制要求。

8 生产过程的食品安全控制

- a. 产品污染风险控制；
- b. 生物污染的控制；
- c. 化学污染的控制；
- d. 物理污染的控制；
- e. 包装过程的污染控制。

9 检验

- a. 建立食品出厂检验及记录制度；
- b. 检验能力的控制，检验人员、检验设备的检定；
- c. 检验管理制度及产品留样制度的建立；
- d. 检验项目及检验频次的控制。

10 食品的贮存和运输

食品主持和运输制度的建立及实施。

11 产品召回管理

- a. 建立产品召回制度；

- b. 召回实施控制，并记录召回和通知情况；
- c. 对被召回的食品处置要求；
- d. 生产批次标识与产品追溯。

12 培训

- a. 建立食品生产相关岗位的培训制度；
- b. 食品从业人员相应的食品安全知识培训；
- c. 各岗位从业人员食品安全相关法律法规标准培训，当食品安全相关的法律法规

标准更新时，应及时开展培训。

- d. 按岗位的实际需求，制定和实施食品安全年度培训计划并进行考核；
- e. 评估培训效果，并进行常规检查，以确保培训计划的有效实施。

13 管理制度和人员

- a. 建立保障食品安全的管理制度并不断完善；
- b. 配备食品安全专业技术人员、管理人员要求；
- c. 管理人员实施管理制度的要求。

14 记录和文件管理

- a. 建立记录管理制度并实施；
- b. 建立文件管理制度并实施；
- c. 电子记录和文件的控制；

附录 A 《食品加工过程的微生物监控程序指南》的内容。

3.2.4 出口食品生产企业备案管理规章、技术规范与技术审核

1. 《出口食品生产企业备案管理规定》（国家质检总局 2011 年第 142 号总局令）
2. 《出口食品生产企业安全卫生要求》和产品目录（2011 年国家认监委 23 号公告）
3. 《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）
4. 《出口罐头生产企业注册卫生规范》
5. 《出口水产品生产企业注册卫生规范》
6. 《出口肉类屠宰加工企业注册卫生规范》
7. 《出口速冻方便食品生产企业注册卫生规范》
8. 《出口速冻果蔬生产企业注册卫生规范》

9. 《出口饮料生产企业注册卫生规范》

3.2.5 适用的我国和进口国（地区）相关法律、法规、标准和规范要求

1. GB/T27320-2010 《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》标准
2. 欧盟议会与理事会第 EC 852/2004 号规章
3. 欧盟议会与理事会第 EC 853/2004 号规章
4. 美国（21CFR Part 110）食品生产企业良好操作规范（GMP）
5. 美国（21CFR Part 113）《热力杀菌-密封容器包装的低酸性食品》
6. 美国（21CFR Part 123）《水产品安全卫生加工和进口规程》
7. 美国联邦法典第九卷《联邦肉类检验法》
8. 《输日热加工禽肉及其产品动物卫生要求》
9. 《输日热加工偶蹄动物卫生要求》

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：

1. 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。
2. 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。
3. 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。
4. 在考试过程中使用通讯设备。
5. 由他人冒名代替参加考试。
6. 故意销毁试卷、答卷或者考试材料。
7. 在答卷上填写与本人身份不符的姓名、考号等信息。
8. 传、接物品或者交换试卷、答卷、草稿纸。
9. 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。