

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2版

文件编号：CCAA-TR-112-02:2025

发布日期：2025年3月4日

实施日期：2025年6月1日

危害分析与关键控制点（HACCP）体系基础 考试大纲（第2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 2 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 考试题型及分值

| 题型 | 数量 | 单题分值（分） | 小计分值（分） |
|-------|----|---------|---------|
| 单项选择题 | 30 | 1 | 30 |
| 多项选择题 | 10 | 2 | 20 |
| 判断题 | 10 | 1 | 10 |
| 问答题 | 2 | 10 | 20 |
| 案例题 | 4 | 5 | 20 |

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）体系认证相关标准

a) 理解 ISO22000《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》；

b) 掌握下列标准的内容和要求：

- 1) GB 5749《生活饮用水卫生标准》
- 2) GB 7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》
- 3) GB 14881《食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》

- 4) GB 13432 《食品安全国家标准 预包装特殊膳食用食品标签》
 - 5) GB/T27320 《食品防护计划及其应用指南 食品生产企业》
 - 6) GB 28050 《食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》
 - 7) GB 29924 《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》
 - 8) GB 31621 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》
- c) 了解下列标准的应用范围及使用方法：
- 1) GB 2760 《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》
 - 2) GB 2761 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》
 - 3) GB 2762 《食品安全国家标准 食品中污染物限量》
 - 4) GB 2763 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》
 - 5) GB 29921 《食品安全国家标准 预包装食品中致病菌限量》
 - 6) GB 14880 《食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准》
 - 7) GB 31650 《食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》
 - 8) GB/T 27404 《实验室质量控制规范 食品理化检测》
 - 9) GB/T 27405 《实验室质量控制规范 食品微生物检测》

3.2 危害分析与关键控制点（HACCP）体系相关专业知

- 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）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) 《中华人民共和国进出口食品安全管理办法》
- 7) 《食品标识管理规定》
- 8) 《食品召回管理办法》
- 9) 《食品生产许可管理办法》
- 10) 《食品经营许可和备案管理办法》
- 11) 《出口罐头生产企业注册卫生规范》
- 12) 《出口水产品生产企业注册卫生规范》
- 13) 《出口肉类屠宰加工企业注册卫生规范》
- 14) 《出口速冻方便食品生产企业注册卫生规范》
- 15) 《出口速冻果蔬生产企业注册卫生规范》
- 16) 《出口饮料生产企业注册卫生规范》
- 17) CAC《食品卫生通则》
- 18) 欧盟议会与理事会第 EC 852/2004 号规章
- 19) 欧盟议会与理事会第 EC 853/2004 号规章
- 20) 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》
- 21) 美国 (21CFR Part 113)《热力杀菌-密封容器包装的低酸性食品》
- 22) 美国 (21CFR Part 123)《水产品安全卫生加工和进口规程》
- 23) 美国联邦法典第九卷《联邦肉类检验法》
- 24) 《输日热加工禽肉及其产品动物卫生要求》
- 25) 《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) 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。