

# 中国认证认可协会



## 食品安全管理体系国家注册审核员 笔试大纲

文件编号：CCAA-226

发布日期：2007年4月17日

实施日期：2007年6月1日

©版权 2007-中国认证认可协会

# 2007 年食品安全管理体系国家注册审核员笔试大纲

## 1. 总则

本大纲依据 CCAA《食品安全管理体系审核员注册准则》(CCAA-117 第 2 版)(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,及其基本的个人素质情况,为 CCAA 评价食品安全管理体系实习审核员注册申请人的能力提供依据。本大纲适用于拟向 CCAA 申请注册为食品安全管理体系实习审核员的人员。

## 2. 考试要求

### 2.1 考试对象

已完成符合注册准则 2.2.4 要求的食品安全管理体系审核员培训的人员。参加考试时,考试人员需提供本人身份证件和审核员培训证书原件。

考生应严格遵守考场规则(见附件一)。违反考场规则者,将取消考试资格和考试成绩。

### 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。

考试分为基础知识和审核知识两部分,分别安排在同一天的上、下午进行,每部分考试时间为 2 小时。

参加基础知识考试时,考生不能携带任何参考资料;参加审核知识考试时,考生可参看 GB/T 22000-2006 标准文本。

申请人可以一次参加两个部分的考试,也可以一次参加一个部分的考试,两个部分都合格方为通过考试。

### 2.3 考试频次及地点

考试原则上每季度末月组织一次,每次在北京和选定的国内大中城市设立考点。CCAA 将提前发文通知报名,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,具体的考试日期、地点及安排在考试前 1 个月公布。

### 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 基础知识部分考试的题型及分值

分值分布	1. 食品安全管理体系标准理解	40%	
	2. 食品安全专业基础	40%	
	3. 法律法规知识	10%	
	4. 个人素质方面	10%	
题 型	数 量	单题分值 (分)	小计分值 (分)
单项选择题	20	1	20
判断题	20	1	20
多项选择题	5	2	10
填空题	10	1	10
简答题	4	5	20
案例分析及阐述题	2	10	20

#### 2.5.2 审核知识部分考试的题型及分值

分值分布	1. 食品安全管理体系标准应用和审核知识	75%	
	2. 食品安全管理体系认证过程知识	10%	
	3. 对审核员管理的通用要求	5%	
	4. 组织状况、企业管理运作	10%	
题 型	数 量	单题分值 (分)	小计分值 (分)
单项选择题	15	1	15
多项选择题	5	2	10
判断题	10	1	10
简答题	3	5	15
阐述题	2	10	20
案例分析题	5	6	30

#### 2.6 考试合格判定

基础知识部分和审核知识部分考试的满分均为 100 分，每部分 70 分（含）以上合格，两部分均合格方能通过考试。

#### 2.7 考试结果发布

CCAA 在考试结束后 45 天内，公布考试合格人员名单。

### 3. 基础知识部分考试的范围和内容

#### 3.1 范围

- a. 注册准则中2.4.1.2条款食品安全管理体系审核
- b. 注册准则中2.4.1.3条款食品专业知识
- c. 注册准则中2.4.1.4条款法律法规

#### 3.2 内容

##### 3.2.1 食品安全管理体系标准的发展概况

- a. 食品安全管理体系标准产生的背景及发展概况
- b. 实施食品安全管理体系标准的意义
- c. 食品安全管理体系标准在中国的实施情况

##### 3.2.2 GB/T 22000-2006 标准

###### 0. 引言

- a. 食品链中包含的组织类型及相互关系；食品链与食品安全控制的关系
- b. 食品安全管理体系的关键要素的内容及内涵
- c. GB/T 22000-2006 与其他管理体系标准及与 HACCP 原理的关系
- d. GB/T 22000-2006 与 ISO/TS 22004 的关系
- e. 小型欠发达组织使用 GB/T 22000-2006 的原则
- f. GB/T 22000-2006 与法律法规的关系

###### 1. 范围

- a. GB/T 22000-2006 标准的适用范围
- b. 使用 GB/T 22000-2006 标准可以达到的目标

###### 2. 规范性引用文件

引用了 GB/T 19000-2000 标准

###### 3. 术语和定义

理解 GB/T 22000-2006 “术语和定义”中的所有术语，重点理解以下“术语和定义”：食品安全、食品链、食品安全危害、终产品、流程图、控制措施、前提方案、操作性前提方案、关键控制点、关键限值、监视、纠正、纠正措施、确认、验证

###### 4. 食品安全管理体系

###### 4.1 总要求

- a. 建立、实施、保持、更新食品安全管理体系并持续改进的总体思路
- b. 食品安全管理体系范围确定的原则
- c. 食品安全管理体系控制的食品安全危害范围
- d. 危害识别、评价与控制是食品安全管理体系实施的核心要求

- e. 沟通是有效实施体系要求的基础
- f. 源于外部过程的控制要求

## 4.2 文件要求

### 4.2.1 总则

- a. 文件对组织食品安全管理的作用
- b. 文件多少、详略程度、结构和形式的确定原则
- c. 食品安全管理体系文件应包含的内容
- d. 标准要求必须形成的文件、程序和记录

### 4.2.2 文件控制

- a. 文件控制的目的是重要性，文件控制包括的七个方面内容
- b. 外来文件的内容和管理要求
- c. 记录与文件的关系

### 4.2.3 记录控制

记录的作用及控制要求

## 5 管理职责

### 5.1 管理承诺

承诺的方式及如何提供管理承诺的证据

### 5.2 食品安全方针

- a. 食品安全方针的含义
- b. 组织的食品安全方针在组织食品安全管理过程中的作用
- c. 标准要求组织食品安全方针应包含的内容和管理要求
- d. 食品安全方针和食品安全目标的关系

### 5.3 食品安全管理体系策划

食品安全管理体系策划的内容和要求

### 5.4 职责和权限

- a. 职责和权限确定的作用及范围
- b. 职责和权限的沟通要求
- c. 食品安全管理体系标准中要求的“指定人员”

### 5.5 食品安全小组组长

- a. 食品安全小组组长的职责和权限
- b. 食品安全小组组长应具备的基本条件

### 5.6 沟通

#### 5.6.1 外部沟通

- a. 外部沟通的目的和作用

- b. 外部沟通的对象及内容
- c. 外部沟通的方式
- d. 外部沟通的人员要求
- e. 外部沟通信息是体系更新和管理评审的输入

#### 5.6.2 内部沟通

- a. 内部沟通的目的和作用
- b. 内部沟通的对象及内容
- c. 内部沟通的方式、职责
- d. 内部沟通信息是体系更新和管理评审的输入

#### 5.7 应急准备和响应

- a. 应急准备和响应对食品安全危害控制的作用
- b. 应急程序在应急准备和响应中的作用
- c. 食品安全管理体系中应急准备和响应管理的对象

#### 5.8 管理评审

- a. 管理评审的时机、作用
- b. 食品安全管理体系管理评审输入和输出的要求

### 6 资源管理

#### 6.1 资源提供

识别食品安全管理所需的人力资源、基础设施和工作环境

#### 6.2 人力资源

##### 6.2.1 总则

- a. 人力资源管理的对象和总要求
- b. 外部专家的使用要求

##### 6.2.2 能力、意识和培训

- a. 影响食品安全的人员范围和能力要求
- b. 满足能力要求的措施及其评价要求
- c. 必须接受培训的人员类别

#### 6.3 基础设施

标准要求的基础设施的内容及总要求

#### 6.4 工作环境

标准要求的工作环境的内容及总要求

### 7. 安全产品的策划和实现

#### 7.1 总则

- a. 策划和开发安全食品的过程步骤

- b. 控制措施的设计、确认和运行是安全产品实现策划、实施、运行的核心内容

## 7.2 前提方案

- a. 建立和实施前提方案的作用
- b. 前提方案建立和实施的程度与组织的特点相关
- c. 前提方案的批准要求
- d. 食品安全管理体系的前提方案需要在组织的整个生产系统中实施的含义
- e. 法律法规在建立前提方案中的作用
- f. 前提方案制定时应考虑的信息、前提方案的内容及文件化的要求
- g. 前提方案的验证要求

## 7.3 实施危害分析的预备步骤

### 7.3.1 总则

危害分析所需要的信息收集及管理要求

### 7.3.2 食品安全小组

- a. 食品安全小组的组成及能力要求
- b. 食品安全小组的任命要求

### 7.3.3 产品特性

- a. 原料、辅料和与产品接触的材料描述作用、内容及详略程度的确定原则
- b. 终产品特性描述内容、作用及详略程度的确定原则
- c. 法律法规在产品特性描述中的作用
- d. 产品特性持续更新的要求

### 7.3.4 预期用途

- a. 预期用途的含义
- b. 预期用途描述的作用、要求及详略程度的确定原则
- c. 预期用途描述持续更新的要求

### 7.3.5 流程图、过程步骤及控制措施

#### 7.3.5.1 流程图

- a. 绘制流程图应考虑的因素和要求
- b. 流程图的验证要求、方法、职责

#### 7.3.5.2 过程步骤及控制措施的描述

- a. 过程步骤及控制措施描述应考虑的因素和要求
- b. 过程步骤及控制措施的描述持续更新的要求

## 7.4 危害分析

### 7.4.1 总则

- a. 危害分析的职责

- b. 危害分析的作用和目标
- 7.4.2 危害识别和可接受水平的确定
  - a. 危害识别的信息输入及需要考虑的因素
  - b. 可接受水平的含义及确定可接受水平的方法
  - c. 可接受水平与危害识别的关系
- 7.4.3 危害评估
  - a. 危害评估的对象
  - b. 危害评估考虑的因素
  - c. 危害评估的方法
  - d. 危害评估的作用
- 7.4.4 控制措施的选择和评估
  - a. 控制措施组合的内容及含义
  - b. 危害评估与控制措施组合的关系
  - c. 控制措施组合应达到的目标是使食品安全危害得到预防、消除或降低至规定的可接受水平
  - d. 对控制措施进行选择 and 评估是一个不断更新的过程
  - e. 控制措施选择和分类的方法
  - f. 前提方案与控制措施的关系
- 7.5 操作性前提方案的建立
  - 操作性前提方案包含的内容
- 7.6 HACCP 计划的建立
  - a. HACCP 计划的具体内容及建立 HACCP 计划的方法
  - b. 关键控制点确定方法
  - c. 关键限值的确定方法及要求
  - d. 关键控制点与关键限值的关系
  - e. 关键控制点监视系统包含的内容，建立关键控制点监视系统的作用
  - f. 监视方法和频次选择的原则
  - g. 监视结果超出关键限值时制定纠正及纠正措施的要求、方法
  - h. 监视结果超出关键限值时制定的纠正及纠正措施与潜在不安全产品处理的关系
- 7.7 预备信息的更新、规定前提方案和 HACCP 计划文件的更新
  - 产品特性、预期用途、流程图、过程步骤、控制措施更新的时机及形式
- 7.8 验证策划
  - a. 验证活动的作用和目的
  - b. 组织应考虑实施验证的活动内容
  - c. 针对每一项验证活动，验证策划应包含的内容

- d. 验证活动输出形式的确定原则
- e. 涉及终产品测试的验证活动，测试样品不满足要求时的处理方法
- 7.9 可追溯性系统
  - a. 建立可追溯性系统的目的、作用
  - b. 可追溯性系统建立的要求
  - c. 可追溯性记录的保存要求
- 7.10 不符合控制
  - 7.10.1 纠正
    - a. 纠正与纠正措施的区别及含义
    - b. 纠正实施的时机及实施要求
    - c. 纠正与潜在不安全产品处置的关系
  - 7.10.2 纠正措施
    - a. 纠正措施实施时机的选择
    - b. 纠正措施包含的具体内容
  - 7.10.3 潜在不安全产品的处置
    - a. 潜在不安全产品的含义
    - b. 不合格产品进入食品链的条件及潜在不安全产品的放行原则
    - c. 潜在不安全产品在未实施评价前的处置要求
    - d. 在组织控制之外的潜在不安全产品的处置要求
    - e. 产品经评价不能放行时的处理方法
  - 7.10.4 撤回
    - a. 负责撤回的人员要求
    - b. 撤回程序的要求
    - c. 撤回产品的处理
    - d. 撤回方案有效性验证要求
    - e. 撤回应作为管理评审输入的要求
- 8 食品安全管理体系的确认、验证和改进
  - 8.1 总则

食品安全小组在控制措施组合确认、验证和改进食品安全管理体系方面的作用
  - 8.2 控制措施组合的确认
    - a. 控制措施组合确认的作用、时机
    - b. 控制措施组合确认的方法
  - 8.3 监视和测量的控制
    - a. 监视活动的对象和应达到的要求

- b. 对监视和测量设备校准和维护等控制要求
- 8.4 食品安全管理体系的验证
  - 8.4.1 内部审核
    - a. 食品安全管理体系内部审核的目的和作用
    - b. 食品安全管理体系内部审核的时机及实施要求
  - 8.4.2 单项验证结果的评价
    - a. 单项验证结果的评价的基本含义
    - b. 单项验证结果的评价与验证策划及验证活动结果分析的关系
    - c. 验证证实不符合策划安排时组织应采取的措施
  - 8.4.3 验证活动结果的分析
    - a. 验证活动结果分析的目的
    - b. 验证活动结果分析的信息输入
- 8.5 改进
  - 8.5.1 持续改进
    - 持续改进的概念、方法和活动
  - 8.5.2 食品安全管理体系的更新
    - 更新的概念、方法和活动
- 3.2.3 食品安全管理专业基础
  - 掌握以下食品安全管理专业知识：
    - 3.2.3.1 食品安全管理知识
      - a. 食品安全管理及其相关术语
      - b. HACCP原理、食品安全危害识别及评价技术
      - c. 食品安全危害控制措施及影响控制措施评价的因素
      - d. 控制措施在食品组织中的应用
    - 3.2.3.2 食品科学和技术知识
      - a. 食品科学和技术术语
      - b. 食品分类知识
      - c. 食品工艺及其特性
      - d. 食品卫生控制程序
      - e. 食品工厂设计、布局原则，相关的基础设施、设备和工作环境
      - f. 食品安全危害（分类及其在不同产品、过程中的存在）
      - g. 食品感官、理化、微生物检测技术、常用检验方法和设备
      - h. 食品安全标准、产品技术要求
- 3.2.4 通用法律法规；食品行业相关法律、法规、规范和标准

重点掌握以下内容：

- a. 《中华人民共和国认证认可条例》
- b. 《认证及认证培训、咨询人员管理办法》（总局令 2004 年第 61 号）
- c. 《中华人民共和国产品质量法》第一章 总 则；第二章 产品质量的监督 第十二条至第十七条 第二十条 第二十一条；第三章 生产者、销售者的产品质量责任和义务
- d. 《中华人民共和国标准化法》第一章 总 则；第二章 标准的制定 第六条 第七条；第三章 标准的实施 第十四条至第十七条
- e. 《中华人民共和国计量法》第一章 总 则；第二章 计量基准器具、计量标准器具和计量检定
- f. 《中华人民共和国食品卫生法》
- g. 《出口食品生产企业卫生注册登记管理规定》（国家质量监督检验检疫总局 2002 年 20 号令）
- h. 国家认证认可监督管理委员会 2007 年第 3 号公告及以下附件：
  - 《食品安全管理体系认证实施规则》
  - 《食品安全管理体系 罐头生产企业要求》
  - 《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》
  - 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》
  - 《食品安全管理体系 果蔬汁生产企业要求》
  - 《食品安全管理体系 速冻果蔬生产企业要求》
  - 《食品安全管理体系 含肉和（或）水产品的速冻方便食品生产企业要求》
  - 《食品安全管理体系 餐饮业要求》
- i. GB 14881 《 食品企业通用卫生规范》
- j. CAC/RCP1-1969,Rev. 4-2003《食品卫生通则》及附件《HACCP 体系及其应用准则》
- k. GB 5749 《 生活饮用水卫生标准》
- l. GB 7718 《 预包装食品标签通则》
- m. GB 13432 《 预包装特殊膳食用食品标签通则》
- n. GB 2760 《 食品添加剂使用卫生标准》

#### 4. 审核知识部分考试的范围和内容

##### 4.1 范围

- a. 注册准则中 2.3.2 条款审核原则
- b. 注册准则中 2.4.1.1 条款管理体系审核
- c. 注册准则中 2.4.1.5 条款组织状况
- d. 注册准则中 2.6 条款审核员行为规范

##### 4.2 内容

###### 4.2.1 食品安全管理体系审核概述

a. GB/T 19011 标准中的术语和定义：

审核、审核组、审核员、能力、审核准则、审核证据、审核发现、审核结论、审核委托方、受审核方、审核方案、审核计划、审核范围

b. 食品安全管理体系审核的类型（第一方、第二方和第三方审核）、各自的作用和异同点

c. 与审核员和审核有关的审核原则

d. 食品安全管理体系审核的阶段及活动

e. 审核方案与审核计划的不同点

#### 4.2.2 审核的启动

a. 指定的审核组长，审核组组长和审核员的职责

b. 影响确定审核组组成和规模的因素

c. 审核目的、范围和准则的内容和确定原则

d. 确定审核是否可行的重要性，确定时需考虑的因素

e. 与受审核方建立初步联系的目的及责任人

#### 4.2.3 文件评审

文件评审的时机、目的、作用、内容、依据、评审意见和结论

#### 4.2.4 现场审核的准备

a. 编制审核计划的要求（编制人、作用、提交的时间和修改）

b. 审核计划应包括的内容

c. 审核计划在现场审核中的灵活性

d. 审核人日的确定依据和影响因素

e. 审核组工作分配的原则

f. 审核工作文件的内容和使用要求，在审核中使用检查表的益处和风险

g. 编制检查表的方法和技能（如何体现审核思路、标准要点、抽样原则、PDCA方法的要求）

#### 4.2.5 现场审核的实施

a. 举行首次会议的目的、时机、可能的参加人员、内容及程序

b. 沟通的类型、目的、重要性以及对审核过程的影响

c. 向导和观察员的作用和职责

d. 信息与审核证据的关系，信息的来源及信息收集到形成审核结论的过程，收集信息/审核证据的方法

e. 审核中运用抽样技术的适宜性和后果，掌握合理抽样的方法

f. 有效的人际交往技能和面谈技巧，包括听和问的能力

g. 审核发现的形成、审核发现的评审需求以及记录的要求

h. 不符合的含义，严重程度分级（为了便于统一，本大纲分为严重不符合和一般不符合）

i. 不符合报告的主要内容，编写不符合报告的技能

j. 审核结论的定义，根据审核发现评价食品安全管理体系有效性应考虑的几个方面，认证审核的结论还应包括认证推荐建议（为了便于统一，本大纲采用：“推荐认证注册”、“有条件推荐认证注册”和“不推荐认证注册”三种）

k. 末次会议的时机、参加人员、内容及程序

l. 在现场审核实施活动中需要记录的内容和要求

#### 4.2.6 审核报告的编制、批准和分发

a. 审核报告应当包括的内容

b. 编制审核报告的要求

c. 审核报告的批准和分发的要求

#### 4.2.7 审核的完成

a. 审核结束的时间

b. 对审核信息的保密要求

#### 4.2.8 审核后续活动的实施

a. 审核后续活动的内容和要求

b. 纠正、预防或改进措施实施的需要

c. 纠正措施验证的要求

#### 4.3 食品安全管理体系认证过程

a. 认证申请、申请和合同评审、认证合同签订的基本要求

b. 第一阶段审核的目的、内容 and 要求

c. 第二阶段审核的目的、内容 and 要求

d. 监督审核和复评审核的目的和要求

#### 4.4 认证认可管理体制和审核员注册管理的通用要求

a. 我国认证认可管理体制：国家认证认可监督管理委员会（CNCA）、中国认证认可协会（CCAA）、中国合格评定国家认可中心（CNAS）

b. 食品安全管理体系审核员的注册要求

c. 审核员行为规范

#### 4.5 组织状况

a. GB/T 19011-2003 标准 7.3.1c) 条款要求的知识和技能

——组织的规模、结构、职能和关系

——总体运营过程和相关术语

——受审核方的文化和社会习俗

b. 组织的管理和运作常识，如：企业的生产、管理部门的常规设置和名称、运作的常用术语等

## 附件一：考场规则

### 1. 参加考试的人员必须遵守以下规则，违反者考试成绩无效：

- 1) 考生应携带身份证件和审核员培训证书，并向监考人员出示。
- 2) 请使用蓝色、黑色签字笔书写答案。
- 3) 写清姓名。字迹要工整清晰，以免误判。
- 4) 每题答案请书写在指定的位置或试卷正反面空白处。
- 5) 听从监考人员指挥和管理，严格遵守考试时间。过时不交卷，本次考试无效。
- 6) 不得自带并使用考场提供的标准之外的书籍、笔记、纸张等物。
- 7) 不得使用 and 查看手机、便携电脑等电子信息设备。
- 8) 未经监考人员准许，不得擅自离开考场。

### 2. 以下行为属考场违纪行为，一经发现将取消考试资格：

- 1) 交头接耳，传递纸条。
- 2) 抄、看他人的试卷。
- 3) 抄、看非考场提供的笔记、书籍。
- 4) 使用、查看手机等电子信息设备等。
- 5) 吸烟、喧哗及其它妨害他人正常考试的行为。
- 6) 不听从监考人员的指挥。
- 7) 扰乱考场秩序。

## 附件二：例题与参考答案

### A1. 个人素质考试例题

#### 1. 言语理解与表达

我国是桂花的故乡，西南、中南地区是它的原产地。早在战国时代，屈原的《九歌》中就曾多次出现“桂舟”、“桂酒”等词，这是最早以桂入诗的例子。陕西省勉县城南定军山武侯墓前有两株桂花，相传栽种于汉代，已有 1700 多年历史，人们称它们为“汉桂”。从这段文字，我们可以知道：

- A. 桂花早在 1700 多年前就被引入我国      B. 桂花多在我国西南、中南地区种植  
C. “汉桂”是最早入诗的桂树              D. 《九歌》是我国最早的诗词

参考答案：B。

#### 2. 数字推理

每道题给出一个数列，但其中缺少一项，要求报考者仔细观察这个数列各数字之间的关系，找出其中的排列规律，然后从四个供选择的答案中选出最合适、最合理的一个来填补空缺项，使之符合原数列的排列规律，如：

- 1, 3, 5, 7, 9, ( )  
A.7      B.8      C.11      D.13

参考答案：C。

原数列是一个等差数列，公差为 2，故应选 C。

#### 3. 数学运算

每道题给出一道算术式子，或者表达数量关系的一段文字，要求报考者熟练运用加、减、乘、除等基本运算法则，利用基本的数学知识，准确、迅速地计算出结果，如：

甲、乙两地相距 42 公里，A、B 两人分别同时从甲乙两地步行出发，相向而行，A 的步行速度为 3 公里/小时，B 的步行速度为 4 公里/小时，问 A、B 步行几小时后相遇？

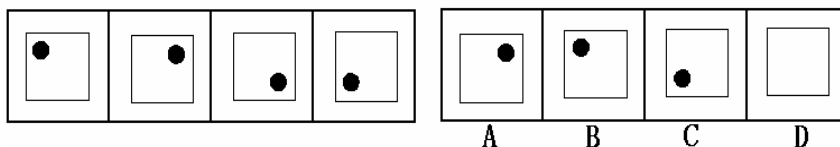
- A.3              B.4              C.5              D.6

参考答案：D。

你只要把 A、B 两人的步行速度相加，然后被甲、乙两地间距离相除即可得出答案。

#### 4. 推理判断

每道题给出一套或两套图形，要求报考者认真观察找出图形排列的规律，选出符合规律的一项，如：



参考答案：B。

在例题中，黑点在正方形中顺时针移动。在第5个图形中，应该正好移动到左上角。因此，答案是B。

### 5. 逻辑判断

每道题给出一段陈述，这段陈述被假设是正确的，不容置疑的。要求报考者根据这段陈述，选择一个最恰当的答案，该答案应与所给的陈述相符合，应不需要任何附加说明即可以从陈述中直接推出，如：

彭平是一个计算机编程专家，姚欣是一位数学家。其实，所有的计算机编程专家都是数学家。我们知道，今天国内大多数综合性大学都在培养着计算机编程专家。据此，我们可以认为：

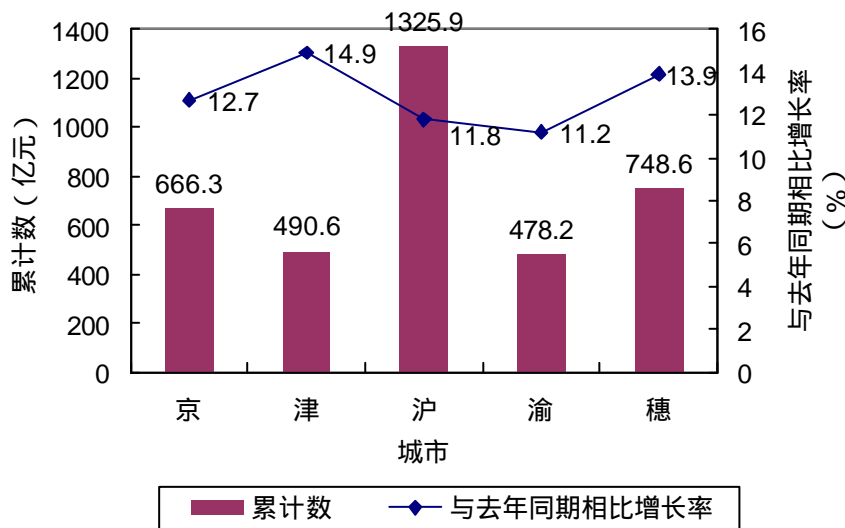
- A. 彭平由综合性大学所培养
- B. 大多数计算机编程专家由综合性大学所培养
- C. 姚欣并不是毕业于综合性大学
- D. 有些数学家是计算机编程专家

参考答案：D。

观察 A、B、C、D 四个选项，似乎都有一定道理。只有结论 D 是由陈述“所有的计算机编程专家都是数学家”直接推出来的，是不需要附加任何假设和补充而得出的结论。

### 6. 资料分析

资料分析着重考察报考者对文字、图形、表格三种形式的数据性、统计性资料进行综合分析推理与加工的能力。针对一段资料一般有 1-5 个问题，报考者需要根据资料所提供的信息进行分析、比较、计算，从四个备选答案中选出符合题意的答案，如：



2003 年第一季度五城市 GDP 情况图

根据所给图回答问题：

1. 2003 年第一季度 GDP 总量和增速均居同一位的城市有：

- A. 1 个
- B. 2 个
- C. 3 个
- D. 4 个

参考答案：C。

2. 下列哪个组合的陈述是正确的？

.2003年第一季度五个城市的GDP总量均实现了两位数增长

.2003年第一季度广州的经济总量首次超过了北京

.2002年同期重庆的GDP总量也是第五位

A.            B. 和            C. 和            D. 、 和

参考答案：A。

## A2. 基础知识和审核知识考试例题

1. 单项选择题

食品安全管理体系的范围不包括 \_\_\_\_\_

A. 产品种类    B. 加工过程    C. 产品销售对象    D. 加工场地

参考答案：C。

2. 多项选择题

HACCP计划控制的终产品中食品安全危害可接受水平的确定应考虑 \_\_\_\_\_

A. 法律法规要求    B. 顾客食品安全要求和食品的预期用途

C. 当前公众对食品安全的认知水平    D. 组织的实际控制水平

参考答案：A、B、C。

3. 判断题

管理评审必须由食品安全小组组长主持。

参考答案：x。

4. 填空题

食品厂的污染物存放应远离车间，最好位于生产车间的\_\_\_\_风向。

参考答案：上。

5. 简答题

有毒有害品的控制主要包括哪些内容？

参考答案：

- 1) 企业有毒有害品有哪些；
- 2) 是否有专门位置存放，由专人管理，必要时，相关地点是否上锁；
- 3) 是否有入库及领用记录；
- 4) 相关管理人员是否经过培训上岗；
- 5) 现场或库存的有毒有害品是否有明显的标识。
- 6) 是否按照相应有毒有害化合物的使用要求使用。

6. 阐述题

请阐述如何审核一个组织的控制措施组合的确认。

参考答案（要点）：

- 1) 组织的策划是否包括控制措施组合的确认（尤其在初步设计和变更时）

- 2) 是否确定了控制措施的组合应能达到预期水平。
- 3) 是否对 CCP 的关键限值能实现设定的预期控制进行了确认。
- 4) 控制措施组合的有效性是否能够满足获得可接受产品。
- 5) 修改和重新评价。

#### 7. 案例分析题

请根据所述情况判断不合格项并写出不符合 GB/T22000 标准的条款号和内容。

某食品企业生产珍珠奶茶饮料，以 GB/T 22000 为标准建立了工厂的食品安全管理体系。审核员在查看配料和添加剂的贮存仓库时发现，配料和添加剂均放置于垫板上，其中甜蜜素、焦糖液、淀粉等包装袋上的标签已经没有了，无法查看到产品的生产日期和保质期，仓管员及品管检验员说：原箱标签已丢失。审核员问：“如何确在原料在保质期内使用？”检验员回答：“使用前仓管员会请我过去肉眼检验一下，一般都没问题。”

参考答案：

在配料和添加剂贮存仓库，甜蜜素、焦糖液、淀粉等无法查到生产日期和保质期的标识，无法确保能够识别产品批次与原料批次的关系。

严重程度：一般

不符合标准条款和内容：7.9 组织应建立可追溯性系统，确保能够识别产品批次及其与原料批次、加工和分销记录的关系。

### 附件三：参考书目

【1】中国认证机构国家认可委员会、中国认证人员与培训机构国家认可委员会、全国质量管理与质量保证标准化技术委员会编著：国家标准化委员会统一宣贯教材、国家认证认可监督管理委员会指定培训教材《GB/T 19011-2003 质量和（或）环境管理体系审核指南》，中国标准出版社，北京，2003年8月

【2】中国合格评定国家认可中心编：“十五”国家重大科技专项“食品安全关键技术”课题成果 中国食品企业和餐饮业 HACCP 体系的建立和实施丛书《食品安全管理体系评价准则、认证制度和认可制度》，中国标准出版社，北京，2006年11月