

湖南省高等教育自学考试

课程考试大纲

食品政策与法规

(课程代码: 01501)

湖南省教育考试院组编
2016 年 12 月

高等教育自学考试考试大纲

课程名称：食品政策与法规

课程代码：01501

第一部分 课程性质与目标

一、课程性质与特点

食品政策与法规是高等教育自学考试食品工艺（专科）专业的专业核心课程。食品政策与法规是研究与食品的生产、加工、贮运和销售等全过程质量安全相关的法律法规、标准及食品市场准入的一门综合性管理学科，它涉及食品与农畜产品生产和流通的全过程，即“从农田到餐桌”。本学科既包括法律法规与标准的制定与实施，又涵盖有关监督检查和评定认证体系；既要规范协调企业和消费者双方，又涉及政府、行业组织等管理机构，以及监督检查和合格评定等第三方中性机构，同时也是国际贸易的行为准则。全面了解掌握食品政策、法律、法规相关常识，已是食品工艺专业考生真正适应社会发展需求而必须掌握的专业知识。

食品政策、法律法规与标准是企业和个人从事食品生产经营活动必须遵守的行为准则，是消费者保护自身合法权益的法律武器，是政府实施食品安全监督的重要法律依据。

二、课程目标与基本要求

本课程要求考生通过学习，能够掌握食品政策、法规、标准，认证等的基本概念，熟悉政策法规、标准与市场经济和食品安全体系的关系，了解并熟悉我国和发达国家的食品法律法规体系，标准，并逐渐培养学生分析和处理食品违标违法事件的基本能力，为学生今后的学习及工作实践打下宽厚的基础。

三、与本专业其他课程的关系

食品政策与法规是从事食品生产、营销和贮存以及食品资源开发与利用必须遵守的行为准则，也是食品工业持续健康快速发展的根本保障。它是研究食品质量安全标准化体系建设与法治管理的科学，是食品科学与质量管理交叉形成的一门新学科。其中有很多学科，如法学、管理学是食品政策与法规课程的基础，同时食品政策与法规又是食品工艺专业其它专业课程，如食品工艺学、食品添加剂、食品质量与安全管理等课程的基础课。只有学好了食品政策与法规，才能更好的、合法的从事食品生产经营活动和食品安全监督管理工作。

第二部分 考核内容与考核目标

第一章 标准化与食品标准制定

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解标准标准和标准化的基本概念及基本特征、方法原理；

掌握食品标准的结构、制定标准的基本原则和一般程序，掌握食品标准主要指标体系的建立与生产工艺的关系；明确不同食品标准指标所控制的关键工艺参数的核心；并学会编写食品标准。

二、考核知识点与考核目标

（一）标准、标准化

识记：标准、标准化（重点）

理解：1. 标准的分类；2. 标准的基本特征；3. 标准的目的；4. 标准化的目的与作用；5. 标准化的方法原理；6. 标准化活动的基本原则

（二）食品标准（次重点）

识记：食品标准

理解：1. 食品标准的结构；2. 食品标准制定的基本原则和一般程序；2. 食品标准主要指标体系的建立与生产工艺的关系；3. 食品标准指标所控制的关键工艺参数的核心

应用：学会编写食品标准

第二章 食品法律法规的基础知识

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解法律法规的基本概念和基本特征，了解食品法律法规的渊源与分类，掌握我国食品法律法规体系、适用范围，了解食品法律法规的实施与监督管理。

二、考核知识点与考核目标

（一）食品行政执法与监督（重点）

识记：食品行政执法的主体

理解：1. 我国食品行政执法的主体；2. 食品行政执法与监督

（二）食品法的渊源（次重点）

识记：食品法的渊源、食品法律、食品行政法规、地方性食品法规、技术法规、食品标准

理解：1. 食品法律法规渊源；2. 食品法律法规的分类；3. 食品法律法规体系；4. 食品法律法规的适用范围、实施

第三章 国际和发达国家食品法律法规

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解国际食品法律法规的基本概况及其实质性要求；掌握有关发达国家（如美国、日本等）食品法律法规体系，并能够借鉴国外先进的法规体系来改进我国的法规体系。

二、考核知识点与考核目标

（一）WTO/TBT 协定和 WTO/SPS 协议（重点）

识记：WTO/TBT 协定、WTO/SPS 协议

理解：WTO/TBT 协定的宗旨

(二) 发达国家食品法律法规（一般）

理解：1. 美国食品安全管理特点；2. 日本食品安全管理特点；3. 欧盟食品安全管理的特点

第四章 中国食品安全标准

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解我国食品安全标准的概况，了解中国食品安全标准体系以及实施食品质量与安全全程控制对食品安全的要求；学会借鉴、用已有的标准来规划新产品标准中技术要求内容的原则框架，重点掌握《食品添加剂使用标准》(GB2760)、预包装食品标签通则(GB7718)、食品中污染物限量标准(GB2762)等国家安全标准的主要内容（以最新版为准）。了解绿色食品、有机食品、无公害农产品（食品）三者的区别。

二、考核知识点与考核目标

(一) 我国食品安全强制性标准（重点）

识记：预包装食品、食品标签、食品添加剂、最大使用量、最大残留量、食品工业用加工助剂、污染物

理解：1. 我国食品安全相关的国家级强制性标准的类别；2. 食品安全标准应当包括的内容；3. 食品安全标准中的主要技术指标；4. 食品标签的原则：求真、务实；5. 食品标签的作用；6. 食品标签强制性标示的内容；7. 在什么情况下可以使用食品添加剂；8. 食品添加剂使用原则

应用：如何合理使用食品添加剂。

(二) 食品产品质量标准（次重点）

识记：绿色食品、有机食品、无公害农产品（食品）

理解：1. 绿色食品标准；2. 有机食品标准；3. 无公害农产品（食品）标准

应用：绿色食品、有机食品、无公害农产品（食品）三者的区别

第五章 国外食品安全标准与采用国际标准

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解国际食品安全标准的内容；明确不同国家对食品安全的具体要求和不同国家食品安全标准的差异，并有效利用这些国家食品安全标准的差异来设置我国出口食品安全标准；掌握采用国际标准的原则、程序与方法。

二、考核知识点与考核目标

(一) 国际标准组织（重点）

识记：国际标准化组织（ISO）、食品法典委员会(CAC)、食品法典（Codex）、世界卫生组织（WHO）、联合国粮农组织（FAO）

理解：各组织的宗旨和职能；食品法典委员会(CAC)标准体系；ISO 和 CAC 在食品标准与法规中的地位与作用

应用：国际标准对国际贸易的影响

（二）采用国际标准的原则和方法（一般）

识记：1. 采用国际和国外先进标准的目的和意义；2. 采用国际标准的基本原则

第六章 质量管理体系标准

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解食品良好生产规范（GMP）的内容及实施 GMP 的意义，掌握 HACCP 体系的七大原理，了解卫生标准操作程序（SSOP）的内容，能够将食品质量管理体系更好地应用到实际操作中。

二、考核知识点与考核目标

（一）良好生产规范（GMP）（重点）

识记：良好生产规范（GMP）

理解：1. 食品良好生产规范（GMP）的内容；2. 实施 GMP 的意义

应用：GMP 与 HACCP 的关系

（二）危害分析与关键控制点（HACCP）（次重点）

识记：1. 危害分析与关键控制点；2. 关键控制点（CCP）；3. 危害

理解：1. HACCP 体系的特点；2. HACCP 的基本原理；3. 实施 HACCP 的意义

应用：HACCP 食品生产中的应用实例

（三）卫生标准操作程序（SSOP）（一般）

识记：卫生标准操作程序（SSOP）

理解：卫生标准操作程序（SSOP）的基本内容

应用：GMP 与 SSOP 的关系

第七章 中国食品法律法规

一、学习目的与要求

通过本章学习，了解我国食品政策、法律、法规的主要内容及其结构；明确法律法规对食品生产、经营的要求。尤其是重点掌握食品安全法的主要内容和规定，这是本课程的最重要的部分。考虑到法律法规的修订问题，所以考试以最新版的内容为准。了解我国对保健食品、转基因食品、实质等同、新资源食品、辐照食品的安全监督与管理；了解食品生产许可制度；了解我国对进出口食品的监督与管理、餐饮业和食堂的监督与管理。

二、考核知识点与考核目标

（一）中华人民共和国食品安全法（重点）

识记：食品，食品安全，食品保质期，食源性疾病，食品安全事故，用于食品的包装材料和容器，用于食品生产经营的工具、设备，食品安全风险评估

理解：食品安全法的基本内容 with 规定

应用：食品生产经营者的法定义务；风险评估与风险监测的用途；为什么说现行的食品安全法号称史上最严

（二）国家相关食品法规（次重点）

识记：保健食品、转基因食品、实质等同、新资源食品、辐照食品、食品生产许可制度

理解：1. 保健食品的功能分类；2. 保健食品的注册申请与审批程序；3. 保健食品、转基因食品、新资源食品、辐照食品的主要监管措施；4. 食品生产许可证与工业产品生产许可证的关系；5. 食品生产的市场准入制度的内容和实施意义；6. 生产许可证的办理程序；7. 进出口食品的监督与管理；8. 餐饮业与食堂的监督管理

（三）中华人民共和国产品质量法（一般）

识记：产品质量法

理解：1. 产品质量监督管理；2. 产品质量监督管理制度

应用：生产者、销售者的产品质量责任和义务

第八章 食品标准与法规文献检索

（本章不作考试要求）

第三部分 有关说明与实施要求

一、考核的能力层次表述

本大纲在考核目标中，按照“识记”、“理解”、“应用”三个能力层次规定其应达到的能力层次要求。各能力层次为递进等级关系，后者必须建立在前者的基础上，其含义是：

识记：能知道有关的名词、概念、知识的含义，并能正确认识和表述，是低层次的要求。

理解：在识记的基础上，能全面把握基本概念、基本原理、基本方法，能掌握有关概念、原理、方法的区别与联系，是较高层次的要求。

应用：在理解的基础上，能运用基本概念、基本原理、基本方法联系学过的多个知识点分析和解决有关的理论问题和实际问题，是最高层次的要求。

二、教材

1. 指定教材:

食品标准与法规, 中国轻工业出版社, 张建新、陈宗道, 2011 年版

2. 参考教材:

食品标准与法规, 中国轻工业出版社, 张水华、余以刚, 2010 年版

三、自学方法指导

1. 在开始阅读指定教材某一章之前, 先翻阅大纲中有关这一章的考核知识点及对知识点的能力层次要求和考核目标, 以便在阅读教材时做到心中有数, 有的放矢。
2. 阅读教材时, 要逐段细读, 逐句推敲, 集中精力, 吃透每一个知识点, 对基本概念必须深刻理解, 对基本理论必须彻底弄清, 对基本方法必须牢固掌握。
3. 在自学过程中, 既要思考问题, 也要做好阅读笔记, 把教材中的基本概念、原理、方法等加以整理, 这可从中加深对问题的认知、理解和记忆, 以利于突出重点, 并涵盖整个内容, 可以不断提高自学能力。
4. 完成书后作业和适当的辅导练习是理解、消化和巩固所学知识, 培养分析问题、解决问题及提高能力的重要环节, 在做练习之前, 应认真阅读教材, 按考核目标所要求的不同层次, 掌握教材内容, 在练习过程中对所学知识进行合理的回顾与发挥, 注重理论联系实际和具体问题具体分析, 解题时应注意培养逻辑性, 针对问题围绕相关知识点进行层次(步骤)分明的论述或推导, 明确各层次(步骤)间的逻辑关系。

四、对社会助学的要求

1. 应熟知考试大纲对课程提出的总要求和各章的知识点。
2. 应掌握各知识点要求达到的能力层次, 并深刻理解对各知识点的考核目标。
3. 辅导时, 应以考试大纲为依据, 指定的教材为基础, 不要随意增删内容, 以免与大纲脱节。
4. 辅导时, 应对学习方法进行指导, 宜提倡“认真阅读教材, 刻苦钻研教材, 主动争取帮助, 依靠自己学通”的方法。
5. 辅导时, 要注意突出重点, 对考生提出的问题, 不要有问即答, 要积极启发引导。
6. 注意对考生能力的培养, 特别是自学能力的培养, 要引导考生逐步学会独立学习, 在自学过程中善于提出问题, 分析问题, 做出判断, 解决问题。
7. 要使考生了解试题的难易与能力层次高低两者不完全是一回事, 在各个能力层次中会存在着不同难度的试题。
8. 助学学时: 本课程共 5 学分, 建议总课时 90 学时, 其中助学课时分配如下:

章 次	内 容	学 时
1	标准化与食品标准制定	8
2	食品法律法规的基础知识	6

3	国际和发达国家食品法律法规	8
4	中国食品安全标准	18
5	国外食品安全标准与采用国际标准	10
6	质量管理体系标准	12
7	中国食品法律法规	28
合 计		90

五、关于命题考试的若干规定

1. 本大纲各章所提到的内容和考核目标都是考试内容。试题覆盖到章，适当突出重点。
2. 试卷中对不同能力层次的试题比例大致是：“识记”为 30%、“理解”为 50%、“应用”为 20%。
3. 试题难易程度应合理：易、较易、较难、难比例为 2：3：3：2。
4. 每份试卷中，各类考核点所占比例约为：重点占 60%，次重点占 30%，一般占 10%。
5. 试题类型一般分为：单项选择题、多项选择题、填空题、名词解释题、简答题、论述题。
6. 考试采用闭卷笔试，考试时间 150 分钟，采用百分制评分，60 分合格。

六、题型示例（样题）

一、单项选择题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

在每小题列出的四个备选项中只有一个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题卡”上的相应字母涂黑。错涂、多涂或未涂均无分。

1. 新《食品安全法》的实施时间是

- A. 2009 年 2 月 28 日 B. 2009 年 6 月 1 日
C. 2015 年 4 月 24 日 D. 2015 年 10 月 1 日

二、多项选择题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

在每小题列出的五个备选项中至少有两个是符合题目要求的，请将其选出并将“答题卡”上的相应字母涂黑。错涂、多涂、少涂或未涂均无分。

1. 技术法规是有法律约束力的强制性技术文件的总称，具有多种表现形式，包括其他强制性文件及

- A. 社会调查报告 B. 政府法令 C. 部门规章、指令
D. 部门条例 E. 国家法律

三、填空题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 食品卫生监督员在执行任务时，可以向食品生产经营者了解情况，索取必要的资料，进行生产经营场所检查，按照规定_____采样。生产经营者不得拒绝或者隐瞒。

四、名词解释（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. CAC

五、简答题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 简述欧盟食品安全管理的特点。

六、论述题（本大题共■小题，每小题■分，共■分）

1. 试述 WTO/TBT 协定的宗旨和基本原则。