

高纲 4415

江苏省高等教育自学考试大纲

03283 食品安全与质量控制

南京财经大学编（2026 年）

I 课程的性质及其设置的目的和要求

一、课程的性质、地位与任务

《食品安全与质量控制》是江苏省高等教育自学考试质量管理工程（专升本）专业中的一门选设课程。本课程聚焦于食品从“农田到餐桌”全产业链的质量安全特性，系统阐述了食品安全与质量控制的基本理论、核心要素与管理体系。课程内容既包括食品质量、安全与卫生的基本概念及相互关系、食品质量安全的影响因素等基础理论知识，也涵盖了生物性、化学性和物理性不安全因素的来源、危害及防控措施。同时，课程注重理论与实践相结合，详细讲解了各类食品（乳及乳制品、肉与肉制品、水产品、谷类食品、食用油及其制品、调味品、饮料与冷饮、蔬菜及其制品、水果及其制品、食用菌及其制品）的主要卫生问题及安全管理措施，深入介绍了食品工厂卫生设计、设备卫生设计、生产卫生要求与管理等实务内容。此外，课程还系统讲解了食品安全风险分析框架、毒理学评价方法、安全限值制定原则，以及良好农业规范（GAP）、良好操作规范（GMP）、危害分析与关键控制点（HACCP）、ISO22000 食品安全管理体系、ISO9000 质量管理体系等先进管理工具在食品行业的应用。通过本课程的学习，使考生理解食品安全在公共健康、国际贸易与企业竞争中的核心地位，掌握食品行业质量安全控制的系统性框架与关键技术环节，熟悉我国及国际通行的食品安全法律法规与标准体系，具备开展食品生产企业质量安全管理、体系运行及政府监管的基本能力。本课程旨在引导考生将质量管理学的通用原理与食品行业的特殊要求有机融合，培养其识别、分析、评估与控制食品质量安全风险的综合实践能力，为从事食品行业质量管理、质量检验、体系认证、政府监管或进一步深造学习打下坚实的理论与实践基础。

二、本课程的基本要求

本课程共分六个项目：项目一和二为食品安全基础理论，包括食品质量、安全与卫生的基本概念及相互关系、影响食品质量安全的生物性、化学性、物理性危害因素、国内外食品质量安全法律法规与标准体系等；项目三为各类食品的安全质量控制，包括乳及乳制品、肉与肉制品、水产品、谷类、食用油、调味品、饮料、蔬菜、水果、食用菌等各类食品的主要卫生问题及安全管理措施；项目四、五和六为食品安全管理体系与实践，具体阐述食品工厂卫生设计、设备卫生设计、生产卫生要求与管理、食品安全风险

分析、毒理学评价、安全限值制定，以及良好农业规范、良好操作规范、危害分析与关键控制点、ISO22000 食品安全管理体系等。

通过本课程的学习，要求考生：

1. 系统地掌握食品安全与质量控制的基本概念、核心理论与常用术语。能够准确理解食品质量、食品安全、食品卫生、危害、风险、关键控制点、良好操作规范等基本概念，熟悉食源性疾病的类型及影响因素，这是本课程的基础内容。

2. 具备将食品安全控制理论与方法应用于实践案例进行分析的初步能力。能够运用危害分析、关键控制点确定、安全限值设定、风险评估等方法，对食品生产、加工、储运等环节的质量安全问题进行分析与诊断，对各类食品的质量安全控制要点和食品安全管理体系的构成有系统地了解。

3. 熟练掌握现代食品安全质量控制的主要工具与方法。能够从预防和控制食品安全风险、保障公众健康的角度，解释说明危害分析与关键控制点体系、良好生产规范、卫生标准操作程序、ISO22000 食品安全管理体系等管理工具和管理模式的功能、原理及应用场景，具备在食品企业或相关机构中参与建立和实施食品安全管理体系的基本能力。

II 课程内容与考核目标

项目一 绪论

一、课程内容

本章首先阐述了食品质量、食品安全和食品卫生的定义及其内涵，分析了三者之间的相互关系，并介绍了食品的外在属性、内在属性和隐含属性等质量特征。接着，系统讲解了影响食品质量安全的各类因素。然后，详细介绍了我国食品质量安全的法律法规体系，并通过典型案例分析了法律在实际监管中的应用。本章还系统阐述了我国食品安全标准体系的构成，包括食品基础标准、食品产品标准、食品添加剂使用标准、食品包装标准、食品安全控制与管理标准以及食品检验方法标准等。最后，概述了国际上具有代表性的发达国家和地区及国际组织的食品质量安全法律法规与标准体系。

二、学习要求

通过本章的学习，了解国内外食品质量安全法律法规和标准体系的基本框架，了解食品质量、安全与卫生概念的历史演变与国际共识。熟悉影响食品质量安全的主要因素

及其分类，熟悉食品中有毒有害物质限量标准、食品标签标准等基础标准的内容。掌握食品质量、食品安全和食品卫生的定义及内涵，掌握三者之间的逻辑关系，能够理解食品安全涵盖食品卫生与食品质量的系统化理念。

三、考核知识点与考核要求

（一）食品质量、安全与卫生的定义及内涵

识记：①食品质量的定义及内涵；②食品安全的定义及内涵；③食品卫生的定义及内涵。

领会：①食品质量、安全与卫生的关系。

（二）食品质量安全的影响因素

领会：①食源性疾病不断增加的原因；②影响食品质量安全的因素。

（三）中国食品质量安全法律法规和标准

应用：①中国食品质量安全法律法规体系；②中国食品质量安全标准体系。

（四）国外食品质量安全法律法规和标准

识记：①发达国家和地区食品质量安全法律法规体系。

领会：①发达国家和地区及国际食品质量安全标准体系。

项目二 食品加工不安全因素的来源及危害

一、课程内容

本章首先系统阐述了食品中生物性不安全因素的来源及危害，包括生物污染的概况、构成食品安全危害的生物种类、生物污染途径及危害防治措施。详细介绍了腐败菌对食品的污染及危害，重点讲解了致病菌对食品的污染及危害。同时，介绍了病毒和寄生虫对食品的污染及危害，并结合典型案例进行分析。其次，详细阐述了食品中化学性不安全因素的来源及危害。一是环境污染导致的化学性污染，二是食品原料中带入的化学污染物，三是食品加工过程的化学性污染物，四是来自容器、加工设备和包装材料的化学污染物，五是新型食品的安全性问题。最后，讲解了食品中物理性不安全因素的来源及危害。

二、学习要求

通过本章的学习，了解各种不安全因素污染食品对人体健康造成的影响和危害，了解各类化学性污染物的毒性机制和预防控制原则，了解物理性危害的常见来源及筛选剔除方法。熟悉生物性污染中各类致病菌、病毒和寄生虫的污染途径及预防措施，熟悉化学性污染中农药残留、兽药残留、食品添加剂的安全管理要求。掌握各种不安全因素污染食品的途径及预防措施，能够运用危害分析的方法识别和控制食品加工过程中的三类不安全因素。

三、考核知识点与考核要求

（一）生物性不安全因素的来源及危害

识记：①生物污染概况；②寄生虫对食品的污染及危害。

领会：①腐败菌对食品的污染及危害；②致病菌对食品的污染及危害；③病毒对食品的污染及危害。

（二）化学性不安全因素的来源及危害

识记：①来自容器、加工设备和包装材料的化学污染物。

领会：①环境污染导致的化学性污染；②食品原料中带入的化学污染物；③食品加工过程的化学性污染物；④新型食品的安全性问题。

（三）物理性不安全因素的来源及危害

识记：①物理危害物质及其筛选；②各类食品中非食源性物质的剔除方法。

项目三 各类食品生产中常见的质量安全问题

一、课程内容

本章首先系统介绍了乳及乳制品生产过程中存在的食品质量安全问题，详细阐述了乳的化学污染和微生物污染的主要因素，以及乳及乳制品生产、贮运的卫生控制与管理措施。其次，讲解了肉与肉制品生产中常见的质量问题，重点分析了违禁添加问题，并介绍了肉及肉制品的安全管理措施，涵盖饲养与原料管理、生产工艺管理、配套设施管理、产品检测管理和流通领域管理。再次，阐述了水产品的质量安全问题，以及水产品质量控制措施。本章还分别介绍了谷类食品、食用油及其制品、调味品、饮料与冷饮、蔬菜及其制品、水果及其制品、食用菌及其制品的主要安全问题及控制措施。

二、学习要求

通过本章的学习，了解各类食品的主要卫生问题及安全风险来源。熟悉各类食品的卫生管理措施和质量控制要点，熟悉各类食品生产、贮运、销售过程中的关键控制环节。能够合理运用食品安全、卫生管理知识对各类食品的安全生产进行评价和管理，具备针对不同食品类别制定质量控制方案的基本能力。

三、考核知识点与考核要求

（一）乳及乳制品

领会：①乳及乳制品生产过程存在的食品质量问题；②乳及乳制品生产、贮运的卫生控制与管理；③乳及乳制品生产的安全管理。

（二）肉及肉制品

领会：①肉制品生产中常见的质量问题；②肉及肉制品安全管理措施。

（三）水产品

识记：①水产品及相关概念；②水产品产业链与质量安全风险。

领会：①影响水产品质量安全的主要因素；②水产品质量控制措施。

（四）谷类食品

领会：①谷类的主要卫生问题；②谷类的卫生管理。

（五）食用油及其制品

领会：①食用油脂的安全问题；②控制措施。

（六）调味品

识记：①酱油类调味品的卫生及管理；②食醋的卫生及管理；③食盐的卫生及管理。

（七）饮料与冷饮

识记：①饮料与冷饮原料的卫生要求；②饮料与冷饮加工、储存、运输过程的卫生要求；③饮料与冷饮的卫生管理。

（八）蔬菜及其制品

识记：①蔬菜及其制品的相关概念；②蔬菜及其制品的食品安全问题；③影响蔬菜及其制品安全的主要因素；④蔬菜及其制品原料的卫生要求；⑤蔬菜及其制品的卫生管理。

（九）水果及其制品

识记：①水果及相关概念；②水果及其制品的卫生管理。

领会：①水果及其制品的食品安全问题。

（十）食用菌及其制品

识记：①食用菌及其制品的相关概念。

领会：①食用菌及其制品的食品安全问题；②食用菌及其制品安全管理措施。

项目四 食品生产卫生控制及管理

一、课程内容

本章首先系统阐述了食品工厂卫生设计的基本要求。其次，深入讲解了食品设备卫生设计的目的与要求。再次，系统介绍了食品生产卫生要求。最后，详细讲解了食品生产卫生管理的关键内容。

二、学习要求

通过本章的学习，了解食品工厂卫生设计的基本要求，包括选址、厂房、车间、工厂内部、车间入口、墙壁、天花板、地板、给排水系统、洗手消毒设施、废弃物处理等。了解食品加工设备的卫生设计原则，包括材料选择、结构设计及设备连接系统等。了解食品生产卫生管理的关键职责和内容。熟悉食品生产卫生要求，包括生产环境、生产人员和工艺过程的卫生要求，能够运用所学知识对食品生产企业的卫生状况进行评价和改进。

三、考核知识点与考核要求

（一）食品工厂卫生设计

识记：①工厂选址的要求；②厂房的要求；③车间分区的要求；④车间入口设施的要求；⑤墙壁、天花板和地板的要求；⑥给排水系统的要求；⑦服务设施的要求；⑧洗手消毒设施的要求；⑨库房的要求；⑩废弃物处理设施的要求。

（二）食品设备卫生设计

识记：①设备卫生设计的目的；②设备材料；③卫生设备的结构；④设备连接系统；⑤卫生设计的验证；⑥设备卫生要求。

（三）食品生产卫生要求

识记：①生产环境卫生要求；②生产人员卫生要求。

领会：①生产工艺卫生要求。

（四）食品生产卫生管理

识记：①相关操作程序与管理规范。

领会：①卫生管理的关键职责与内容。

项目五 食品安全性评价

一、课程内容

本章首先系统阐述了食品安全风险分析的基本概念和框架，详细介绍了风险分析框架的三个组成部分：风险管理、风险交流和风险评估。其次，深入讲解了食品安全风险评估的具体内容与方法。一是危害识别，二是危害特征描述，三是暴露评估，四是风险特征描述。再次，系统介绍了食品毒理学评价的程序与方法。最后，详细阐述了食品安全限值的制定原则与方法。

二、学习要求

通过本章的学习，掌握食品安全风险分析的基本概念和步骤，理解风险评估、风险管理和风险交流三者之间的关系。熟悉食品安全毒理学评价的基本内容，包括一般毒性试验和特殊毒性试验的类型、目的和方法。掌握安全限值的概念和应用，理解每日允许摄入量、最大无作用剂量、安全系数等术语的含义及计算方法。了解化学性危害限量标准和微生物安全限值的制定原则，能够运用所学知识对食品安全性进行初步评价。

三、考核知识点与考核要求

（一）食品安全风险分析

领会：①食品的风险与食品安全危害。

应用：①风险分析框架。

（二）食品安全风险评估

领会：①危害识别；②危害特征描述；③暴露评估；④风险特征描述。

（三）食品毒理学评价

领会：①一般毒性评价；②特殊毒性评价。

（四）食品安全限值的制定

领会：①有阈值化学物 ADI 值的获得方法；②无阈值化学物的剂量-反应评估；③化学性危害限量标准的制定；④微生物的安全限值。

项目六 食品生产过程的质量安全控制

一、课程内容

本章首先系统介绍了原料生产过程的安全质量保证，重点阐述了良好农业规范的产生背景、概念及国际发展概况。详细讲解了美国良好农业规范的八项基本原则、欧洲零售协会良好农业规范的文件框架与认证发展、澳大利亚良好农业规范、加拿大良好农业规范及联合国粮食及农业组织《农业管理规范框架》的基本原则。重点介绍了中国良好农业规范的制定背景、基本原则与标准体系构成。同时，介绍了安全食品（绿色食品和有机食品）的生产操作规范和标准，包括绿色食品的特征、技术分级、标准构成及申报认证程序，以及有机食品的概念、标准制定原则、应具备条件、标准构成及其与普通食品、绿色食品的区别。

其次，本章深入讲解了食品加工过程的安全质量保证。系统介绍了良好操作规范的概念、分类、国内外良好操作规范发展概况及实施良好操作规范的意义。全面阐述了危害分析与关键控制点的概念、特点、七项基本原理，以及实施危害分析与关键控制点的必备条件和计划的制定与实施步骤。此外，还介绍了 ISO22000 食品安全管理体系的标准内容、特点及其与危害分析与关键控制点的关系，以及 ISO9000 质量管理体系的由来、原理、实施步骤。最后，简要阐述了食品流通和服务环节的安全质量保证的基本概念与重要性。

二、学习要求

通过本章的学习，掌握良好农业规范、安全食品的概念、特点及操作规程。掌握良好操作规范、危害分析与关键控制点、ISO22000 和 ISO9000 质量管理体系的概念、特点和基本原理，并了解其主要内容和在食品工业中的应用。了解中国良好农业规范认证的实施规则与认证级别，熟悉绿色食品的申报认证程序及有机食品与普通食品的区别。了解食品在流通和服务环节的安全质量控制的基本要求。

三、考核知识点与考核要求

（一）原料生产过程的安全质量保证

领会：①良好农业规范。

应用：①安全食品（绿色食品和有机食品）的生产操作规范和标准。

(二) 食品加工过程的安全质量保证

领会：①GMP、HACCP / ISO22000 与 ISO9000 的关系。

应用：①良好操作规范(GMP)的原理与实施；②危害分析与关键控制点与 ISO22000 的概念、原理、实施及关系；③ISO9000 质量管理体系的原理与实施。

(三) 食品流通和服务环节的安全质量保证

识记：①食品流通和服务环节的安全质量保证。

III 有关说明与实施要求

为使本大纲的规定在个人自学、社会助学和考试命题中得到贯彻和落实，兹对有关问题作如下说明，并进而提出具体要求。

一、关于考核目标的说明

为使考试内容具体化和考核要求标准化，本大纲在列出课程内容和学习要求的基础上，对各章规定了考核目标，包括考核知识点和考核要求。明确考核目标，使考生能够进一步明确考试内容和要求，更有目的地系统学习教材；使社会助学者能够更全面地有针对性地分层次进行辅导；使考试命题能够更加明确命题范围，更准确地安排试题的知识能力层次和难易度。

本大纲在考核目标中，按照识记、领会、应用三个层次规定其应达到的能力层次要求。三个能力层次是递进等级关系。各能力层次的含义是：

识记：能知道有关的名词要点、概念、知识的意义，并能正确认识和表达，是较低层次的要求。

领会：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：在领会的基础上，能运用基本概念、基本原理、基本方法分析和解决有关的理论问题和实际问题。

二、关于自学教材

本课程使用教材为：《食品安全与质量控制》（第三版），姚卫蓉主编，中国轻工业出版社，2024 年。

三、自学方法指导

本课程作为一门专业课程，综合性强、内容多、难度大，考生在自学过程中应该注意以下几点：

1. 学习前，应仔细阅读课程大纲的第一部分，了解课程的性质、地位和任务，熟悉课程的基本要求以及本课程与有关课程的联系，使以后的学习紧紧围绕课程的基本要求。
2. 在阅读某一章教材内容前，应先认真阅读大纲中该章的考核知识点、自学要求和考核要求，注意对各知识点的能力层次要求，以便在阅读教材时做到心中有数。
3. 阅读教材时，应根据大纲要求，要逐段细读，逐句推敲，集中精力，吃透每个知识点。对基本概念必须深刻理解，基本原理必须牢固掌握，在阅读中遇到个别细节问题不清楚，在不影响继续学习的前提下，可暂时搁置。
4. 学完教材的每一章节内容后，应认真完成教材中的习题和思考题，这一过程可有效地帮助考生理解、消化和巩固所学的知识，提高分析问题、解决问题的能力。

四、对社会助学的要求

1. 应熟知考试大纲对课程所提出的总的要求和各章的知识点。
2. 应掌握各知识点要求达到的层次，并深刻理解各知识点的考核要求。
3. 对考生进行辅导时，应以指定的教材为基础，以考试大纲为依据，不要随意增删内容，以免与考试大纲脱节。
4. 辅导时应对考生进行学习方法的指导，提倡考生“认真阅读教材，刻苦钻研教材，主动提出问题，依靠自己学懂”的学习方法。
5. 辅导时要注意基础、突出重点，要帮助考生对课程内容建立一个整体的概念，对考生提出的问题，应以启发引导为主。
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、作出判断和解决问题。
7. 要使考生了解试题难易与能力层次高低两者不完全是一回事，在各个能力层次中都存在着不同难度的试题。

五、关于命题考试的若干要求

1. 本课程的命题考试，应根据本大纲所规定的考试内容和考试目标来确定考试内容和考核要求，不要任意扩大或缩小考试范围，提高或降低考核要求，考试命题是覆盖到各章，并适当突出重点章节，加大重点内容的覆盖密度。

2. 课程在考试试题中对不同能力层次要求的分数比例，一般为：识记占 40%，领会占 40%，应用占 20%。

3. 试题要合理安排难度结构。试题难易度可分为易、较易、较难、难四个等级。每份试卷中，不同难易度试题的分数比例，一般为易占 20%，较易占 30%，较难占 30%，难占 20%。必须注意，试题的难易度与能力层次不是一个概念，在各能力层次中都会存在不同难度的问题，切勿混淆。

4. 本课程考试试卷中可能采用的题型有：单项选择题、判断改错题、名词解释题、简答题、论述题等。

5. 考试方式为闭卷、笔试，考试时间为 150 分钟。评分采用百分制，60 分为及格。考生只准携带 0.5 毫米黑色墨水的签字笔、铅笔、圆规、直尺、三角板、橡皮等必需的文具用品，不可携带计算器。

附录 题型举例

一、单项选择题

1. 根据《中华人民共和国食品安全法》的规定，食品安全是指食品无毒、无害，符合应当有的营养要求，对人体健康不造成任何急性、亚急性或者_____

A. 慢性危害 B. 极慢性危害 C. 潜在性危害 D. 遗传性危害

参考答案：A

二、判断改错题

1. 食品的质量属性通常分为外在属性、内在属性和显性属性三类。

参考答案：×。“显性属性”应改为“隐含属性”。

三、名词解释题

1. 食品质量

参考答案：指食品的一组固有特性满足消费者要求的程度。

四、简答题

1. 简述危害分析与关键控制点（HACCP）的七项基本原理。

参考答案：（1）危害分析；（2）确定关键控制点；（3）建立关键限值；（4）关键控制点的监控；（5）建立纠偏措施；（6）记录保持程序；（7）验证程序。

五、论述题

1. 试述沙门菌污染食品途径。

参考答案：

（1）肉类食品沙门菌污染包括生前感染和宰后污染：生前感染又包括原发性沙门菌病和继发性沙门菌病。生前感染是肉类食品污染沙门菌的主要原因。宰后污染系指家畜、家禽在宰杀后被带有沙门菌的粪便、污水、土壤、容器、炊具、鼠、蝇等所污染，可发生在从屠宰到烹调的各个环节中。特别在熟肉制品的加工销售过程中，由于刀具、砧板、炊具、容器等生熟交叉污染或食品从业人员及带菌者污染，导致熟肉制品再次受沙门菌的污染。

（2）家禽蛋类及其制品被沙门菌污染比较常见，尤其是鸭、鹅等水禽蛋类：由于家禽产卵和粪便排泄通过同一泄殖腔，加上蛋壳上又有气孔，所以当家禽产蛋时，泄殖腔内的沙门菌可污染蛋壳并通过气孔而侵入蛋中。

（3）鲜乳及其制品被沙门菌污染：其原因为沙门菌病乳牛导致牛乳带菌或健康乳牛在挤乳过程中牛乳被沙门菌污染，如果巴氏消毒不彻底，食后可引起沙门菌属食物中毒。

（4）淡水鱼虾蟹等水产品被沙门菌污染：主要原因是水源被沙门菌污染。