附件3：

2020年全国硕士研究生招生考试食品安全管理与法规

考试大纲

Ⅰ．考试性质

　 　食品安全管理与法规是《农业知识综合三》中考查的主干课程。《农业知识综合三》侧重于农业工程综合知识的考查，考试内容包括食品卫生学、食品安全管理与法规、食品分析与检验技术等学科。《农业知识综合三》食品安全管理与法规部分考查目的是科学、公平、有效地测试考生掌握大学本科阶段食品安全管理与法规课的基本知识、基本理论，以及运用食品安全管理与法规分析和解决问题的能力，要求考生比较系统地理解和掌握食品安全基本概念、法规、标准、管理体系内容。食品安全管理与法规部分评价的标准是高等学校本科毕业生能达到的及格或及格以上水平，以保证被录取者具有基本的食品安全管理与法规知识，并有利于各高等院校和科研院所在专业上择优选拔。

Ⅱ．考查目标

本课程要求考生掌握我国食品安全法、农产品质量安全法及其它重要的食品法律、法规及标准的基本内容和食品生产的市场准入和认证、质量管理制度。

Ⅲ．参考书目

1.《中华人民共和国食品安全法》 ；

2. 《农产品质量安全法》 ；

3.《食品标准与法规》张水华、余以刚主编，中国轻工业出版社， 2010年出版。

Ⅳ．考试形式和试卷结构

**一、试卷满分及考试时间**

　　本部分试卷满分为50分，考试时间为60分钟。

**二、答题方式**

　　答题方式为闭卷、笔试。

**三、试卷内容结构**

食品标准与法规基本概念约20%

食品安全法、农产品质量安全法基本内容及其实施条例、配套法规约50%

　　食品安全与质量标准体系、食品安全管理体系等约30%

**四、试卷题型结构**

1. 名词解释，一般5小题，每小题2分，共10分。

2. 问答题，一般4小题，每小题10分，共40分。

Ⅴ.考查内容

1. 了解我国食品法律法规体系，掌握食品安全法、农产品质量安全法基本内容及其实施条例、配套法规。

2. 掌握标准、标准化的含义，了解食品标准的制定。

3. 掌握现行食品安全与质量标准体系和内容。

4．掌握有机产品、绿色食品和无公害农产品的概念、标识，以及认证法规和标准体系。

5．掌握加工过程食品安全管理体系的概念和应用。

1) 良好生产规范（GMP）的概念和内容；

2) 卫生标准操作程序（SSOP）的概念和内容；

3) 危害分析与关键控制点（HACCP体系）的概念、原理与应用；

4) HACCP、GMP和SSOP的关系，以及它们分别对食品安全危害的控制方法。

6. 了解国际上的一些食品组织，如国际标准化组织及国际食品法典委员会的作用。