

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证规则

目 录

01 适用范围	02
02 对认证机构的基本要求	02
03 对认证人员的基本要求	03
04 认证依据	03
05 认证程序	04
06 认证证书	12
07 HACCP 认证标志	13
08 信息报告	13
09 附则	14
附录一	15
附录二	20

1 适用范围

为规范本机构危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证工作，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国认证认可条例》、《认证机构管理办法》等法规，依据《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》文件要求制定本规则。本规则规定了本机构实施危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证的程序与管理的基本要求，是本机构从事危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动的基本依据。除国家认监委对危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证另有规定外，本机构从事危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动应当遵守本规则要求。

2 对认证机构的基本要求

2.1 本机构依据认证认可相关法律法规取得危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证的资质后，方可在批准范围内开展危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动。

2.2 本认证机构从事危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动遵循公正公开、客观独立、诚实信用的原则。本认证机构实施内部管理和开展危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动应当符合 GB/T 27021《合格评定 管理体系审核认证机构的要求》及其他相关准则及标准要求，以确保持续具备开展管理体系认证的能力、一致性和公正性。

2.3 本认证机构开展不同类别、不同行业领域的危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动，根据国家经济和社会发展的需要，不得影响国家和社会公共利益，不得违背社会公序良俗。

2.4 本认证机构开展不同类别、不同行业领域的危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动，在遵守本规则基础上，制定本机构自身的认证实施规则（如认证方案、认证程序、作业指导书等），并遵照执行。

2.5 本认证机构建立风险防范机制，对其从事危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动可能引发的风险和责任，采取合理有效措施。本认证机构定期对已对其开展的危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动引发的风险进行了评估，并留下证据，并对各个活动领域和运作地域的业务引发的责任做了充分安排（储备金）。

2.6 本认证机构建立认证人员管理制度，对认证人员应具备必要的个人素质和认证所需相关专业及认证检查、检验等方面的教育、培训和工作经历等做出明确规定，确保从事不同类型、不同行业领域管理体系认证的人员持续具备相应素质和能力。其中，下列三类人员，其能力应当满足 GB/T 27021（或 ISO/IEC 17021）系列标准中的相应要求：

- （1）实施申请评审以确定所需的审核组能力要求，选择审核组成员，并确定审核时间；
- （2）复核审核报告并作出认证决定；
- （3）审核及领导审核组。

2.7 本认证机构基于风险思维，对不同类型的获证组织开展有效的监督活动，以监督获证组织持续运行管理体系并符合认证要求。

除了常规的监督审核以外，本认证机构还应根据获证组织的风险级别，开展多种形式的监督活动，包括：

- (1) 审查组织对其运作的说明（如宣传材料、网页）；
- (2) 就认证的有关方面询问组织或要求提供文件化信息；
- (3) 跟踪行政监管部门发布的监管信息；
- (4) 跟踪媒体发布的信息；
- (5) 特殊审核，如提前较短时间通知的突击检查；
- (6) 其他监视获证组织绩效的方法，如互联网、大数据技术等。

3 对认证人员的基本要求

3.1 本机构认证人员应遵守认证认可相关法律法规及规范性文件的要求，应当具有从事认证工作的基本职业操守：诚信、客观、公正、廉洁，不冒名顶替其他认证人员实施审核，不编制虚假或严重失实的文件，不出具虚假或严重失实的认证记录和报告，不编造学习经历、工作经历和审核经历。认证人员对认证结论、认证结果的真实性承担相应责任。

3.2 认证人员应当具备与其所从事认证工作相适宜的能力，且为保证自身能力持续满足认证相关要求，应当持续学习，并定期参加认证机构组织或要求的各类培训。

3.3 认证人员不得发生影响认证公正性和有效性的行为；不得参与近两年内其咨询过的组织的认证活动；不得接受认证委托人及其相关利益方的礼金、礼品或其他不当利益；未经允许不得私自到获证组织报销食宿交通等票据。

3.4 认证机构中参加认证活动的人员应当具备必要的个人素质和食品生产、食品安全及认证检查、检验等方面的教育、培训和（或）工作经历。

3.5 危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证审核员应符合以下条件：

- 具有国家承认的食品工程或相近专业本科或以上的学历；
- 满足 GB/T 27021《合格评定 管理体系审核认证机构的要求》中关于审核员的教育、食品安全培训、审核培训、工作经历和审核经历的要求；
- 具备实施危害分析的能力；
- 按照《认证及认证培训、咨询人员管理办法》有关规定取得人员注册机构的执业资格注册。

3.6 认证机构应对本机构的认证审核员的能力做出评价，审核员宜具有针对附录一中特定种类的专业能力，以满足实施相应类别产品危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证活动的需要。

4 认证依据

《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》

注：适用时，为满足进口国（地区）的需求，认证机构可将国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission, CAC）制定的《食品卫生通则》作为补充的认证依据。

5 认证程序

5.1 认证申请

5.1.1 认证机构应要求认证委托人具备以下条件：

- (1) 取得国家市场监督管理总局或有关机构注册登记的法人资格（或其组成部分）；
- (2) 取得相关法规规定的行政许可文件（适用时）；
- (3) 未列入国家信用信息严重失信主体相关名录；
- (4) 生产经营的产品符合适用的我国和进口国（地区）相关法律、法规、标准和规范的要求；
- (5) 按照本规则规定的认证依据，建立和实施了 HACCP 体系，且体系有效运行 3 个月以上；
- (6) 一年内未发生违反我国和进口国（地区）相关法律、法规的食品安全事故；
- (7) 三年内未因违反本规则 4.2.2（4）或（5）条款而被认证机构撤销 HACCP 认证证书。

5.1.2 认证机构应要求认证委托人提交的文件和资料：

- (1) 认证申请；
- (2) 法律地位证明文件复印件；
- (3) 有关法规规定的行政许可文件和备案证明复印件（适用时）；
- (4) HACCP 体系文件（包括 HACCP 手册、产品描述、工艺流程图、工艺描述；危害分析、相应的危害控制措施及其确认和验证要求等）；
- (5) 组织机构与职责说明；
- (6) 厂区位置图、平面图；加工车间平面图；加工生产线、季节性生产和班次的说明；
- (7) 食品添加剂使用情况说明，包括使用的添加剂名称、用量、适用产品及限量标准等（适用时）；
- (8) 多场所清单及委托加工情况说明（适用时）；
- (9) 产品符合安全要求的相关证据；
- (10) 承诺遵守相关法律、法规、认证机构要求及提供材料真实性的自我声明；
- (11) 其他需要的文件。

5.2 认证受理

5.2.1 认证机构应向认证委托人至少公开以下信息：

- (1) 可开展认证业务的范围，以及获得相应认可的情况；
- (2) 开展认证活动所依据的认证标准及认证流程；
- (3) 相关的认证方案、认证程序；
- (4) 批准、保持、变更、暂停、恢复和撤销认证证书的规定与程序；
- (5) 拟向组织获取的信息，以及对相关信息的保密规定；
- (6) 认证证书、认证标志及相关的规定；

- (7) 对认证过程的申诉、投诉规定；
- (8) 认证要求变更的规定。

5.2.2 申请评审

认证机构应在认证委托人提交材料齐全后，对其提交的申请文件和资料进行评审并保存评审记录，以确保：

- (1) 认证要求规定明确、形成文件，并得到理解；
- (2) 认证机构和认证委托人之间在理解上的差异得到解决；
- (3) 对于申请的认证范围、认证委托人的工作场所和任何特殊要求，认证机构均有能力开展认证服务。

(4) 认证机构应依据附件 1 确定组织申请认证的相关范围。认证机构不应将能够影响认证范围内终产品食品安全的活动、过程、产品或服务排除在认证范围之外。

5.2.3 评审结果处理

申请材料齐全、符合要求的，予以受理认证申请；

未通过申请评审的，应通知认证委托人在规定时间内补充、完善，不同意受理认证申请应明示理由。

5.3 签订认证合同

认证机构应与认证委托人签订具有法律效力的书面认证合同或等效文件。明确体系覆盖的范围以及认证机构和认证委托人各自应当承担的责任、权利和义务。

5.4 审核策划

5.4.1 认证机构应对整个认证周期制定审核方案，以清晰地识别用以证实认证委托人的 HACCP 体系符合认证依据或其他规范性文件的要求所需的审核活动。审核方案应覆盖全部 HACCP 体系要求。

5.4.2 初次认证审核方案应包括两阶段的初次审核、认证决定之后的监督审核和认证到期前进行的再认证审核。第一个三年的认证周期从初次认证决定算起，以后的周期从再认证决定算起。审核方案的确定和任何后续调整应考虑认证委托人的规模，其管理体系、产品和过程的范围与复杂程度，生产季和产品的安全风险以及经过证实的 HACCP 体系有效性水平和以前审核的结果。

5.4.3 监督审核应至少每年进行一次。初次认证后的第一次监督审核应在认证决定之日起 12 个月内进行。此后，监督审核应至少每个日历年进行一次（再认证的年份除外），且两次监督审核的时间间隔不得超过 15 个月。

5.4.4 审核组应在现场观察产品/服务实现的活动/过程。

初次认证审核时产品/服务实现现场至少应覆盖申请认证范围内的所有产品/服务小类；再认证审核或认证周期内每年的监督审核时，产品/服务实现现场至少应覆盖认证范围内的所有产品/服务类别（分类详见附件 1）。

5.4.5 审核产品/服务实现过程现场的时间应不低于总现场审核时间的 50%。

5.4.6 审核时间

认证机构应制定确定审核时间的文件。文件应考虑行业类别、HACCP 项目、产品/服务实现过程的复杂程度、认证委托人的规模等因素，同时满足本规则附件 3 的要求。

5.4.7 组建审核组

5.4.7.1 审核组应具备实施认证委托人相应产品/服务类别 HACCP 认证审核的能力。当审核组的专业技术能力不足时，可以配备技术专家提供技术支持，但不计入审核时间。审核组成员应身体健康状况良好。

5.4.7.2 认证机构应合理策划第一、二阶段审核组的衔接，确保两个阶段审核的连续性。第二阶段审核组中至少应包含一名第一阶段审核员。

5.4.7.3 初次认证第二阶段或再认证审核组至少应由两名审核员组成。

5.4.7.4 同一审核员连续对同一生产现场实施认证审核的次数最多为 6 次。

注：第一阶段审核或其他类型的特殊审核不计算次数。

5.4.7.5 认证机构应在现场审核前告知认证委托人，并提供审核组每位成员的姓名。认证委托人如对审核组的组成提出异议且合理时，认证机构应调整审核组。

5.4.8 认证机构应编制审核计划，并在现场审核活动开始前提交给认证委托人。

5.4.9 当认证委托人体系覆盖了多个场所时，认证机构应对包含中心职能部门在内的所有场所实施现场审核，以确保审核的有效性。

5.4.10 当认证委托人将影响食品安全的重要生产过程采用委托加工等方式进行时，除非被委托加工组织的被委托加工活动已获得相应的 HACCP 认证或食品安全管理体系认证，否则应对委托加工过程实施现场审核。

5.5 审核实施

5.5.1 初次认证审核

HACCP 认证初次认证审核应分两个阶段实施：第一阶段和第二阶段。

5.5.1.1 第一阶段审核

第一阶段审核的目的是调查认证委托人是否已具备实施认证审核的条件和确定第二阶段审核的关注点，第一阶段审核应关注但不限于以下方面内容：

(1) 收集关于认证委托人的 HACCP 体系范围、过程和场所的必要信息，以及相关的法律、法规、标准要求和遵守情况；

(2) 充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度；初步评价认证委托人厂区环境、厂房及设施、设备、人员、卫生管理等是否符合相对应良好生产/卫生规范的要求；

(3) 了解认证委托人对认证标准要求的理解，评审认证委托人的 HACCP 体系文件和食品安全方针的适宜性。重点评审认证委托人体系文件的符合性、适宜性，特别关注关键控制点、关键限值的确定及其支持性证据。

(4) 了解认证委托人的 HACCP 体系和现场运作，评价认证委托人的内部审核、管理评审、运作场所和现场的具体情况及体系的实施程度，确认认证委托人是否已为第二阶段审核做好准备，并与认证委托人商定第二阶段审核的细节，明确审核范围，为策划第二阶段审核提供关注点。

第一阶段应在认证委托人现场实施，以达到第一阶段的审核目的。当认证委托人已获得同一认证机构颁发的其他以 HACCP 原理为核心的食品安全相关认证证书，且证书有效时，认证机构经过风险评估后，第一阶段可不在现场实施，但应确保第一阶段的目的已全部实现，且记录未在现场实施的原因。

应告知认证委托人第一阶段的审核结果可能导致推迟或取消第二阶段审核。

5.5.1.2 第二阶段审核

第二阶段审核应在认证委托人现场实施，目的是评价认证委托人 HACCP 体系实施的符合性和有效性。

第二阶段审核应在具备实施认证审核的条件下进行，第一阶段审核提出的影响实施第二阶段审核的问题应在第二阶段审核前得到解决。

第二阶段审核应重点关注但不限于以下方面内容：

- (1) 与认证依据文件中所有要求的符合性；
- (2) 与我国和进口国（地区）适用法律、法规及标准的符合性，以及出口食品生产企业安全卫生要求的符合性（适用时）；
- (3) 管理职责的履行、食品安全方针的贯彻、目标的达成；
- (4) HACCP 体系范围内对应产品的良好生产/卫生规范要求的符合性；
- (5) 前提计划及 HACCP 计划实施的有效性，对产品食品安全危害的控制能力；
- (6) 原辅料及与食品接触材料的食品安全危害识别的充分性和控制的有效性；
- (7) 生产过程中对食品安全危害控制的有效性；
- (8) 产品可追溯性体系的建立及不合格产品的控制；
- (9) 食品安全验证活动的有效性及食品安全状况；
- (10) 认证委托人对投诉的处理；
- (11) 内部审核和管理评审。

对于第一阶段审核过的 HACCP 体系的相应部分，被确定为实施充分有效并符合要求的，第二阶段可以不再对其审核，但认证机构应确保 HACCP 体系已审核的部分持续符合认证要求。第二阶段的审核报告应包含第一阶段审核中的审核发现，并且应清楚地表述第一阶段审核已经确立的符合性。

第一阶段和第二阶段审核的间隔应不超过 6 个月。如果超过 6 个月，应重新实施第一阶段审核。

5.5.2 在审核中应通过适当的抽样来获取与审核目的、范围和准则相关的信息并进行验

证，使之成为审核证据。信息获取方法可包括面谈、观察、文件和记录的审查等。

5.5.3 审核组应确定审核发现（概述符合性并详细描述不符合），并予以分级和报告，为认证决定或保持认证提供充分的信息。

5.5.4 对于审核中发现的不符合，认证机构应出具书面不符合报告，要求认证委托人在规定的期限内分析原因、说明为消除不符合已采取或拟采取的具体纠正和纠正措施，并提出明确的验证要求。认证机构应评审认证委托人提交的纠正和纠正措施，以确定其是否可接受。认证委托人对不符合采取纠正和纠正措施的时间不得超过 3 个月。

5.5.5 审核组应对在第一阶段和第二阶段审核中收集的所有信息和证据进行分析，以评审审核发现并就审核结论达成一致。

5.5.6 审核组应为每次审核编写书面审核报告，认证机构应向认证委托人提供审核报告。认证机构如须向行业主管部门或其他第三方提供审核报告时，应获得认证委托人同意。审核报告应提供对审核的准确、简明和清晰的记录，为认证决定提供充分的信息，并应包括或引用下列内容：

- (1) 认证委托人的名称、场所、地址和审核范围；
- (2) 审核的类型、准则和目的；
- (3) 审核组组长、审核组成员及其个人注册信息；
- (4) 审核活动的实施日期和地点，包括固定现场和临时现场；
- (5) 对偏离审核计划情况的说明，包括对审核风险及影响审核结论的不确定性的客观陈述；
- (6) 与审核类型的要求一致的审核发现、对审核证据的引用及审核结论，特别是对食品安全危害控制措施实施有效性的评价；
- (7) 发现的不符合项和其他未解决的问题；
- (8) 适用时，在上次审核后发生的影响客户 HACCP 体系的重要变更；
- (9) 审核组的推荐意见。

5.5.7 产品安全性验证

为验证危害分析的输入持续更新、危害水平在确定的可接受水平之内，前提计划和 HACCP 计划得以实施且有效，特别是产品的安全状况等情况，认证机构在现场审核或相关过程中应对申请认证的产品进行抽样验证，抽样至少应覆盖当次审核范围中所有的产品小类。产品安全性的验证可采取下列方式：

- (1) 根据我国和进口国（地区）相关指南、标准、规范或相关要求确定检验方法和检验项目，在现场或销售终端抽样并委托具备法定资质的第三方检验检测机构进行产品检测；
- (2) 由现场审核人员进行风险评估，并现场见证认证委托人实施的产品安全性验证。认证机构应对检验设施与检验人员提出相应的控制要求；
- (3) 由现场审核人员确认并收集 12 个月内由具备法定资质的第三方检验检测机构出具

的检验报告。当认证机构认为检验项目不足以验证产品的安全性时，应采取相应的处理措施。

5.6 认证决定

5.6.1 综合评价

认证机构应根据审核过程中收集的信息和其他有关信息，特别是对产品的实际安全状况和企业诚信情况进行综合评价，做出认证决定。审核组成员不得参与认证决定。认证机构在做出认证决定前应确认：

- (1) 审核组提供的审核报告及其他信息能够满足做出认证决定的需要；
- (2) 已对所有的严重不符合进行评审，并接受和验证了纠正和纠正措施；
- (3) 已对所有一般不符合进行评审，并接受了认证委托人的纠正和纠正措施计划。

对于符合认证要求的认证委托人，认证机构应颁发认证证书；对于不符合认证要求的认证委托人，认证机构应告知其不能通过认证的原因。

5.6.2 对认证决定的申诉

认证委托人如对认证决定有异议，可在 10 个工作日内向认证机构申诉，认证机构自收到申诉之日起，应在一个月内进行处理，并将处理结果书面通知认证委托人。

认证委托人认为认证机构行为违反了相关法规，严重侵害了自身合法权益的，可以直接向各级认证监管部门投诉。

5.7 监督活动

认证机构应策划相应的监督活动，对获证组织体系范围内有代表性的区域和职能进行监督，并考虑获证组织及其管理体系的变更情况。监督活动包括监督审核和跟踪调查。

5.7.1 监督审核

5.7.1.1 认证机构应根据获证组织及体系覆盖产品的风险，合理确定监督审核的时间间隔或频次。当体系发生重大变化或发生食品安全事故时，认证机构应增加监督审核的频次。

5.7.1.2 每次监督审核应尽可能覆盖 HACCP 认证范围内的产品/服务。由于产品生产季节性或客户需求等原因，难以覆盖所有产品/服务的，认证周期内的监督审核至少应覆盖认证范围内所有的产品/服务类别，必要时可分多次实施。

5.7.1.3 监督审核应包括但不限于以下内容：

- (1) 是否被列入国家信用信息严重失信主体相关名录；
- (2) 与 HACCP 体系有关的变更；
- (3) 重要原、辅料及产品的安全性状况；
- (4) 持续的运作控制，特别是食品安全危害控制的实施；
- (5) 顾客投诉及处理；
- (6) 内部审核和管理评审；
- (7) 对上次审核中确定的不符合所采取的纠正措施；
- (8) 持续符合我国和进口国（地区）相关法律法规标准的情况；

(9) 行业主管部门抽查的结果；

(10) 证书和标识的使用。

5.7.1.4 监督审核应对产品的安全性进行验证。验证要求参照本规则 3.5.7 条款。

5.7.1.5 监督审核结果评价

认证机构应依据监督审核结果，对获证组织做出保持、暂停或撤销其认证资格的决定。

5.7.2 跟踪调查

5.7.2.1 跟踪调查方式

认证机构应在风险分析的基础上，策划采用不通知现场审核、生产现场产品抽样检验、市场抽样检验、问卷调查、宣传材料审查等方式对获证组织 HACCP 体系的部分或全部内容实施跟踪调查。每年跟踪调查组织的比例应不少于获证组织总数的 5%。

5.7.2.2 跟踪调查实施及结果处理

认证机构应制定跟踪调查活动程序、实施要求及跟踪调查结果处理办法。当跟踪调查结果表明获证组织已不再符合认证要求时，应暂停或撤销认证证书。

5.7.3 获证组织信息通报

为确保获证组织的 HACCP 体系持续有效，认证机构应做出在法律上具有强制实施力的安排，以确保获证组织及时将可能影响 HACCP 体系持续满足认证要求的事宜通报给认证机构，包括但不限于与以下内容：

(1) 有关法律地位、所有权变更的信息；

(2) 联系地址和场所变更的信息；

(3) HACCP 体系和过程重大变更的信息，产品工艺环境重大变化信息；

(4) 食品安全事故的信息或与食品安全相关的消费者投诉信息；

(5) 所在区域内发生的有关重大动、植物疫情的信息；

(6) 官方检查或政府部门组织的市场抽查中被发现有食品安全问题的信息，或出口的产品因安全卫生方面的问题被进口国（地区）主管当局通报的；

(7) 不合格品召回及处理的信息；

(8) 其他重要信息。

5.7.4 信息分析

认证机构应对上述信息进行分析，视情况采取相应措施，如增加监督审核频次、暂停或撤销认证资格等。

5.8 再认证

5.8.1 获证组织宜在认证证书有效期结束前 3 个月向认证机构提出再认证申请。认证机构应根据获证组织的再认证申请实施再认证审核，以判断组织 HACCP 体系的持续符合性和有效性。再认证审核应在认证证书到期前完成。

5.8.2 认证机构应按照本规则 3.4.7 条款要求组建审核组。

5.8.3 当 HACCP 体系或运作环境（如区域、法律法规、食品安全标准等）有重大变更，并经评价需要时，再认证需增加第一阶段审核。

5.8.4 再认证审核中发现的严重不符合项，认证机构应要求获证组织在规定时限内实施纠正与纠正措施，并在原认证证书到期前完成对纠正与纠正措施的验证。

5.8.5 认证机构应按照本规则 3.6 条款要求做出再认证决定。获证组织继续满足认证要求并履行认证合同义务的，向其换发新认证证书。

5.8.6 如果在当前认证证书到期前完成了再认证活动并决定换发认证证书，新证书的终止日期可基于当前认证证书的终止日期确定。新证书上的颁证日期不应早于再认证决定日期。

5.8.7 如果在当前认证证书到期前，认证机构未能完成再认证审核或未能对严重不符合项实施的纠正和纠正措施进行验证，则不应批准再认证。

5.8.8 在原证书到期后，如果认证机构能够在 6 个月内完成未尽的再认证活动，可维持再认证，否则应按照初次认证要求重新认证。再认证证书的生效日期不应早于再认证决定的日期，终止日期应基于原证书的终止日期。

5.9 认证范围的变更

5.9.1 获证组织拟变更认证范围时，应向认证机构提出申请，并按认证机构的要求提交相关材料。

5.9.2 认证机构应根据获证组织的申请进行评审，策划并实施适宜的审核活动，并按照本规则 3.6 条款的规定要求做出认证决定。变更审核活动可单独进行，也可与获证组织的监督审核或再认证一起进行。

5.9.3 对于申请扩大认证范围的，应对获证组织的生产现场实施审核。

5.10 不通知审核

5.10.1 认证机构应在初次认证审核后，每三年策划实施一次不通知审核。不通知审核可结合监督审核或再认证审核进行，并在审核报告中注明审核类型为不通知审核。

5.10.2 认证机构应提前与获证组织确定无法实施不通知审核的时间段，以避免审核时获证组织因季节性生产、维修等原因没有生产现场的情形。

5.10.3 不通知审核可在审核前 48 小时内向获证组织提供审核计划，获证组织无正当理由不得拒绝审核。

5.10.4 如因安全或签证问题不能按计划实施不通知审核时，认证机构应进行风险评估并对评估结果进行记录。

5.11 认证要求变更

5.11.1 认证要求变更时，认证机构应将认证要求的变化以公开信息的方式告知获证组织，并对认证要求变更的转换安排做出规定。

5.11.2 认证机构应采取适当方式对获证组织实施变更后认证要求的有效性进行验证，确认认证要求变更后获证组织证书的有效性，符合要求可继续使用认证证书。

6 认证证书

6.1 初次认证的认证证书有效期为三年。再认证证书的终止日期不得超过上一认证周期认证证书的终止日期再加三年。认证证书应至少包括以下信息：

- (1) 获证组织名称、生产/服务场所的地址；
- (2) 与活动、产品/服务类型等相关的认证范围，适用时，包括每个场所相应的认证范围，且没有误导或歧义；
- (3) 认证依据；
- (4) 证书编号。证书编号应从“中国食品农产品认证信息系统”中获取；
- (5) 认证机构名称、地址；
- (6) 颁证日期和有效期；
- (7) 相关的认可标识及认可注册号（适用时）；
- (8) 证书查询方式。

认证机构应确保“中国食品农产品认证信息系统”中对应的信息与证书内容保持一致。

6.2 认证证书的管理

认证机构应当对获证组织认证证书使用的情况进行有效管理。

6.2.1 认证证书的暂停

6.2.1.1 有下列情形之一的，认证机构应当暂停其使用认证证书，暂停期限最长为六个月。在暂停期间，获证组织的 HACCP 认证暂时无效。

- (1) 获证组织未按规定使用认证证书的；
- (2) 获证组织未履行认证合同义务；
- (3) 获证组织发生食品安全事故；市场监管部门抽查发现影响食品安全的不合格等情况，尚不需立即撤销认证证书的；
- (4) 获证组织 HACCP 体系不符合认证依据或相关产品不符合执行标准要求，不需要立即撤销认证证书的；
- (5) 获证组织未能按规定间隔期接受监督审核的；
- (6) 获证组织无正当理由连续两次不接受不通知现场审核的；
- (7) 获证组织未按要求对信息进行通报的；
- (8) 获证组织与认证机构双方同意暂停认证资格的；
- (9) 其他情形应暂停认证证书的。

6.2.1.2 在认证机构规定的时限内，如果被暂停认证资格的组织采取了有效的纠正措施，造成暂停的问题已解决，认证机构应当恢复被暂停的认证证书并保留相应证据。

6.2.2 认证证书的撤销

有下列情形之一的，认证机构应撤销其认证证书。

- (1) 获证组织 HACCP 体系不符合认证依据或相关产品不符合执行标准要求，需要立即撤

销认证证书的；

- (2) 认证证书暂停期间，获证组织未采取有效纠正和纠正措施的；
- (3) 获证组织不再生产获证范围内产品的；
- (4) 获证组织出现严重食品安全卫生事故或对相关方重大投诉未能采取有效处理措施的；
- (5) 获证组织虚报、瞒报获证所需信息的；
- (6) 获证组织不接受相关监管部门或认证机构对其实施监督的。

7 HACCP 认证标志

7.1 认证机构和获证组织可在认证证书、印刷品、网站和其他宣传资料中使用 HACCP 认证标志（如图 1 所示）。使用 HACCP 认证标志可以等比例放大或缩小，但不应变形、变色。如其他文字或图像均为黑白，允许使用黑白标识。

7.2 获证组织不得在产品、产品标签及产品内、外包装上使用 HACCP 认证标志。



图 1 HACCP 认证标志

8 信息报告

认证机构应按要求及时将下列信息通报相关政府监管部门：

- (1) 认证机构应在现场审核前，至少提前 5 日将审核计划等信息向认监委网站“中国食品农产品认证信息系统”填报；
- (2) 认证机构应按要求及时向认监委网站“中国食品农产品认证信息系统”填报认证活动信息（包括审核报告等）；
- (3) 认证机构应在 10 日内将撤销、暂停认证证书的信息向认监委网站“中国食品农产品认证信息系统”填报；
- (4) 认证机构在获知获证组织发生食品安全事故后，应及时将相关信息向认监委和获证

组织所在地的省级市场监督管理部门通报；

（5）认证机构应于每年 3 月底之前将上年度 HACCP 认证工作报告报送认监委，报告内容包括：颁证数量、获证组织质量分析、暂停和撤销认证证书清单及原因分析等。

9 附则

9.1 本规则由贵州天知择认证有限公司负责解释。

9.2 本规则自 2025 年 07 月 01 日起实施。

附录：

一、食品链分类

二、HACCP 体系认证现场最少审核时间

附录一

食品链分类

行业类别	子行业类别	产品/服务类别	产品/服务小类 (示例)	
C	食品生产	CI 易腐动物产品的加工	CI-01 畜禽屠宰及肉制品加工	畜类屠宰及分割
				禽类屠宰及分割
				热加工熟肉制品的加工
				发酵肉制品的加工
				冷藏/冷冻预制调理肉制品的加工
				腌腊肉制品的加工
				肠衣的加工
			其他	
			CI-02 蛋及蛋制品加工	再制蛋类的加工
				干蛋类的加工
		冰蛋类的加工		
		CI-03 乳及乳制品加工	液体乳的加工	
			乳粉的加工	
			其他乳制品的加工	
			婴幼儿配方乳粉的加工	
		CI-04 水产品加工	水产品冰鲜/冷冻加工	
			水产品干制加工	
			水产品腌制加工	
			鱼糜及鱼糜制品的加工	
			熟制水产品	
	水生动物油脂及制品的加工			
	其它水产品的加工			
	CI-05 蜂产品的加工	蜂蜜的加工		
		蜂王浆的加工		
		蜂花粉的加工		
蜂产品制品的加工				
CII 易腐植物产品的加工	CII-01 果蔬类产品 (含食用菌) 的加工	水果蔬菜速冻加工		
		水果蔬菜干制加工		
		水果蔬菜腌制的加工		
		果酱的加工		
		水果蔬菜的保鲜		
其他果蔬的加工				

行业类别	子行业类别	产品/服务类别	产品/服务小类 (示例)	
		CII-02 豆制品的加工	发酵性豆制品加工	
			非发酵性豆制品的加工	
			其他豆制品的加工	
		CII-03 其它易腐烂的植物产品的加工	其它易腐烂的植物产品的加工	
			CIII-01 速冻方便食品的加工	生制/熟制速冻面米制品的加工
				生制/熟制速冻调制食品的加工
	CIII-02 其它易腐烂的混合类产品的加工	其它易腐烂的混合类产品的加工		
		CIII-03 冷冻饮品的加工	冷冻饮品的加工	
			CIV-01 粮食加工	大米的加工
	小麦粉的加工			
	粮食类制品的加工			
	其他粮食的加工			
	CIV-02 淀粉及淀粉制品的加工	淀粉的加工		
		淀粉制品的加工		
		淀粉糖的加工		
	CIV-03 炒货及坚果制品的加工	烘炒类炒货及坚果制品的加工		
		油炸类炒货及坚果制品的加工		
		其他类炒货及坚果制品的加工		
	CIV-04 罐头的加工	畜禽水产罐头的加工		
		果蔬罐头的加工		
		其他罐头的加工		
	CIV-05 饮用水、饮料的加工	包装饮用水的加工		
		果蔬汁及果蔬汁饮料的加工 (包括果蔬汁 (浆)、浓缩果蔬汁 (浆)、果蔬汁 (浆) 饮料等)		
		碳酸饮料的加工		
蛋白饮料的加工				
茶类饮料的加工				
固体饮料的加工				
其他饮料的加工				
CIV-06 酒精、酒的加工	食用酒精的加工			
	白酒的加工			
	啤酒的加工			
	葡萄酒及果酒的加工			

行业类别	子行业类别	产品/服务类别	产品/服务小类 (示例)
			黄酒的加工
			其他酒的加工
		CIV-07 糕点类食品的加工	面包的加工
			饼干的加工
			烘烤类糕点的加工
			油炸类糕点的加工
			蒸煮类糕点的加工
			冷加工糕点的加工
			其他糕点的加工
		CIV-08 方便食品的加工	方便面的加工
			其他主食类方便食品的加工
			冲调类方便食品的加工
			膨化食品的加工
			调味面制品的加工
		CIV-09 糖果、巧克力及蜜饯食品的加工	糖果的加工
			巧克力及制品的加工
			代可可脂巧克力及制品的加工
			蜜饯的加工
		CIV-10 食用油脂及食用油脂制品的加工	果冻的加工
			食用植物油的加工
			食用油脂制品的加工
			食用动物油脂的加工
		CIV-11 制糖	其他油脂的加工
		CIV-11 制糖	制糖
		CIV-12 盐加工	盐加工
		CIV-13 茶及茶制品加工	制茶
			茶制品 (含调味茶) 的加工
			代用茶的加工
CIV-14 调味品、发酵制品的加工	味精的加工		
	酱油的加工		
	食醋的加工		
	发酵类调味酱的加工		
	液体调味料的加工		
	半固态调味料 (酱) 的加工		
	固态调味料的加工		
食用调味油的加工			

行业类别	子行业类别		产品/服务类别	产品/服务小类 (示例)
				酵母的加工
				其他调味及发酵制品的加工
			CIV-15 可可及焙烤咖啡产品的加工	可可制品的加工
			CIV-16 营养及保健品的加工	咖啡产品的加工
				保健食品的加工
				营养保健品原料 (包括植物提取物等) 的加工
CIV-17 特殊医学用途配方食品的加工	其他 (包括用于出口的营养、保健品等)			
D	动物饲料生产	DI 饲料生产	DI-01 饲料的加工	单一饲料的加工
				配合饲料的加工
				浓缩饲料的加工
	DII 宠物饲料生产	DII-01 宠物食品的加工	猫用宠物食品的加工	
			狗用宠物食品的加工 (含狗咬胶)	
			其他宠物食品的加工	
E	EI 餐饮业		EI-01 餐馆、食堂、快餐店服务	餐馆、食堂、快餐店服务
			EI-02 集体用餐制作、配送 (包括航空配餐、中央厨房等) 服务	集体用餐制作、配送 (包括航空配餐、中央厨房等) 服务
F	分销	FI 零售/批发	FI-01 零售/批发	与食品相关的零售和批发服务
		FII 食品代理/贸易	FII-01 食品代理/贸易	与食品相关的代理和贸易服务
G	运输和贮藏服务的提供	GI 易腐食品与饲料的运输和贮藏的提供	GI-01 易腐食品、饲料的运输服务	易腐食品、饲料的运输服务
			GI-02 易腐食品、饲料的贮藏服务	易腐食品、饲料的贮藏服务
		GII 环境温度下稳定食品与饲料的运输和贮藏的提供	GII-01 常温下稳定食品、饲料的运输服务	常温下稳定食品、饲料的运输服务
			GII-02 常温下稳定食品、饲料的贮藏服务	常温下稳定食品、饲料的贮藏服务
I	II 食品包装和包装材料的生产		II-01 木竹制品的加工	木竹制品的加工
			II-02 纸制品的加工	纸制品的加工
			II-03 金属制品的加工	金属制品的加工
			II-04 陶瓷、搪瓷、玻璃制品的加工	陶瓷、搪瓷、玻璃制品的加工
			II-05 食品用塑料、橡胶制品及复合包装材料的加工	食品用塑料、橡胶制品及复合包装材料的加工

行业类别	子行业类别	产品/服务类别	产品/服务小类 (示例)
		II-06 其它包装材料的加工	其它包装材料的加工
K	KI (生物) 化学品生产	KI-01 生物化学品的生产	食品添加剂的生产
			饲料添加剂的生产
			营养强化剂的生产
			其他生物化学品的生产 (杀虫剂、肥料、清洁剂等)

附录二 HACCP 体系认证现场最少审核时间

1. 初次认证最少审核时间

1.1 单一场所的最少审核时间为 T_S+T_A :

(1) 基础审核时间 $T_S = (T_D+T_H+T_{MS}+T_{FTE})$, 式中各项的时间根据表 3.1 计算。

表 3.1 基础审核时间

行业类别	现场审核基本时间 (T_D)	每个 HACCP 项目需要增加的审核天数 (T_H)	无相关的管理体系认证需要增加的审核天数 (T_{MS})	基于员工数量需要增加的审核天数 (T_{FTE})	每增加一个审核场所需要增加的最少审核时间
C	1.5	0.50	0.25	1~19=0 20~49=0.5 50~79=1.0 80~199=1.5 200~499=2.0 500~899=2.5 900~1299=3.0 1300~1699=3.5 1700~2999=4.0 3000~5000=4.5 >5000=5.0	最少现场审核时间的 50%
D	1.5	0.50			
E	1.0	0.50			
F	1.0	0.50			
G	1.0	0.25			
I	1.0	0.25			
K	1.5	0.50			

(2) T_A 为附加审核时间。根据企业人员规模增加表 3.2 中对应的审核时间。

表 3.2 附加审核时间

企业规模	附加审核时间 T_A
员工人数 < 200, 且 HACCP 项目 ≤ 3	1.0
员工人数 ≥ 200, 或 HACCP 项目 > 3	1.5

(3) 最少审核时间包括初次认证的第一阶段和第二阶段的审核时间, 但不包括审核准备和编制审核报告的时间。

1.2 主要场所之外增加场所的基础审核时间根据表 3.1 计算, 对规模小、风险和复杂程度低、体系成熟度高、自动化程度高以及其中心职能的集中化程度高的组织, 可考虑减少增加场所的审核时间, 但减少时间不能超过该场所基础审核时间的 50%。每个场所应分别增加相应的附加审核时间 T_A 。

2. 监督和再认证最少审核时间

2.1 监督审核的最少时间为 T_S 的三分之一+ T_A , 且审核时间不应少于 2 天。

2.2 再认证的最少时间为 T_S 的三分之二+ T_A , 且审核时间不应少于 2 天。

3. 当 HACCP 认证与其他相关认证结合审核时, 认证机构宜考虑下列因素, 根据企业的具体情况对结合审核的时间进行调整:

- a) HACCP 体系与相关认证的整合程度；
- b) HACCP 体系与其他相关认证整合后的复杂程度；
- c) 有能力实施多项认证的审核员资源情况。