

食品安全管理体系认证规则

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	10
07 申诉	12
08 信息通报和信息报告	12
09 附则	13
附录一	14
附录二	19
附录三	21

1 适用范围

为规范本机构食品安全管理体系认证工作，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 ISO 22000 Food safety management systems: Requirements for any organizations in the food chain 标准要求制定本规则。本规则规定了本机构实施食品安全管理体系认证的程序与管理的基本要求，是本机构从事食品安全管理体系认证活动的基本依据。除国家认监委对食品安全管理体系认证另有规定外，本机构从事食品安全管理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食品安全管理体系认证的资质后，方可在批准范围内开展食品安全管理体系认证活动。

2.2 本认证机构从事食品安全管理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食品安全管理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》、GB/T 22003《合格评定 食品安全管理体系 审核与认证机构要求》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、不同行业领域的食品安全管理体系认证活动，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、不同行业领域的食品安全管理体系认证活动，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，对其从事食品安全管理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食品安全管理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 食品安全管理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 22003《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》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 GB/T22003《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》附录 A 中特定种类的专业能力，以满足实施相应类别产品食品安全管理体系认证活动的需要。

4 认证依据

4.1 食品安全管理体系认证依据由基本认证依据和专项技术规范组成。

4.1.1 基本认证依据

ISO 22000 Food safety management systems: Requirements for any organizations in the food chain

4.1.2 专项技术规范

本机构依据 ISO 22000 要求，按照附录食品链分类所列的行业类别、子行业类别划分，

识别食品链上具有相同或相近生产/服务特点的产品和（或）服务类别，制定对该类别产品和（或）服务的专项技术规范，用于验证该类组织前提方案的适用性和符合性。认证机构实施食品安全管理体系认证时，在基本认证依据要求的基础上，还应将本规则规定的专项技术规范作为认证依据同时使用（附录二）。

4.2 HACCP 体系认证的认证依据和认证范围同国家认监委制定发布内容。

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、地方市场监督管理部门或有关机构注册登记的法人资格(或其组成部分)；
- (2) 已取得相关法规规定的行政许可（适用时）；
- (3) 未列入严重违法失信名单；
- (4) 生产、加工及经营的产品或提供的服务符合相关法律、法规、标准和规范的要求；
- (5) 按照本规则规定的认证依据，建立和实施食品安全管理体系，且有效运行 3 个月以上；
- (6) 一年内未发生违反相关法律、法规的食品安全事故；
- (7) 三年内未因食品安全事故、违反国家食品安全管理相关法规或虚报、瞒报获证所需信息，而被认证机构撤销认证证书。

5.1.2 认证机构应要求认证委托人提交以下文件和资料：

- (1) 认证申请；
- (2) 法律地位证明文件。当食品安全管理体系覆盖多个法律实体时，应提供每个法律实体的法律地位证明文件；
- (3) 申请认证范围所涉及的法律法规要求的行政许可证明文件（适用时）；
- (4) 食品安全管理体系文件化信息（包括产品描述、流程图和过程描述、操作性前提方案计划、危害分析和关键控制点（以下简称 HACCP）计划等）；
- (5) 组织机构与职责说明；
- (6) 加工生产线、季节性生产、HACCP 项目和班次的详细信息；
- (7) 多场所清单、外包（含委托加工）情况说明（适用时）；
- (8) 产品符合安全要求的相关证据；
- (9) 承诺遵守相关法律法规、认证机构要求及提供材料真实有效的自我声明；
- (10) 其他需要的文件。

5.2 认证受理

5.2.1 认证机构受理认证申请应至少公开以下信息：

- (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；
- (3) 相关的认证方案、认证程序；

- (4) 批准、保持、变更、暂停、恢复、撤销认证证书的规定与程序；
- (5) 拟获取认证委托人的信息，以及对相关信息的保密规定；
- (6) 认证证书的使用规定；
- (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

认证机构应根据认证依据、程序等要求，对认证委托人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) 认证机构应依据附录一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

- (1) 申请材料齐全、符合要求的，予以受理认证申请；
- (2) 未通过申请评审的，应书面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。认证合同或等效文件应明确食品安全管理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 审核方案和审核策划

5.4.1 认证机构应对整个认证周期制定审核方案，确定适宜的审核时机，以使审核组能够在现场针对认证范围内有代表性的生产线、行业类别与子行业类别的典型产品/服务进行审核。

5.4.2 初次认证审核方案应包括两个阶段的初次审核、认证决定之后的监督审核及再认证审核。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，其食品安全管理体系、产品和过程的范围与复杂程度，生产季节和产品的安全风险，以及经过证实的食品安全管理体系有效性水平和以前审核的结果。

5.4.3 初次认证后的第一次监督审核应在认证决定日期起 12 个月内进行。此后，监督审核应至少每个日历年（应进行再认证的年份除外）进行一次，且两次监督审核之间不应超过 15 个月。认证机构应合理策划监督审核的时间间隔或频次。当获证组织食品安全管理体系发生重大变更，或出现与食品安全相关的产品质量问题时，认证机构应增加监督审核的频次。

5.4.4 当认证委托人的食品安全管理体系覆盖了多个场所时，认证机构应对包括中心职能在内的所有场所实施现场认证审核，以确保审核的有效性。

5.4.5 如果认证委托人采用轮班作业，应在制定审核方案和编制审核计划时考虑在轮班工作中发生的活动。

5.4.6 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食品安全管理体系认证或 HACCP 认证，否则应对委托加工过程实施现场审核。

5.4.7 审核时间

认证机构应按 GB/T 27204 《合格评定 确定管理体系认证审核时间指南》标准中的方法制定文件化的确定审核时间的程序，并应至少考虑行业类别、HACCP 项目、产品/服务实现过程的复杂程度、涉及食品安全方面的员工数、场所数量等因素。在满足 GB/T 22003 《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》对最少审核时间要求的基础上，审核时间应不低于本规则附表（附录三）的要求。

认证机构应针对每个认证委托人确定策划和完成对其食品安全管理体系的完整有效审核所需的时间。并应留存为每次审核计算审核时间（包括现场审核时间）的记录。

5.4.8 组建审核组

认证机构应根据实现审核目的所需的能力以及公正性要求来选择和任命审核组。审核组应具备的基本条件：

(1) 审核组应具备在特定行业类别运用前提方案、危害分析、操作性前提方案计划、HACCP 计划的能力；

(2) 审核组成员的专业能力已经认证机构评定；

(3) 审核组成员身体健康，并有健康证明；

(4) 审核组如果需要技术专家提供支持，技术专家应具有食品工程、食品科学或相关专业大学本科以上的学历或中级职称（含中级职称）以上资格，熟悉食品生产过程或服务。身体健康具有健康证明。

第一、二阶段审核组组长宜为同一人，第二阶段审核组至少由二名审核员组成且其中至少应包含一名第一阶段审核员。

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。一阶段审核和特殊审核不计入审核次数。

5.4.9 认证机构应编制审核计划，审核计划中至少应包括以下内容：审核目的、审核准则、审核范围、审核日期、时间安排和场所、审核组成员及审核任务安排。

认证机构应在现场审核活动开始前将审核计划提交给认证委托人进行确认，并留出足够的时间，以使认证委托人能够对某一审核组成员的任命表示反对，并在反对有效时使认证机构能够重组审核组。

5.5 初次认证

初次认证审核应分两个阶段实施：第一阶段审核和第二阶段审核。

5.5.1 第一阶段审核

5.5.1.1 第一阶段审核的目标是通过了解认证委托人的食品安全管理体系和认证委托人对第二阶段的准备状态，策划第二阶段审核的关注点。第一阶段审核应审查但不限于以下方面的内容：

(1) 认证委托人的前提方案与其业务活动的适宜性（例如：法律、法规、顾客和认证方案的要求）；

(2) 建立的食品安全管理体系包括了识别和评估认证委托人的食品安全危害以及后续对控制措施（组合）选择和分类的过程和方法；

(3) 实施了食品安全相关的法律、法规；

(4) 认证委托人策划的食品安全管理体系是为了实现其食品安全方针；

(5) 食品安全管理体系的实施程度证明认证委托人已为第二阶段审核做好准备；

(6) 控制措施的确认、活动的验证和改进的方案符合食品安全管理体系标准要求；

(7) 食品安全管理体系的文件和安排适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通；

(8) 需要评审的其他文件和（或）需要提前获取的信息。

当认证委托人采用由外部开发的控制措施组合时，第一阶段应评审食品安全管理体系文件，确定控制措施组合是否：

①适合于该认证委托人；

②满足 GB/T22000 标准的要求；

③保持及时更新。

在收集遵守法规的信息时，应对相关资质证明的有效性进行检查。

5.5.1.2 第一阶段审核应在认证委托人的现场实施。如果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管理体系有效认证证书，且认证机构已对认证委托人的过程和活动有充分了解，认证机构经过风险评估后，第一阶段审核可以不在认证委托人的现场进行，但应记录未在现场进行的原因，并能提供证据证明第一阶段审核的目标全部实现。

5.5.1.3 应告知认证委托人第一阶段审核的结果可能导致推迟或取消第二阶段审核。

5.5.1.4 对于第一阶段审核过的食品安全管理体系的相应部分，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。然而，认证机构应确保食品安全管理体系已审核的部分持续符合认证要求。在这种情况下，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。

5.5.1.5 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。第一阶段审核和第二阶段审核的时间间隔不应超过 6 个月。如果需要更长的时间间隔，应重新实施第一阶段。

5.5.2 第二阶段审核

5.5.2.1 第二阶段审核的目的是评价认证委托人食品安全管理体系的实施情况及其有效性。第二阶段审核应在认证委托人的现场实施，并确保对认证范围内有代表性的生产线、行业类别与子行业类别的典型产品/服务进行审核。

5.5.2.2 第二阶段审核应至少覆盖以下方面：

- (1) 与食品安全管理体系标准或其他规范性文件的所有要求的符合情况及证据；
- (2) 依据食品安全管理体系关键绩效目标和指标，对绩效进行的监视、测量、报告和评审；
- (3) 认证委托人食品安全管理体系的能力以及在符合适用法律法规要求和合同要求方面的绩效；
- (4) 认证委托人过程的运作控制；
- (5) 内部审核和管理评审；
- (6) 针对认证委托人方针的管理职责。

5.5.2.3 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，以确定其是否可被接受。

5.5.2.4 如果认证机构不能在第二阶段审核结束后6个月内验证对严重不符合实施的纠正和纠正措施，则应在推荐认证前再实施一次第二阶段审核。

5.6 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、操作性前提方案计划和 HACCP 计划得以实施且有效，特别是产品的安全状况等情况，适用时，在现场审核或相关过程中需要对认证范围内覆盖的产品进行抽样验证，以验证产品的安全性。

认证机构可根据有关指南、标准、规范或相关要求策划安全性验证活动。安全性验证可采用以下三种方式：

- (1) 委托具备相应资质能力的检测机构完成；或
- (2) 由现场审核人员进行风险评估，现场见证认证委托人实施的产品安全性检验；或
- (3) 由现场审核人员确认并收集12个月内由具备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。

5.7 认证决定

认证机构应制定批准、拒绝、保持、扩大或缩小认证范围、暂停、恢复或撤销认证的认证决定的规定与程序。

认证机构在做出认证决定时，应获得与认证决定相关的所有信息，且所有不符合整改完成并得到验证。

认证机构应制定认证决定人员的能力准则，被指定进行认证决定的人员应具有相应能力。

审核组成员不应参与认证决定。

(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，对审核结果进行综合评价，以及对产品的实际安全状况进行评价。必要时，认证机构应对认证委托人满足所有认证依据的情况进行风险评估，以做出认证委托人所建立的食品安全管理体系能否获得认证的决定。

(2) 认证决定

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，认证机构应以书面的形式告知其不能通过认证的原因。

5.8 监督

5.8.1 监督审核

每次监督审核应尽可能覆盖认证范围内的有代表性的生产线、行业类别与子行业类别的典型产品/服务，如因产品/服务的季节性或客户需求等原因，监督审核难以覆盖认证范围内所有代表性的生产线、行业类别与子行业类别的典型产品/服务的，应保证在认证证书有效期内的监督审核覆盖认证范围内的所有代表性的生产线、行业类别与子行业类别的典型产品/服务。每次监督审核应至少包括对以下方面的审查：

- (1) 内部审核和管理评审；
- (2) 对上次审核中确定的不符合采取的措施；
- (3) 投诉的处理；
- (4) 食品安全管理体系在实现获证组织目标和食品安全管理体系的预期结果方面的有效性；
- (5) 为持续改进而策划的活动的进展；
- (6) 持续的运作控制；
- (7) 任何变更；
- (8) 认证证书和标识和（或）任何其他对认证资格的使用。

5.8.2 必要时，监督审核应对产品的安全性进行验证。

5.8.3 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。

5.9 再认证

5.9.1 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。

5.9.2 认证机构应及时策划并实施再认证审核，再认证审核应在认证证书到期前完成。再认证审核应确保对认证范围内有代表性的生产线、行业类别与子行业类别的典型产品/服务进行审核。

5.9.3 当获证组织的食品安全管理体系、组织结构或食品安全管理体系运作环境（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，再认证需实施第一阶段审

核。

5.9.4 再认证审核应包括针对下列方面的现场审核：

(1) 根据内部和外部变化，食品安全管理体系在保持认证范围相关性和适宜性方面的整体有效性；

(2) 经证实的对保持食品安全管理体系有效性并改进食品安全管理体系，以提高整体绩效的承诺；

(3) 食品安全管理体系在实现获证组织目标和管理体系预期结果方面的有效性。

5.9.5 再认证审核中发现的严重不符合项，认证机构应规定实施纠正和纠正措施的时限要求，并在原认证证书到期前完成对纠正和纠正措施的验证。

5.9.6 如果在当前认证证书的终止日期前完成了再认证活动，新认证证书的终止日期可以基于当前认证证书的终止日期确定。新认证证书上的颁证日期应不早于再认证决定日期。

5.9.7 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的纠正和纠正措施进行验证，则不应推荐再认证，也不应延长认证证书的有效期。认证机构应告知获证组织并解释后果。

5.9.8 在原认证证书到期后，如果认证机构能够在6个月内完成未尽的再认证活动，则可以维持再认证，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应不早于再认证决定日期，终止日期应基于上一个认证周期确定。

5.10 认证范围的变更

5.10.1 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。

5.10.2 认证机构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，这些审核活动可单独进行，也可与获证组织的监督或再认证审核一起进行。

5.10.3 对于申请扩大认证范围的，应对获证组织实施现场审核。

5.10.4 如果获证组织申请缩小认证范围，或获证组织在认证范围的某些部分持续地或严重地不满足认证要求，认证机构应缩小其认证范围，以排除不满足要求的部分。认证范围的缩小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。

5.11 认证要求变更

5.11.1 认证要求变更时，认证机构应制定相应的认证要求转换计划，至少应考虑：

- (1) 认证要求变更对认证机构管理体系的影响；
- (2) 认证要求变更对认证人员能力的影响；
- (3) 认证机构依据新认证要求开展认证活动的安排；
- (4) 认证机构依据新认证要求实施转换的安排。

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食品安全管理体系的有效性，符合要求可继续使用认证证书。

6 认证证书

6.1 认证证书有效期

食品安全管理体系认证证书的生效日期不得早于认证决定的日期。初次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（但不限于）以下基本信息：

- (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、证书有效期；
- (7) 相关的认可标识及认可注册号（适用时）；
- (8) 证书状态的查询方式。

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

获证组织有下列情形之一的，认证机构应暂停其使用认证证书：

- (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的；
- (3) 获证组织发生食品安全事故、市场监督管理部门监督检查产品和食品安全生产规范体系检查不合格等情况，尚不需立即撤销认证证书的；
- (4) 获证组织的食品安全管理体系或相关产品不符合认证依据，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) 获证组织未按要求对信息进行通报的；
- (7) 获证组织与认证机构双方同意暂停认证资格的；
- (8) 其他应暂停认证证书的。

暂停期限不超过 6 个月。在暂停期间，获证组织的食品安全管理体系认证暂时无效。认证机构应在获证组织完成对造成暂停的不符合的纠正和纠正措施进行确认后，恢复被暂停的认证。如果获证组织未能在认证机构规定的时限内完成对不符合的纠正和纠正措施，认证机构应撤销或缩小其认证范围。

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) 获证组织食品安全管理体系不符合认证依据或相关产品不符合标准要求，需要立即撤销认证证书的；
- (2) 认证证书暂停期限已满，获证组织未针对导致暂停的问题采取有效纠正和纠正措施的；
- (3) 获证组织出现食品安全事故、市场监督管理部门监督抽查产品和食品安全生产规范体系检查不合格等情况，需要立即撤销认证证书的；
- (4) 获证组织不再生产获证范围内产品的或不再提供获证范围内服务的；
- (5) 获证组织对相关方重大投诉未能采取有效处理措施的；
- (6) 获证组织虚报、瞒报获证所需信息的；
- (7) 获证组织故意或持续的不满足国家食品安全管理相关法律法规要求的；
- (8) 获证组织拒不接受相关监管部门或认证机构对其实施监督的；
- (9) 被执法监管部门认定存在严重违法失信行为的；
- (10) 其他应撤销认证证书的。

7 申诉

认证机构应建立申诉的处理程序，能够及时、有效、公正地对申诉进行处理，并将处理结果书面通知申诉人。

认证委托人如对认证决定结果有异议，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 30 日内进行处理，并将处理结果书面通知认证委托人。申诉人如认为认证机构行为违反了相关法规，处理结果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。

8 信息通报和信息报告

8.1 信息通报

8.1.1 为确保获证组织的食品安全管理体系持续有效，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食品安全管理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有关的变更：

- (1) 有关法律地位、经营状况、组织状态或所有权变更的信息；
- (2) 联系地址和场所变更的信息；
- (3) 食品安全管理体系和过程重大变更的信息，包括但不限于：组织管理层重要人员变化；有关产品、工艺、环境变化信息；
- (4) 有关食品安全事故及食品安全投诉的信息；
- (5) 所在区域内发生的有关重大动、植物疫情的信息；
- (6) 政府部门组织的市场抽查中被发现有食品安全问题或食品安全生产规范体系检查中被发现有不符合的信息；
- (7) 不合格品召回/撤回及处理的信息；
- (8) 其他重要信息。

8.1.2 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。

8.2 信息报告

8.2.1 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。

8.2.2 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。

8.2.3 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。

8.2.4 认证机构应于每年 3 月底之前将上年度食品安全管理体系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、食品安全管理体系认证专项技术规范目录
- 三、食品安全管理体系认证现场最少审核时间

附录一
食品链分类

组	行业类别		子行业类别		产品/服务类别	产品/服务小类（示例）
农业生产	A	农业生产（动物类）	AI	产肉、蛋、奶或蜂蜜的动物养殖	AI-01 畜类养殖	畜类养殖（含奶牛养殖、奶的生产）
					AI-02 禽类养殖	禽类养殖（含蛋禽养殖、蛋的生产）
					AI-03 养蜂	养蜂
			AII	鱼类和海产品的养殖	AII-01 鱼类养殖	鱼类养殖（包括海水和淡水养殖）
					AII-02 捕鱼	捕鱼
	B	农业生产（植物类）	BI	农作物种植（谷物和豆类除外）	BI-01 水果蔬菜的种植	水果蔬菜的种植
					BI-02 香辛料的种植	香辛料的种植
					BI-03 食用菌栽培	食用菌栽培
					BI-04 茶叶种植	茶叶种植
					BI-05 水生植物	水生植物
			BII	谷物和豆类种植	BII-01 谷物种植	谷物种植
BII-02 豆类种植	豆类种植					
食品和饲料加工	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
						其他
					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						

组	行业类别	子行业类别	产品/服务类别	产品/服务小类（示例）
				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
			CII-02 豆制品的加工	其他果蔬的加工
				发酵性豆制品加工
				非发酵性豆制品的加工
			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 易腐动植物混合产品的加工	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 常温产品的加工	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	包装饮用水的加工

组	行业类别	子行业类别	产品/服务类别	产品/服务小类（示例）
			饮用水、饮料的加工	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
				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
				其他方便食品的加工
			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
				果冻的加工
			CIV-10 食用油脂及食用油脂制品的加工	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
				其他油脂的加工
			CIV-11 制糖	制糖
			CIV-12 盐加工	盐加工

组	行业类别		子行业类别		产品/服务类别	产品/服务小类（示例）
					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
						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
						咖啡产品的加工
					CIV-16 营养及保健品的加工	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
其他（包括用于出口的营养、保健品等）						
CIV-17 特殊医学用途配方食品的加工	特殊医学用途配方食品的加工					
	特殊医学用途婴儿配方食品的加工					
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	
餐饮业	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
零售、运输和贮藏	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	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

组	行业类别	子行业类别	产品/服务类别	产品/服务小类（示例）
藏	的提供	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
辅助服务	H	HI 服务	HI-01 供水	供水
			HI-02 清洗	清洗
			HI-03 废物处理	废物处理
			HI-04 虫害控制	虫害控制
			HI-05 其它	其它
	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
			II-06 其它包装材料的加工	其它包装材料的加工
J	JI 设备制造	JI-01 加工设备及销售用设备制造	加工设备及销售用设备制造	
生物化学	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 食品安全管理体系认证专项技术规范目录

1. TZZ. ZD-CX08-36-01 畜禽养殖企业要求
2. TZZ. ZD-CX08-36-02 养蜂企业要求
3. TZZ. ZD-CX08-36-03 水产养殖企业要求
4. TZZ. ZD-CX08-36-04 作物及果蔬种植企业要求
5. TZZ. ZD-CX08-36-05 肉及肉制品生产企业要求
6. TZZ. ZD-CX08-36-06 蛋及蛋制品生产企业要求
7. TZZ. ZD-CX08-36-07 乳及乳制品生产企业要求
8. TZZ. ZD-CX08-36-08 水产品加工企业要求
9. TZZ. ZD-CX08-36-09 蜂产品加工企业要求
10. TZZ. ZD-CX08-36-10 易腐植物产品生产企业要求
11. TZZ. ZD-CX08-36-11 豆制品生产企业要求
12. TZZ. ZD-CX08-36-12 速冻方便食品生产企业要求
13. TZZ. ZD-CX08-36-13 易腐混合类产品生产企业要求
14. TZZ. ZD-CX08-36-14 冷冻饮品及食用冰生产企业要求
15. TZZ. ZD-CX08-36-15 谷物加工企业要求
16. TZZ. ZD-CX08-36-16 淀粉及淀粉制品生产企业要求
17. TZZ. ZD-CX08-36-17 坚果加工企业要求
18. TZZ. ZD-CX08-36-18 罐头食品生产企业要求
19. TZZ. ZD-CX08-36-19 包装饮用水生产企业要求
20. TZZ. ZD-CX08-36-20 果汁和蔬菜汁类生产企业要求
21. TZZ. ZD-CX08-36-21 饮料生产企业要求
22. TZZ. ZD-CX08-36-22 食用酒精生产企业要求
23. TZZ. ZD-CX08-36-23 白酒生产企业要求
24. TZZ. ZD-CX08-36-24 啤酒生产企业要求
25. TZZ. ZD-CX08-36-25 葡萄酒及果酒生产企业要求
26. TZZ. ZD-CX08-36-26 黄酒生产企业要求
27. TZZ. ZD-CX08-36-27 其他酒生产企业要求
28. TZZ. ZD-CX08-36-28 糕点生产企业要求
29. TZZ. ZD-CX08-36-29 方便食品生产企业要求
30. TZZ. ZD-CX08-36-30 糖果类生产企业要求
31. TZZ. ZD-CX08-36-31 食用油脂及其制品生产企业要求
32. TZZ. ZD-CX08-36-32 制糖企业要求
33. TZZ. ZD-CX08-36-33 食盐生产企业要求
34. TZZ. ZD-CX08-36-34 茶叶、含茶制品及代用茶加工生产企业要求

35. TZZ. ZD-CX08-36-35 调味品、发酵制品生产企业要求
36. TZZ. ZD-CX08-36-36 可可及咖啡产品生产企业要求
37. TZZ. ZD-CX08-36-37 营养保健品生产企业要求
38. TZZ. ZD-CX08-36-38 特殊医学用途食品生产企业要求
39. TZZ. ZD-CX08-36-39 饲料加工企业要求
40. TZZ. ZD-CX08-36-40 餐饮业要求
41. TZZ. ZD-CX08-36-41 食品销售企业要求
42. TZZ. ZD-CX08-36-42 运输和贮藏企业要求
43. TZZ. ZD-CX08-36-43 供水企业要求
44. TZZ. ZD-CX08-36-44 服务企业要求
45. TZZ. ZD-CX08-36-45 食品包装容器及材料生产企业要求
46. TZZ. ZD-CX08-36-46 食品加工及销售用设备生产企业要求
47. TZZ. ZD-CX08-36-47 食品及饲料添加剂、营养强化剂生产企业要求
48. TZZ. ZD-CX08-36-48 食品用洗涤剂 and 消毒剂生产企业要求

附录三 食品安全管理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。