



CNAS-SC180

**食品安全管理体系认证机构
认可方案**

Accreditation scheme for FSMS certification bodies

中国合格评定国家认可委员会

前 言

本文件是CNAS对食品安全管理体系（FSMS）认证机构认可的特定要求和指南，并与相关认可规则和认可准则共同用于CNAS对食品安全管理体系认证机构的认可。

本文件中，用术语“应”表示相应条款是强制性的，用术语“宜”表示建议。。
本文件代替CNAS-SC180:2021。

食品安全管理体系认证机构认可方案

1 范围

1.1 为确保中国合格评定国家认可委员会(CNAS)对实施 GB/T 22000(ISO 22000)认证的食品安全管理体系(以下称为“FSMS”)认证机构实施评审和认可的一致性,制定本文件。

1.2 本文件适用于 CNAS 对 FSMS 认证机构的认可。

1.3 本文件 R 部分是对《认证机构认可规则》(CNAS-RC01)等规则的补充规定和进一步说明, C 部分是对 FSMS 认证机构适用认可准则的补充规定与说明,其效力等同于相关的认可规则和认可准则。G 部分是对相关认可准则的应用指南。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本文件的引用而成为本文件的条款。以下引用的文件,注明日期的,仅引用的版本适用;未注明日期的,引用文件的最新版本(包括有效版本)适用。

CNAS-CC01《管理体系认证机构要求》

CNAS-CC180《食品安全管理体系认证机构要求》

3 术语和定义

CNAS-CC01(GB/T 27021.1/ISO/IEC 17021-1)、CNAS-CC180(ISO 22003-1)、GB/T 22000(ISO 22000)、GB/T 19000(ISO 9000)和 GB/T 27000(ISO/IEC 17000)中的术语和定义适用于本文件。

4 食品安全管理体系认证机构认可的认可规范

4.1 除本文件外适用于 FSMS 认证机构认可的主要认可规则和认可准则:

CNAS-RC01《认证机构认可规则》是 FSMS 认证机构认可活动的基本程序规则;

CNAS-CC01《管理体系认证机构要求》是 FSMS 认证机构的基本认可准则;

CNAS-CC180《食品安全管理体系认证机构要求》是 FSMS 认证机构的专用认可准则。

4.2 其他适用于 FSMS 认证机构认可的认可规则还包括:

a) CNAS-R01《认可标识使用和认可状态声明规则》;

b) CNAS-R02《公正性和保密规则》;

c) CNAS-R03《申诉、投诉和争议处理规则》;

d) CNAS-RC02《认证机构认可资格处理规则》;

e) CNAS-RC03《认证机构信息通报规则》;

f) CNAS-RC04《认证机构认可收费管理规则》;

- g) CNAS-RC05 《多场所认证机构认可规则》;
- h) CNAS-RC07 《具有境外场所的认证机构认可规则》。

4.3 其他适用于 FSMS 认证机构认可的认可准则还包括:

- a) CNAS-CC11 《多场所组织的管理体系审核与认证》;
- b) CNAS-CC12 《已认可的管理体系认证的转换》;
- c) CNAS-CC14 《信息和通信技术 (ICT) 在审核中应用》;
- d) CNAS-CC106 《CNAS-CC01 在一体化管理体系审核中的应用》。

R 部分

R1 认可准则和信息

CNAS认可评审依据CNAS-CC01、CNAS-CC180及本文件的要求。认可文件(如认可证书)或评审安排阐明认可的依据包括CNAS-CC01、CNAS-CC180和本文件。

R2 认可申请

认可范围使用本文件附录A中食品链分类表的行业类别和具体的子行业类别(如包含)进行表述。认证机构在申请认可时应明确所申请的行业类别和具体的子行业类别(如包含),并提供按照《食品安全管理体系认证实施规则》制定的专项技术规范(包括与申请认可的行业类别和子行业类别的对应关系)。CNAS根据有关认可规范实施评审和认可。

注:本文件附录A食品链分类表的分类原则保持与CNAS-CC180 (ISO22003-1)附录A中表A.1一致。

在申请认可的CNAS-CC180《食品安全管理体系认证机构要求》附录A表A.1的食品链分类的每个行业类别中,认证机构应具备至少2名符合CNAS-CC180要求的食品安全管理体系(FSMS)专业审核员,并在该行业类别具备与其认证工作相适应的人力资源。

R3 评审准备

R3.1 CNAS-CC180 附录 A 中的表 A.1 的食品链行业类别分为以下组,这些组的划分仅用于认可过程,不适用于认证过程:

1. 农业生产(A+B)
2. 为人和动物加工的食品(C+D)
3. 餐饮/食品服务(E)
4. 零售、运输和贮藏(F+G)
5. 辅助服务(H)
6. 包装材料(I)
7. 辅助设备(J)
8. 生物/化学品(K)

R3.2 CNAS 按以下方式对认证机构实施见证评审，并进行管理：

a)每个组实施至少一个见证评审后授予这个组里的行业类别认可资格；

b)在本文件附录 A 的食品链分类表中，针对标注“*”号的高风险行业类别或子行业类别，进行见证评审；

c)这一原则同样适用于认可范围的扩大。在一个组里扩大业务范围时，针对未标注“*”号的行业类别或子行业类别不强制要求见证；否则需要见证。如果希望扩展的行业类别在一个新的组里，那么必须进行见证。

d)这些要求是最低要求，**CNAS** 将基于办公室评审结果、现行的食品安全管理体系认可方案和过程风险等对每一种特定情况进行评价，以确定在特定的情况下是否需要增加见证。

e)每年见证第 2 组“为人和动物加工的食品”里的至少一个审核（如果包含在认证机构的认可范围里）。并且在认可周期内见证评审应覆盖所有已获认可的组别。

f)如果被见证的组织 and 认证机构证明它们的活动包含了不同的行业类别，那么单一的见证审核可以包含不同的行业类别。

g)作为初次认可的一部分，应见证一个初次认证审核（包括 1 阶段）。对于复评，在一个或多个行业类别中，尽可能见证初次审核，包括审核的 1 阶段。在每个认可周期中，至少宜包括一次对初次认证审核（包括 1 阶段）的见证。

h)可行的情况下，在认可的整个周期，宜确保在一些食品安全危害风险高的子行业类别（包含在认证机构范围内的）开展见证评审。

i)在见证一个审核组时，宜选择此前未在该食品链行业类别见证其能力的审核组。

j)见证评审将避免重复见证认证机构的同一个组织客户。**CNAS** 将考虑之前的见证结果以建立见证方案。

R4 现场评审

R4.1 一个或多个行业类别（**CNAS-CC180** 附录 A 中的附表 A.1）的认可证明认证机构具备声明的能力以在相应食品链行业类别开展 **GB/T 22000 (ISO 22000)** 认证。

R4.2 然而，这并不意味着认证机构具有可能包含在这些食品链行业类别里的所有子行业类别所需能力的审核员。由于这个原因，授予某个特定的食品链行业类别的认可资格之前，**CNAS** 将评估如下内容：

a)认证机构有胜任的人员以开展合同评审并选择合适的行业类别和子行业类别（见 **CNAS-CC180** 附录 C）。

b)认证机构已经建立了技术准则，以描述识别的每一个子行业类别人员所需的能力。

c)认证机构具备该食品链行业类别的至少一个子行业类别的有能力的人员。

d)认证机构已建立一个程序，以确保经认可的认证仅在认证机构具备胜任人员的子行业类别开展。

e)认证机构不断更新具备胜任人员的子行业类别的清单。这个清单应在 **CNAS**

要求时提供。

f) 认证机构能证明它在寻求认可的行业类别至少具备一个有效的认证申请。

R5 认可证书

CNAS 在为认证机构颁发的认可证书附件中，标注已认可的行业类别和子行业类别。

R6 认可的认证业务范围

对FSMS认证机构认证业务范围的认可，采用本文件附录A的食品链分类表。

CNAS对FSMS认证机构认证业务范围认可到行业类别和具体的子行业类别（如包含），详见附录A。

C 部分

C1 对认证机构的基本要求

在中华人民共和国境内从事食品安全管理体系认证活动的认证机构应遵守国家认证认可监督管理委员会发布的FSMS认证相关行政规范性文件要求。

G 部分

G1 认证业务范围分类

认证机构宜根据FSMS认证的特点，对认证业务范围进行分类管理。

本文件附录A的食品链分类为认证机构的认证业务范围分类提供了分类方法。认证机构宜在此基础上，进行分析和评估，进一步的补充和细分，对认证业务范围实施分类管理。

G2 认证人员专业能力管理

认证机构根据CNAS-CC180的要求对审核员和技术专家的专业能力进行评价时，宜评价到本文附录A的食品链分类的子行业类别所覆盖的活动，以确保审核人员在评价的认证业务范围内（行业类别、子行业类别和相应的活动）具有相应的专业能力。

G3 认证实施过程中的专业能力管理

在认证过程的各个阶段，认证机构宜对每个认证项目的实施过程进行适宜的专业能力管理。

附录A（规范性附录）：

食品链分类表

组 ^a	行业类别		子行业类别		包括的活动示例
农业生产	A	动物类养殖或处理	AI	产肉、蛋、奶或蜂蜜的动物养殖*	产肉、蛋、奶或蜂产品的动物（鱼类和水产品除外）的养殖饲养、圈养、诱捕和狩猎（在狩猎地点屠宰）相关的不进行产品修整和加工的临时包装
			AII	鱼类和海产品的养殖*	用于食用的鱼类和海产品的养殖养殖、诱捕和捕捞（在捕获地宰杀）相关的不进行产品修整和加工的临时包装
	B	植物类种植或处理	BI	农作物种植或处理（谷物和豆类除外）*	农作物（谷物和豆类除外）种植或收获：食用园艺产品（水果、蔬菜、香辛料、食用菌等）和可食用水生植物植物在农场的贮藏（谷物和豆类除外），包括食用园艺产品（水果、蔬菜、香辛料、食用菌等）和可食用水生植物
			BII	谷物和豆类种植或处理	食用谷物与豆类种植或收获。食用谷物与豆类的处理食用谷物和豆类在农场的贮藏
			BIII	植物产品预处理	对所采收植物（包括园艺产品和可食用水生植物）进行的不改变最初采收时形态的活动。包括贮藏或加工（涉及清理、清洗、漂洗、流槽洗、分类、分级、修剪、捆扎、冷却、水冷、打蜡、喷水、气泡洗）、包装、再包装、暂存、贮存和装车。
	为人和动物加工的食品	C	食品、辅料和宠物食品加工	CO	动物-初加工*
CI				易腐动物产品的加工*	需要通过冷却或冷冻进行温度控制的加工和包装，包括鱼类、鱼类制品、海产品、肉、蛋和乳制品仅来源于动物产品的宠物食品加工
CII				易腐植物性产品的加工*	包括水果、新鲜果汁、蔬菜、谷物、坚果和豆类、水基冷冻产品、植物性肉类和代乳品的加工和包装仅来源于植物产品的宠物食品加工

组 ^a	行业类别		子行业类别		包括的活动示例
			CIII	易腐动物和植物产品的加工 (混合产品) *	动植物类混合产品的加工和包装, 包括比萨、意式宽面、三明治、饺子、即食食品 包括不在用餐现场进行的餐食加工 包括不供应即食食品的工业化厨房 来源于混合产品的易腐宠物食品加工
			CIV	常温产品的加工*	常温储存和销售的产品的加工和包装, 包括罐头、饼干、休闲食品、油、饮用水、饮料、面条、面粉、糖和食盐 常温存放的宠物食品的加工。
	D	饲料和动物食品 的加工*			饲喂非家庭饲养的食用和非食用动物的饲料原料的加工。例如, 来自谷物、油料作物、食品生产的副产品的食物。 含有或不含食品添加剂的饲喂食用动物的混合饲料的加工。例如, 预混料、含药饲料、配合饲料。
餐饮/食品 服务	E	餐饮/食品服务*			开放的, 食物处于暴露状态的活动, 如供现场直接消费或取走的食材和成品的烹饪、混合和搅拌、制备。例如, 餐馆、酒店、食品贩卖车、公共机构、工作场所(学校或工厂食堂), 包括现场制备食品的零售活动(例如, 转架烤鸡)。 包括食品复热、活动餐饮、咖啡店和酒吧
零售、运输 和贮藏	F	贸易、零售和网上 交易	FI	零售/批发	向消费者和客户(零售店、商店、批发商)贮存和提供制成品。 包括简单的加工活动, 例如, 切片, 分割, 复热
			FII	代理/贸易	不含实物处理的自有产品的买和卖, 或进入食品链的他人产品的代理
	G	运输和贮藏 服务*			用于贮藏和运输易腐烂食品和饲料的贮藏设施和配送车辆, 应保持温度恒定。 用于常温食品和饲料的贮藏设施和配送车辆 不包括暴露产品材料的再贴标签/再次包装 用于食品包装材料的贮藏设施和配送车辆
辅助服务	H	服务*			提供与食品和饲料安全生产有关的服务, 包括供水、虫害防治、清洁服务和废物处理
包装材料	I	包装材料的生产			接触食品、饲料和动物食品的包装材料的生产 包括包装物的现场加工。

组 ^a	行业类别		子行业类别		包括的活动示例
辅助设备	J	设备			食品、饲料或包装物加工设备、自动售货机、厨房设备、加工器具、过滤设备、设备和厂房的卫生设计
生物/化学品	K	化学品和生物化学品*			食品和饲料加工助剂、添加剂, (例如, 香精、维生素)、气体和矿物质的生产 生物培养物和酶的生产
<p>a “组”用于界定被认可的认证机构的认可范围和认可机构见证认证机构的范围。</p> <p>注：“易腐”可被视为某种类型或环境的食品，它可能会变质，必须在温度受控的环境中保存。</p> <p>注：“*”号代表高风险行业类别或子行业类别。</p>					