**CNAS-SC17：2014《****危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证机构认可方案》修订说明**

 **一、修订背景介绍**

“危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证机构认可制度”是应用专用认可准则CNAS-CC18《食品安全管理体系认证机构要求》的一项专项认可制度。在HACCP体系认证机构认可制度设立时，参考了FSMS认可制度中业务范围分类等内容。ISO发布了ISO/TS 22003：2013，该标准作为对FSMS认证机构要求将代替ISO/TS 22003:2007。CNAS已经启动了对CNAS-CC18《食品安全管理体系认证机构要求》（等同采用ISO/TS 22003）等认可规范的修订工作，CNAS-SC17《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证机构认可方案》也将同步修订。

**二、文件变化主要内容**

1.参考ISO/TS 22003:2013（即CNAS-CC18:2014）的食品链分类调整了HACCP体系认证机构业务范围分类，并注明经分析识别的高风险行业类别和子行业类别；

2.调整对认可见证评审的安排要求；

3.增加对认可证书附件的表述要求；

4.调整指南部分对认证人员专业能力管理要求的表述；

5.删除对GC18等文件的引用；

6.其他编辑性调整。

CNAS-SC17:2014修订后与原CNAS-SC17:2011的详细差异见“CNAS-SC17修订差异对照表”。

二〇一四年五月四日

**CNAS-SC17修订差异对照表（2014-4-30）**

| **序号** | CNAS-SC17:2011(修订前) | CNAS-SC17:2014(修订后) | **备注** |
| --- | --- | --- | --- |
| 条款号 | 内容 | 条款号 | 内容 |
| 1 | 1.4 | 1.4 本文件G 部分是对CNAS-GC18《食品安全管理体系认证机构 认证业务范围管理实施指南》的补充。 | 1.4 | 1.4 本文件G部分是对相关认可准则的应用指南。 | 修订删除对GC18的引用。 |
| 2 | 1.5注 | 本文件的R部分、C部分和G部分分别是对 CNAS认可规则（R和RC）类、认可准则（CC）类和认可指南（GC）类的补充，其效力等同于相应类别的认可规范文件。 | 1.5注 | 本文件的R部分、C部分分别是对 CNAS认可规则（R和RC）类、认可准则（CC）的补充，其效力等同于相应类别的认可规范文件。 | 修订删除对GC文件的引用 |
| 3 | 2 | CNAS-GC18《食品安全管理体系认证机构认证业务范围管理实施指南》 | 2 | —— | 修订删除对GC18引用 |
| 4 | R1.2.2 | —— | R1.2.2.1 | R1.2.2.1 HACCP认证机构认证业务范围分类表见本文件表1, 表1中包含4个行业类别，3个组。这些组的划分仅用于认可过程，不适用于认证过程：1. 食品加工(C)2. 餐饮业(E)3. 零售, 运输和贮藏(F+G) | 新增 |
| 5 | R1.2.2 | CNAS按以下方式对认证机构实施见证评审，并进行管理：a）在每个行业类别中抽取1个种类，对认证机构进行见证评审；b）在本文件G1附表中，针对标注“\*”号的高风险种类，对每个带“\*”的种类进行见证评审；~~c）对于未标注“\*”的种类，CNAS可根据具体情况实施见证评审；~~~~d）尽可能地见证不同的审核员。~~ | R1.2.2.2 | R1.2.2.2 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。 | 修订，内容变更 |
| 6 | R3 | 对HACCP体系认证机构认证业务范围的认可，采用CNAS-GC18《食品安全管理体系认证机构认证业务范围管理实施指南》附表“食品链分类表”的适用部分。CNAS对HACCP体系认证机构认证业务范围认可到种类，详见G1附表。 | R3 | 对HACCP体系认证机构认证业务范围的认可，采用本文件G1表1的分类表。CNAS对HACCP体系认证机构认证业务范围认可到行业类别，详见G1表1。 | 修订 |
| 7 | —— | —— | R5 | **R.5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。 | 增加 |
| 8 | C1.1 | C1.1总则认证机构应遵守国家认证认可监督管理委员会发布的危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证相关实施规则，并结合本文件的要求制定并发布认证机构的HACCP体系认证实施规则类文件。 | C1.1 | C1.1总则认证机构应遵守国家认证认可监督管理委员会发布的危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证相关实施规则要求。 | 修订 |
| 9 | C2 | …在应用CNAS-CC18条款7.1时，认证机构应确保其人员对其运作所涉及的相关食品行业种类具有适宜的HACCP体系知识，可包括（但不限于）下述的一个或多个方面内容：…~~合同评审人员应满足CNAS-CC18条款7.2.2的要求；认证决定人员应满足CNAS-CC18条款7.2.3的要求；审核员应满足CNAS-CC18条款7.2.4的要求；技术专家应满足CNAS-CC18条款7.2.5的要求。~~ | C2 | …在应用CNAS-CC18条款7.1时，认证机构应确保其人员对其运作所涉及的相关食品行业活动具有适宜的HACCP体系知识，可包括（但不限于）下述的一个或多个方面内容：…—— | 修订删除部分内容 |
| 10 | C3.6 | 认证机构应对产品安全性验证活动作出规定，以验证….. | C3.6 | 认证机构应对产品安全性验证活动做出规定，以验证….. | 修改 |
| 11 | C3.7 | 认证机构在作出认证决定时应满足CNAS-CC18条款9.2.5的要求。 | C3.7 | 认证机构在做出认证决定时应满足CNAS-CC18条款9.2.5的要求。 | 修改 |
| 12 | G1 | **G1 HACCP体系认证机构业务范围分类表**CNAS对HACCP体系认证机构的认证业务范围的认可，采用CNAS-GC18《食品安全管理体系认证机构认证业务范围管理实施指南》附表“食品链分类表”的适用部分。CNAS对HACCP体系认证机构认证业务范围认可到种类，详见表1。（分类表见后） | G1 | **G1 HACCP体系认证机构业务范围分类表**CNAS对HACCP体系认证机构认证业务范围分类表详见表1。（分类表见后） | 修改条款并修改分类表修订前后分类表附后，修订后分类表与ISO/TS 22003分类一致。 |
| 13 | G2 | **G2认证人员的专业能力管理**G2.1 合同评审人员认证机构宜确保合同评审人员成功地完成了以下方面的培训：a）HACCP原理、危害评估和危害分析；b）包含前提计划、食品防护计划的食品安全管理原则；和c）相关的HACCP体系标准。G2.2 认证决定人员认证决定人员宜具备与某一行业类别审核员要求同样的教育、HACCP体系培训、审核培训和工作经历。认证机构宜确保认证决定人员证实其具备应用（但不限于）以下知识和技能的能力：a) 当前的HACCP原理；b) 理解前提计划、食品防护计划；c) 识别显著食品安全危害；d) 实施和管理食品安全危害与关键控制点（CCPs），评价所选择的控制措施的有效性；e) 与食品安全有关的法律法规，以能够对HACCP体系实施有效审核；f) 产品、过程和操作；g) 相关的HACCP体系要求；h) 相关标准；G2.3 审核员G2.3.1 教育认证机构宜确保审核员具有国家承认的食品工程或相近专业本科以上学历，包含普通微生物和普通化学的相应高等教育知识。G2.3.2 培训认证机构宜确保审核员成功地完成了（但不限于）以下培训：a)HACCP原理、危害评估和危害分析；b)前提计划、食品防护计划的HACCP原则;c)相关的HACCP体系标准。G2.3.3 工作经历对于审核员在某一食品种类的初始资格，认证机构宜确保其工作经历满足CNAS-CC18的7.2.4.4条款的要求。G2.3.4 审核经历对于审核员的初始资格，认证机构宜确保其审核经历满足CNAS-CC18的7.2.4.5条款的要求。注：HACCP体系审核天数包括食品行业GB/T 19001审核或其他HACCP体系审核的天数。对于新食品种类的扩展，认证机构宜证实审核员通过G2.3.1所要求的相关教育、该种类食品相关培训和以下方式具备所要求的能力：——在该食品种类生产经营企业6个月的工作经历；或——在有资格的审核员监督下，4次该种类食品的HACCP体系审核。对于审核员的资格保持，认证机构宜确保审核员完成：——每年至少5次外部审核，其中至少2次HACCP体系审核；或——每年至少4次HACCP体系的外部现场审核或者每年至少10天HACCP体系审核。G2.3.5 能力认证机构宜确保审核员证实其具备应用相关知识和技能的能力。G2.4 技术专家认证机构宜确保技术专家具有与被审核的食品种类、被审核过程或该种类的食品安全危害相应的高等教育知识。认证机构宜确保技术专家证实其具备在相应技术领域提供技术支持的能力。 | G2 | **G2 认证人员专业能力管理**认证机构应根据CNAS-CC18的要求，对审核员和技术专家的专业能力进行评价，通常情况下可以评价到本文表1“HACCP体系认证机构认证业务范围分类表”的子行业类别所覆盖的活动。必要时，还要对认证业务范围中的活动进行进一步的补充和细分。应确保审核人员在评价的认证业务范围内（行业类别、子行业类别或相应的活动）具有相应的专业能力。 | 修改 |
| 14 | —— | —— | G3 | **G3 认证实施过程中的专业能力管理**认证机构应在认证过程的各个阶段，对每个认证项目的实施过程进行适宜的专业能力管理。 | 新增 |
| 15 | 其他 |  |  |  | 前言等编辑修改。 |

注：修订前后“HACCP体系认证机构认证业务范围分类表”附后。

填表说明：

(1)请用下划线标注修订内容与原条款的不同之处；

(2)请于备注中注明“新增”、“删减”或“内容变更”。

**资料： 修订前后“HACCP体系认证机构认证业务范围分类表”**

**1.CNAS-SC17:2011中**

**表1 HACCP体系认证机构认证业务范围分类表**

| 类别代码 | 行业类别 | 种 类 （示例） |
| --- | --- | --- |
| **C** | 加工1（易腐烂的动物产品）包括农业生产后的各种加工，如：屠宰 | C1 畜禽屠宰及肉制品加工\* |
| C2 蛋及蛋制品加工 |
| C3 乳及乳制品加工\* |
| C4 水产品的加工\* |
| C5 蜂产品的加工\* |
| C6 速冻食品制造 |
| **D** | 加工2（易腐烂的植物产品） | D1 果蔬类产品加工\*  |
| D2 豆制品加工 |
| D3凉粉加工\* |
| **E** | 加工3（常温下保存期长的产品） | E1 谷物加工 |
| E2 坚果加工 |
| E3 罐头加工\* |
| E4 饮用水、饮料的制造\* |
| E5 酒精、酒的制造 |
| E6 焙烤类食品的制造 |
| E7 糖果类食品的制造 |
| E8 食用油脂的制造\* |
| E9 方便食品(含休闲食品)的加工 |
| E10 制糖 |
| E11 盐加工 |
| E12 制茶 |
| E13 调味品、发酵制品的制造\* |
| E14 营养、保健品制造 |
| **G** | 餐饮业 | G1 餐饮及服务\* |
| **H** | 销售 | H1 零售店、商店H2 批发商 |
| **J** | 运输和贮藏 | J1 运输和贮藏 |

**2.CNAS-SC17:2014中**

**表1 HACCP体系认证机构认证业务范围分类表**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **组**a | **行业类别** | **子行业类别** | **包括的活动示例** |
| 食品和饲料加工 | **C** | 食品生产 | **CI** | 易腐烂的动物产品的加工﹡ | 动物产品的生产，包括鱼和和海产品、肉、蛋、乳制品和鱼类制品 |
| **CII** | 易腐烂的植物产品的加工﹡ | 植物产品的生产，包括水果、新鲜果汁、蔬菜、谷物、坚果和豆类 |
| **CIII** | 易腐烂的动物产品和植物产品（混合产品）的加工﹡ | 动物和植物混合产品的生产，包括批萨、意式肉酱千层面、三明治、饺子、即食食品 |
| **CIV** | 环境温度下稳定产品的加工﹡ | 环境温度下储存和销售的任何来源的食品的生产，包括罐头、饼干、休闲食品、油、饮用水、饮料、面食、面粉、糖、食品级的盐 |
| 餐饮业 | **E** | 餐饮业﹡ | 在食物准备地方或在附属场所，用于消费的食品的准备、贮藏、配送（适用时） |
| 零售、运输和贮藏 | **F** | 销售 | **FI** | 零售/批发 | 客户食品成品的提供（零售店、商店、批发商） |
| **FII** | 食品代理/贸易 | 以自己的名义购买和销售食品或为他人做代理和包装有关的活动c |
| **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﹡ | 贮藏和运输易腐食品和饲料的贮藏设施和配送交通工具和包装有关的活动c |
| **GII** | 环境温度下稳定食品和饲料的运输和贮藏的提供 | 贮藏和运输环境温度下稳定食品和饲料的贮藏设施和配送交通工具和包装有关的活动c |
| a “组”用于界定认证机构认可的范围和认可机构见证认证机构的范围。c “和包装有关的活动”指不包括产品修整、加工和改变原始包装的包装过程。 |
| 注：“﹡”号代表高风险行业类别或子行业类别。 |