

HACCP危害分析与关键控制点体系认证从申请阶段到实施审核的全流程相关要求介绍

产品名称	HACCP危害分析与关键控制点体系认证从申请阶段到实施审核的全流程相关要求介绍
公司名称	贯标集团
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	南京市仙林大道10号三宝科技园1号楼B座6层
联系电话	4009992068 13382035157

产品详情

01

通过HACCP体系认证的意义

(1)提高食品安全保障水平：

HACCP体系认证能够帮助企业建立完善的食物安全管理体系统，有效地识别和控制食物生产过程中可能存在的危害因素，降低食物安全风险，提高产品的质量和安全水平。

(2)提升企业形象：

通过取得HACCP体系认证，企业可以向消费者、政府监管机构和合作伙伴展示其对食物安全的重视，并增强企业在市场上的信誉和竞争力。

(3)减少食物安全事故：

建立HACCP体系能够帮助企业预防和减少食物安全事故的发生，降低产品召回和产品责任索赔的风险，保护消费者的健康和安会。

(4)提高生产效率：

通过HACCP体系认证，企业可以规范和优化生产流程，强化内部管理和控制，并通过持续改进提高生产效率和经济效益。

02

认证实施政策环境

(1) 认证结果被一些监管部门采信：

例如《市场监管总局等四部门关于印发 校园食品安全守护行动方案(2020—2022年) 的通知》明确将HACCP认证作为落实校外供餐单位食品安全主体责任的措施和加强承包或委托经营者、供餐单位管理措施。

(2) 《中华人民共和国食品安全法》：

第四十八条 国家鼓励食品生产经营企业符合良好生产规范要求，实施危害分析与关键控制点体系，提高食品安全管理水平。

(3) 《中华人民共和国农产品质量安全法》：

第二十六条(第三款)国家鼓励和支持农产品生产企业、农民专业合作社、农业社会化服务组织建立和实施危害分析和关键控制点体系，实施良好农业规范，提高农产品质量安全管理水平。

(4) 《质量强国建设纲要》：

“完善食品安全标准体系，推动食品生产企业建立实施危害分析和关键控制点体系，加强生产经营过程质量安全控制。”

03

认证依据

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

04

认证适用的行业类别

畜禽屠宰及肉制品加工

蛋及蛋制品加工

乳及乳制品加工

水产品加工

蜂产品的加工

果蔬类产品（含食用菌）的加工

豆制品的加工

其它易腐烂的植物产品的加工

速冻方便食品的加工

其它易腐烂的混合类产品的加工

冷冻饮品的加工

粮食加工

淀粉及淀粉制品的加工

炒货及坚果制品的加工

罐头的加工

饮用水、饮料的加工

酒精、酒的加工

糕点类食品的加工

方便食品的加工

糖果、巧克力及蜜饯食品的加工

食用油脂及食用油脂制品的加工

制糖

盐加工

茶及茶制品加工

代用茶的加工

调味品、发酵制品的加工

可可及焙烤咖啡产品的加工

营养及保健品的加工

特殊医学用途配方食品的加工

饲料的加工

宠物食品的加工

餐馆、食堂、快餐店服务

集体用餐制作、配送（包括航空配餐、中央厨房等）服务

零售/批发

食品代理/贸易

易腐食品、饲料的运输服务

常温下稳定食品、饲料的运输服务

木竹制品的加工

纸制品的加工

金属制品的加工

陶瓷、搪瓷、玻璃制品的加工

食品用塑料、橡胶制品及复合包装材料的加工

其它包装材料的加工

生物化学品的生产

05

申请企业应当具备的条件

(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《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》中的4.2.2（4）或（5）条款而被认证机构撤销HACCP认证证书。

06

认证模式

现场审核+产品安全性验证+获证后监督

(1) 现场审核：

初次审核+2次监督审核。

初次审核：分为第一、二阶段实施审核。

监督审核（2次）：第一次监督审核在初次认证证书签发日起12个月内进行，第二次监督审核在下一年度进行，且两次监督审核的时间间隔不得超过15个月。

(2) 产品安全性验证

审核组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。

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。

(3) 获证后监督：

跟踪调查和（或）不通知审核。

07

认证申请资料清单

(1) 认证申请书；

(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。

08

现场审核（一阶段审核内容）

(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 and 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、厂房及设备、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以及体系的实施程度，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。

09

现场审核（二阶段审核内容）

(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。

010

监督审核内容

- (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。