

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证业务范围

认证用标准：危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）

HACCP 体系认证业务范围根据 CNAS-SC185-2023 《危害分析与关键控制点体系认证机构认可方案》 的附录 A 的分类表，如下：

组	行业类别		子行业类别		包括的活动示例
为的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（高风险）	用于进一步加工的动物胴体的转换，包括入栏、屠宰、去内脏、批量预冷、批量冷冻、批量储存动物和猎物内脏，鱼类批量冷冻和猎物的贮存。
			CI	易腐动物产品的加工（高风险）	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（高风险）	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
			CIII	易腐动物和植物产品的加工(混合产品)（高风险）	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(高风险)	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 (高风险)			<p>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，来自物、油料作物、食品生产的副产品的食物。</p> <p>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。</p>
餐饮/食品服务	E	餐饮/食品服务 (高风险)			<p>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)。</p> <p>包括食品复热、活动餐饮、咖啡店和酒吧</p>
零售、运输和贮藏	F	贸易、零售和网上交易	FI	零售/批发	<p>向消费者和客户(零售店、商店、批发商)贮存和提供制成品。</p> <p>包括简单的加工活动，例如，切片，分割，复热。</p>
			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（高风险）			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
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。
生物/化学品	K	化学品和生物化学品（高风险）			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。

获得相应认可的情况：/。

注：E（餐饮/食品服务）、FI（零售/批发）、FII（代理/贸易）、G（运输和贮藏服务）类别范围正在申请 CNAS 认可。