编号：STAF02-260813

“同线同标同质”预包装食品产品认证实施规则

2026年08月13日发布　　2026年08月13日实施

内外贸产品“同线同标同质”促进联盟

前　　言

1、本文件于2021年12月01日首次发布，并于2026年8月13日修订。

2、本文件由内外贸产品“同线同标同质”促进联盟提出并归口。

3、请注意本文件的某些内容可能涉及专利，本文件的发布机构不承担识别这些专利的责任。

目 录

1. 目的和适用范围

2. 认证机构要求

3. 认证人员

4. 认证依据及认证模式

5. 产品单元划分

6. 认证程序

7. 认证证书

8. 标志的使用

9. 信息报告

附件 1：“同线同标同质”预包装食品产品认证规范要求（V1.1）

附件 2： 产品单元划分

附件 3： 检查时间

附件 4： 认证证书编号规则

1．目的和适用范围

1.1 为了规范“同线同标同质”（以下简称“三同”） 工作，使之更具可操作性，根据国家相关法律法规及规章，制定本规则。

1.2 内外贸产品“同线同标同质”是指按照相同标准、相同质量要求在同一生产企业生产既能满足境外特定目标 市场要求又可内销的产品。[来源:国市监认证发〔2021〕76号]

1.3 本规则规定了开展“三同”预包装食品“三同”产 品认证的认证机构（以下简称认证机构）实施“三同”产品 认证活动的基本要求。

2. 认证机构要求

2.1 认证机构应具备《中华人民共和国认证认可条例》规定的条件和从事食品认证的技术能力，并获得认监委的批准。

2.2 认证机构应在内外贸产品“同线同标同质”促进联盟备案。

2.3 认证机构应根据内外贸产品 “同线同标同质” 促进联盟的要求开展“三同”产品认证。

2.4 认证机构应建立内部制约、监督和责任机制，使受理、培训（包括相关增值服务）、检查和认证决定等环节相互分开、相互制约和相互监督。

3. 认证人员要求

3.1 遵守认证认可相关法律法规、部门规章及规范性文件的要求，具有从事认证工作的基本职业操守，对认证活动及其结果的真实性和有效性承担相应责任。

3.2 认证检查员应当具备必要的个人素质；具有相关专业教育和工作经历；接受过食品生产、经营、食品安全及认证技术等方面的培训，具备相应的知识和技能，取得CCAA注册专业领域产品认证检查员资质（PV03）。

3.3 认证机构应对本机构产品认证检查员的能力作出评价，以满足“三同”产品认证活动的需要。

4. 认证依据及认证模式

4.1认证依据

认证依据标准：附件1“同线同标同质”预包装食品产品认证规范要求（V1.1）。

注：适用时，为满足进口国（地区）的需求，认证机构可将国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission，CAC）制定的《食品卫生通则》(CXC 1-1969)作为补充的认证依据。

4.2 认证模式

工厂检查+产品抽样检验+获证后监督

获证后监督是指获证后的跟踪检查，必要时在生产现场抽取样品检测。

对于获得以采信 HACCP 原理为基础的食品安全预防控制方案认证证书的企业，可在初审时免工厂检查，首次监督时补充现场工厂检查工作。可以采信的认证活动包括中国HACCP认证、ISO22000食品安全管理体系认证以及GSFI国际食品安全倡议认可的标准认证项目。

5. 产品单元划分

按附件 2 产品小类划分认证产品单元，不同小类产品为不同认证产品单元。

6. 认证程序

6.1 认证申请

6.1.1 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）取得相关法规规定的行政许可文件（适用时）；

（3）未被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）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；

（6）三年内未因违反本规则 7.2.2（4）或（5）条款而被认证机构撤销认证证书。

6.1.2 认证机构应要求认证委托人提交的文件和资料:

（1）认证申请；

（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）组织机构与职责说明；

（5）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；

（6）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）；

（7）多场所清单及委托加工情况说明（适用时）；

（8）产品执行我国及目标市场的产品标准/客户要求；

（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）企业其他认证、评审和检验结果等证明材料；

（12）其他需要的文件。

6.2 认证受理

6.2.1 申请评审

认证机构应在认证委托人提交材料齐全后，对其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。

评审重点内容包括：

（1）认证委托人的“ 三同 ”产品认证范围、单元、过程和场所的信息是否明确，是否在受理范围内；

（2）是否已通过其他可采信的认证活动，证书是否在有效期内；

（3）企业是否已了解本规则及附件的认证依据要求，按本规则及认证机构要求提交完整申请文件；

（4）企业申请材料中是否已明确内销、出口目标市场；企业是否已识别的进入目标市场应执行的产品标准/客户合同要求，识别的标准要求包括安全、卫生、质量标准；

（5）是否提供具体标准名称、编号。除国际、国家及行业标准外，其他出口目标市场标准要求是否提供对应文本，中英文之外的文本是否提供翻译文本。

（6）是否提供“三同”产品安全质量证明材料，包括产品检测报告、政府监管部门的抽检合格证明、进口国（地区）的抽检合格证明等证明文件。

6.2.2 评审结果处理

申请材料齐全、符合要求的，予以受理认证申请；

未通过申请评审的，应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。

6.3 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。明确体系覆盖的范围，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。

6.4 检查方案及策划

6.4.1 认证机构应对整个认证周期制定检查方案， 以清晰地识别用以证实认证委托人的管理体系符合认证依据或其他规范性文件的要求所需的检查活动。检查方案应覆盖全部的“三同 ”产品认证要求。

6.4.2 初次认证检查方案应包括初次检查、认证决定之后的监督检查和认证到期前进行的再认证检查。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。检查方案的确定和任何后续调整应考虑认证委托人的规模，其管理体系、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管理体系有效性水平和以往检查结论。

6.4.3 监督检查应至少每年进行一次。初次认证后的第 一次监督检查应在认证决定之日起12个月内进行。此后，监督检查应至少每个日历年进行一次（再认证的年份除外），且两次监督检查的时间间隔不得超过 15 个月。

6.4.4 检查组应在现场观察认证产品单元生产过程。

初次认证检查时应覆盖申请认证范围内的所有产品单元；再认证检查或认证周期内每年的监督检查时，应覆盖认证范围内的所有产品单元。

6.4.5 检查时间

认证机构应考虑行业类别、产品单元、产品标准、HACCP 项目、产品/实现过程的复杂程度、认证委托人的规模等因素确定检查时间，最低检查时间见附件3 。

6.4.6 组建检查

6.4.6.1 检查组应具备实施认证委托人相应产品单元 “三同 ”产品认证检查的能力。当检查组的专业技术能力不足时，可以配备技术专家提供技术支持，但不计入检查时间。检查组成员应身体健康状况良好。

6.4.6.2 认证机构应在现场检查前告知认证委托人并提供检查组每位成员的姓名。认证委托人如对检查组的组成提出异议且合理时，认证机构应调整检查组。

6.4.7 认证机构应编制检查计划并在现场检查活动开始前提交给认证委托人。

6.4.8 当认证委托人体系覆盖多个场所时，认证机构应对包含中心职能部门在内的所有场所实施现场检查，以确保检查的有效性。

6.4.9 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委托加工活动已获得相应的“三同 ”产品认证或附件2中包含的认证领域的认证证书，否则应对委托加工过程实施现场检查。

6.4.10 文件评审

文件评审应在现场检查实施前进行，依据认证依据及相关法律法规要求对申请组织的管理文件进行适宜性和充分性的检查。如企业提交的其他认证、评审和检验结果经文件评审符合要求，可进行采信。

6.5 检查实施

6.5.1 检查过程至少应包括以下内容：

（1） 收集关于认证委托人的“ 三同 ”认证范围、过程和场所的必要信息，以及相关的法律、法规、标准要求和遵守情况，确认与认证依据文件中所有要求的符合性；

（2） 确认企业识别的各产品单元目标市场及我国应执行的产品标准/客户合同要求是否清晰明确；

（3）确认与我国和进 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；

（4） 管理职责的履行、食品安全方针的贯彻、 目标的达成；

（5）充分识别委托加工等生产活动对食品安全的影响程度。确认认证委托人厂区环境、厂房及设施、设备、人员、卫生管理等，“三同 ”范围内产品的良好生产/卫生规范要求，以及“三同 ”产品认证要求的符合性；

（6）认证委托人的“三同 ”产品工厂管理和现场运作，对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，评价生产过程中对食品安全危害控制的有效性；

（7）产品可追溯体系的建立及不合格产品的控制；

（8）食品安全验证活动的有效性及食品安全状况。

6.5.2 在检查中应通过适当的抽样来获取与检查目的、范围和准则相关的信息并进行验证，使之成为检查证据。

信息获取方法可包括面谈、观察、文件和记录的审查等。现场检查应覆盖所有产品单元及场所。不同产品单元现场检查不能抽样，同一产品单元至少抽取一种产品实施现场检查。

6.5.3 检查组应确定检查发现（概述符合性并详细描述不符合，并予以分级和报告，为认证决定或保持认证提供充分的信息。

6.5.4 对于检查中发现的不符合，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，以确定其是否可接受。认证委托人对不符合采取纠正和纠正措施的时间不得超过 3 个月。

6.5.5 检查组应为每次检查编写书面检查报告，认证机构应向认证委托人提供检查报告。认证机构如需向行业主管部门或其他第三方提供检查报告时，应获得认证委托人同意。检查报告应提供对检查的准确、简明和清晰的记录，为认证决定提供充分的信息，并应包括或引用下列内容：

（1）认证委托人的名称、场所、地址和检查范围；

（2）检查的类型、准则和目的；

（3）检查组组长、检查组成员及其个人注册信息；

（4）检查活动的实施日期和地点，包括固定现场和临时现场；

（5）对偏离检查计划情况的说明，包括对检查风险及影响检查结论的不确定性的客观陈述；

（6）与检查类型要求一致的检查发现、对检查证据的引用及检查结论，特别是对食品安全危害控制措施实施有效性的评价；

（7）发现不符合项和其他未解决的问题；

（8）适用时，在上次检查后发生的影响客户“三同”体系的重要变更；

（9）检查组的推荐意见。

6.5.6 工厂检查内容

6.5.6.1按附件 1 中 4-11 章要求实施工厂检查。如企业提交的其他认证、评审和检验结果经评估后符合认证依据要求，可免于工厂检查。

6.5.6.2 不符合及其验证

a)对检查中发现的不符合，认证机构应要求认证委托人在规定的时限内进行原因分析，采取相应的纠正措施。

b)认证机构应对认证委托人所采取的纠正措施的有效性进行验证。认证委托人可以针对轻微不符合制定纠正措施计划，由认证机构在下次检查时验证。

c)严重不符合的验证时限：初次认证应在第二阶段审核结束之日起 6 个月内完成；监督审核在审核结束之日起 3 个月内完成；再认证在原认证证书到期前完成。

6.5.7 产品检测

6.5.7.1 检测项目、检测方法、判定及不合格处置

a)产品检测可在现场检查前或结合现场检查，由认证机构检查人员或授权人员抽样送检。抽样要求符合6.5.7.3。

b)认证机构应根据我国和境外相关指南、标准、规范或相关要求，对申请认证的产品进行检测。具体检测项目应至少包含产品标签/合同明示的产品标准规定的项目。

c)产品检测方法应按上述检测项目对应国家标准实施。

d)对于食品安全项目，如果进口国（地区）标准、国际标准和中国标准之间有差异，遵循“就高不就低”的原则，并至少满足中国强制性标准的规定；在非强制性质量标准等方面，没有可供参照的中国国家、行业、地方标准的，应当将外贸合同、信用证中所约定的质量要求或境外标准转化为企业标准，按企业标准实施检测和判定。

e)产品检测不符合标准要求的，对产品留样实施一次复检，复检仍不符合要求的，不能通过认证。

6.5.7.2 检测机构

承担检验任务的实验室应取得CMA资质，且检验检测项目参数在其CMA资质认定能力附表内。

6.5.7.3 产品抽样

样品在生产企业生产的合格成品（如成品库、生产线末端、流通领域）中随机选择具有代表性的样品进行检测。认证产品包括多个产品单元时，应针对每一产品单元进行抽样。应保证样品的随机性，代表性，从产品的不同包装规格中选取有代表性的规格进行抽样。

6.5.7.4 采信已有的产品检验结果

当采用由其他检验机构出具检验结果的方式完成检验时，出具检验结果的检验机构应具备CMA资质，且检验检测项目参数在其CMA资质认定能力附表内。同时，应符合以下要求：

（1）检验结果 12 个月内可采信；

（2）检验结果中的检验项目不全时，认证机构应在风险评估基础上，按照我国和境外相关指南、标准、规范或相关要求确定需补充检测的项目。

6.6 复核与认证决定、证书颁发

6.6.1 复核

复核由至少一名未参与检查过程的评定人员实施，对检查材料相关的所有信息及结果进行复核，根据评定结果，给出评定意见。重点内容包括但不限于：

（1）认证委托人的资质是否合法、有效；

（2）是否清晰识别法律法规、产品销售目标国及顾客要求；

（3）核实产品检测报告是否符合识别标准要求并就高不就低；

（4）检查策划、产品抽样验证的符合性；

（5）检查组是否根据任务书的要求完成审核并上报完整材料；

（6）不符合项整改证据是否充分，不符合项是否关闭。

6.6.2 认证决定

认证机构应根据检查过程中收集的信息和其他有关信息，特别是对产品的实际安全状况和企业诚信情况进行综合评价，做出认证决定。检查组成员不得参与认证决定。认证机构在做出认证决定前应确认：

（1）检查组提供的检查报告及其他信息能够满足做出认证决定的需要；

（2） 已对所有严重不符合进行评审，并接受和验证了认证委托人的纠正和纠正措施；

（3） 已对所有一般不符合进行评审，并接受和验证了认证委托人的纠正和纠正措施计划。

6.6.3 证书颁发

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，认证机构应告知其不能通过认证的原因。

6.6.4 对认证决定的申投诉

认证委托人如对认证决定有异议，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，应在一个月内进行处理，并将处理结果书面通知认证委托人。

认证委托人认为认证机构的行为违反了相关法规， 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。

6.7 监督活动

认证机构应策划相应的监督活动，对获证组织申请认证范围内有代表性的区域和职能进行监督，并考虑获证组织及其管理体系、产品标准的变更情况。监督活动包括监督检查和跟踪调查。

6.7.1 监督检查

6.7.1.1 认证机构应根据获证组织及覆盖产品的风险，合理确定监督检查的时间间隔或频次。当体系发生重大变化或发生食品安全事故时，认证机构应增加监督检查的频次。

6.7.1.2 每次监督检查应尽可能覆盖“三同 ”产品认证范围内的产品单元。由于产品生产季节性或客户需求等原因， 难以覆盖所有产品的，认证周期内的监督检查至少应覆盖认证范围内所有的产品单元，必要时可分多次实施。

6.7.1.3 监督检查应包括但不限于以下内容：

（1）是否被列入国家信用信息严重失信主体相关名录；

（2）与“三同 ”要求有关的变更；

（3）重要原、辅料及产品的安全性状况；

（4）持续的运作控制，特别是食品安全相关危害控制的实施；

（5）顾客投诉及处理；

（6）对上次检查中确定的不符合所采取的纠正措施；

（7）持续符合我国和进口国（地区）相关法律法规标 准的情况；

（8）行业主管部门抽查的结果；

（9）证书和标识的使用。

6.7.1.4 监督检查应对产品的安全性进行验证。验证要求参照本规则 6.5.7条款。

6.7.1.5 监督检查结果评价

认证机构应依据监督检查结果，对获证组织做出保持、暂停或撤销其认证资格的决定。

6.7.2 获证组织信息通报

为确保获证组织的“三同 ”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“三同 ”持续满足认证要求的事宜通报给认证机构，包括但不限于以下内容：

（1）有关法律地位、所有权变更的信息；

（2）联系地址和场所变更的信息；

（3）“三同”要求和过程重大变更的信息，产品工艺环境重大变化信息；

（4）食品安全事故信息或与食品安全相关的消费者投诉信息；

（5）所在区域内发生的有关重大动、植物疫情的信息；

（6）官方检查，或政府部门组织的市场抽查中被发现有食品安全问题的信息，或出口的产品因安全卫生方面的问题被进口国（地区）主管当局通报的；

（7）不合格品召回及处理的信息；

（8）其他重要信息。

其中出现第（3）至（6）条中涉及的事宜，应在3个工作日内及时通报给认证机构；其他情况获证组织应在10个工作日内通报给认证机构。

6.7.3 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，如增加监督检查频次、暂停或撤销认证资格等。

6.8 再认证

6.8.1 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。认证机构应根据获证组织的再认证申请实施再认证检查，以判断组织“三同 ”要求的持续符合性和有效性。再认证检查应在认证证书到期前完成。

6.8.2 认证机构应按照本规则6.4.6条款要求组建检查组。

6.8.3 再认证检查中发现的严重不符合项，认证机构应要求获证组织在规定时限内实施纠正与纠正措施，并在原认证证书到期前完成对纠正与纠正措施的验证。

6.8.4 认证机构应按照本规则6.6条款的要求做出再认证决定。获证组织继续满足认证要求并履行认证合同义务的，向其换发新认证证书。

6.8.5 如果在当前认证证书到期前完成了再认证活动并决定换发认证证书，新证书的终止日期可基于当前认证证书的终止日期确定。新证书上的颁证日期不应早于再认证决定日期。

6.8.6 如果在当前认证证书到期前，认证机构未能完成再认证检查或未能对严重不符合项实施的纠正和纠正措施进行验证，则不应批准再认证。

6.8.7 在原证书到期后，如果认证机构能够在 6个月内完成未尽的再认证活动，可维持再认证，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不应早于再认证决定的日期，终止日期应基于原证书的终止日期。

6.9 认证范围的变更

6.9.1 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。

6.9.2 认证机构应根据获证组织的申请进行评审， 策划并实施适宜的检查活动，并按照本规则6.6条款的规定要求做出认证决定。变更检查活动可单独进行，也可与获证组织 的监督检查或再认证一起进行。

6.9.3 对于申请扩大认证范围的，应对获证组织的生产现场实施检查。

6.10 认证要求变更

6.10.1 认证要求变更时，认证机构应将认证要求的变化以公开信息的方式告知获证组织，并对认证要求变更的转换安排做出规定。

6.10.2 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 织证书的有效性，符合要求的可继续使用认证证书。

6.11 不通知检查

6.11.1 认证机构应在初次和再认证检查后，每个认证周 期内策划实施一次不通知检查。不通知检查可结合监督检查进行，并在检查报告中注明检查类型为不通知检查。

6.11.2 认证机构应提前与获证组织确定无法实施不通知检查的时间段，以避免检查时获证组织因季节性生产、维修等原因没有生产现场的情形。

6.11.3 不通知检查可在检查前 48 小时内向获证组织提供检查计划，获证组织无正当理由不得拒绝检查。

6.11.4 如因安全或签证问题不能按计划实施不通知检查时，认证机构应进行风险评估并对评估结果进行记录。

7. 认证证书

7.1 初次认证的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以下信息：

（1）认证委托人地址、制造商地址；

（2）认证范围（认证产品单元及活动、产品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）认证模式；

（5）证书编号。证书编号应根据附件 4 认证证书编号 规则确定；

（6）认证机构名称、地址；

（7）颁证日期和有效期；

（8）相关的认可标识及认可注册号（适用时）；

（9）证书查询方式。

7.2 认证证书的管理

认证机构应当对获证组织认证证书使用情况进行有效 管理。

7.2.1 认证证书的暂停

7.2.1.1 有下列情形之一的，认证机构应当暂停其使用 认证证书，暂停期限最长为六个月。在暂停期间，获证组织 的“三同 ”产品认证暂时无效。

（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；

（3）获证组织发生食品安全事故；市场监管部门抽查 发现影响食品安全的不合格等情况，尚不需立即撤销认证证书的；

（4）获证组织“三同”要求不符合认证依据或相关产 品不符合执行标准要求，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检查的；

（6）获证组织与认证机构双方同意暂停认证资格的；

（7）其他情形应暂停认证证书的。

7.2.1.2 在认证机构规定的时限内，如果被暂停认证资 格的组织采取了有效的纠正措施，且暂停的问题已解决，认证机构应当恢复被暂停的认证证书并保留相应证据。

7.2.2 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“三同”产品要求不符合认证依据或相关产品不符合执行标准要求，需要立即撤销认证证书的；

（2）认证证书暂停期间，获证组织未采取有效纠正和纠正措施的；

（3）获证组织不再生产获证范围内产品的；

（4）获证组织出现严重食品安全卫生事故或对相关方重大投诉未能采取有效处理措施的；

（5）获证组织虚报、瞒报获证所需信息的；

（6）其他情形应撤销认证证书的。

8. 标志的使用

图 1 “三同”产品认证标识+认证机构标志

认证机构和获证组织可在认证证书、印刷品、网站 和其他宣传资料中使用“三同”产品认证标识+认证机构标志（如图 1 所示）。认证标识可以等比例放

大或缩小，但不得遮盖、阻挡标志，不得将标志变形、变色，且以永久性方式附着在产品的销售包装上，用于“三同”产品的识别和宣传。

9. 信息报告

认证机构应按照要求及时将下列信息通报联盟秘书处：

（1）认证机构应在10日内将撤销、暂停认证证书的信息向联盟秘书处通报；

（2）认证机构发现未经联盟秘书处授权，企业私自使用“三同 ”产品认证标志的，应及时将相关信息向联盟秘书处通报。

（3）认证机构在获知获证组织发生安全事故后，应及时将相关信息向联盟秘书处通报。

附件 1

“同线同标同质”预包装食品产品认证规范要求（V1.1）

1 范围

本标准规定了“同线同标同质”（以下简称“三同”）认证企业基于 HACCP 原理的食品安全管理体系要求及“三同”产品质量安全要求。

本文件适用于预包装食品生产企业“三同”产品认证。

2 规范性引用文件

下列文件中的条款通过本标准的引用而成为本标准的条款。凡是注日期的引用文件，仅所注日期的版本适用于本文件。凡是不注日期的引用文件，其最新版本（包括所有的修改单）适用于本文件。

GB/T19000—2016 质量管理体系 基础和术语

ISO9001:2015 idt GB/T19001-2016 质量管理体系要求

ISO22000:2018 食品质量管理体系 对食品链中各类组织的要求

CAC 1-1969 Revised in 1997, 2003, 2020 ,2022 食品卫生通则

3 术语和定义

下列术语和定义适用于本文件。

GB/T19000—2016 质量管理体系 基础和术语

ISO22000:2018 食品质量管理体系 对食品链中各类组织的要求

3.1 同线同标同质（简称“三同”）

按照相同标准、相同质量要求在同一生产企业生产既能满足境外特定目标市场要求又可内销的产品。

注：[来源: 国市监认证发 〔 2 0 2 1 〕 7 6 号]

3.2 “三同”企业 （简称“企业”）

按照相同标准 、相同质量要求生产既能出口又可内销的产品的企业。

3.3 “三同”产品

在“三同”企业按照相同标准 、相同质量要求生产的既能出口又可内销的产品。

3.4　预包装食品

预先定量包装或者制作在包装材料和容器中的食品;包括预先定量包装以及预先定量制作在包装材料和容器中并且在一定量限范围内具有统一的质量或体积标识的食品。

[GB7718-2025， 2.1]

3.5　食品安全危害

食品中所含有的对健康有潜在不良影响的生物 、化学或物理因素。

注：本文件食品安全危害包括过敏原和放射性物质、人为污染和蓄意破坏及食品欺诈带来的因素

4　基于HACCP 原理的食品安全预防控制方案

4.1　企业应策划、建立以 HACCP 原理为基础的食品安全预防控制方案（以下简称HACCP方案，形成文件，加以实施、保持、更新和持续改进。

4.2　企业应确定HACCP方案范围。该范围应包括可能对其最终产品的食品安全产生影响的活动、过程、产品或服务。

4.3　企业应建立并实施对外部供方提供的过程、产品和/或服务进行评估、选择、绩效监视以及再评估的准则，确保外部提供的活动得到控制。

4.4　企业应确保HACCP 方案得到有效实施。当食品安全发生系统性偏差时，应重新对方案进行确认，持续改进。

4.5　企业应保持 HACCP 方案制定、运行、确认、验证的相关文件与记录。

5　管理职责

5.1　总要求

5.1.1　最高管理者应确保建立与企业的战略方向相一致的食品安全方针和目标，确保将 HACCP 方案要求融入企业的业务流程中，确保内外部沟通及食品安全所需的资源可获得。

5.1.2　最高管理者应确保履行食品安全责任， 建立与企业相适应的食品安全文化， 并对食品安全文化活动及绩效进行评价，改进。

5.2　食品安全方针与目标

5.2.1　最高管理者应制定、实施和保持食品安全方针。食品安全方针应包括适用食品安全要求的承诺，包括法律法规要求以及与食品安全相关的顾客要求。

5.2.2 最高管理者应确保在企业的相关职能和层次上为 HACCP 方案制定食品安全目标，适时保持和更新。目标应予以监视和验证。

5.2.3 食品安全方针和目标应在企业内的各个层面进行沟通 、理解和应用。

5.3 企业岗位、职责和权限

5.3.1　最高管理者应规定企业内各部门在 HACCP 方案中所承担的职责和权限， 确保相关岗 位的职责和权限在企业内进行分配、沟通和理解。

5.3.2 最高管理者应任命食品安全小组组长，食品安全小组组长应负责：

a) 确保建立、实施 、保持和更新 HACCP 方案;

b) 管理食品安全小组， 并组织其工作；

c) 确保食品安全小组成员的相关培训和能力提升；

d) 向企业的最高管理者报告 HACCP 方案的有效性和适宜性。

5.3.3 最高管理者应指定具有明确职责和权限的人员负责采取措施并予以记录 。所有员工都有责任向专门人员报告与 HACCP 方案有关的问题。

5.4 沟通

5.4.1 为获得食品安全的必要信息，最高管理者应确保企业与外部供方和承包方； 顾客和/或消费者；立法和监管部门；对食品安全有效性或更新具有影响或将受其影响的其他企业的外部沟通。应保留外部沟通的文件化信息。

5.4.2 最高管理者应确定企业制定、实施和保持有效的机制， 以确保企业就影响食品安全的事项进行内部沟通。

5.5 文件与记录控制

5.5.1 企业应建立文件控制程序，对所要求的文件予以控制：

a）文件发布前得到批准，确保文件是充分的、适宜的和有效的；

b）必要时对文件进行审核与更新，并再次批准；

c）确保文件的更改和现行修订状态得到识别；

d）确保在使用处可获得文件的适用版本;

e）确保文件保持清晰、易于识别；

f）确保与 HACCP 方案相关的外来文件得到识别，并控制其分发；

g）防止失效文件的非预期使用，对需保留的作废文件进行适当的标识。

5.5.2 记录控制

5.5.2.1 应建立并保留记录，以提供符合要求和 HACCP 方案有效运行的证据。

5.5.2.2 应建立记录控制程序，规定记录的标识、贮存、保护、检索、保存期限和处置所需的控制 。记录的保存期限应超过产品的保质期， 并符合相关法律法规要求。

5.5.2.3 记录应保持清晰、易于识别和检索。

6 前提计划

6.1 人员

6.1.1 企业应确保运行和保持有效的 HACCP 方案所需的人员是胜任的， 企业应：

a) 确定影响其食品安全绩效和有效性的人员（包括外部供方） 所需具备的能力；

b) 基于适当的教育、培训和/或经验， 确保这些人员是胜任的；

c) 确保食品安全小组具备多学科的知识和建立与实施食品安全管理体系的经验；

d） 适用时，采取措施以获得所需的能力，并评价措施的有效性；

e） 保留人员能力满足要求的文件化信息。

6.1.2 企业应确保在其控制下工作的所有相关人员知晓食品安全方针、与其工作相关的食品安全目标 、改进食品安全的益处及不符合要求的后果。

6.2 前提方案

6.2.1 企业应建立、实施、保持和更新前提方案，以助于预防和（或） 减少产品 、加工过程和工作环境中的污染 。选择和/或制定前提方案时，企业应确保已识别适用的法律法规及共同商定的顾客要求。

6.2.2 企业应按照适用的法律法规、标准、操作规范和指南要求，建立 、实施、保持和更新良好生产规范。应保留良好生产规范相关文件。应按策划的时间间隔对良好生产规范进行评审， 保持适宜性、合规性。

6.2.3 企业应对前提方案，包括良好生产规范的运行，实施监视和测量。企业应基于风险分析，建立环境监测计划，以减少食品污染的风险。

6.2.4 企业应对前提方案，包括良好生产规范实施效果进行验证，以确保食品安全满足策划要求。 验证活动应包括对监视测量、纠正措施、记录的审核及卫生清洁效果的评估。

6.3 产品设计和开发

6.3.1 适用时，企业应建立、实施和保持产品设计和开发程序，以确保新产品研发、产品发生变化或产品生产工艺发生变更时，持续按 HACCP 方案要求实施控制，生产符合食品安全法规要求的产品。

6.3.2 企业应根据风险制定产品测试方案及产品保质期验证和持续检验体系。保质期测试的记录和结果应可核实产品上所标示的保质期。

6.4 企业应建立对食品安全有影响的供方评价、批准和监控程序，以防止在原料、食品添加剂、食品相关产品，以及外部提供的服务中存在食品安全危害，至少应满足以下要求：

a） 评估供方提供安全卫生的产品或服务的保障能力，必要时，对供方的食品安全管理体系进行文件审核或现场审核；

c）保持和更新合格供方名录；

d）确定验收准则，确保仅接收符合食品安全要求的物料和服务，包括核查原料、食品添加剂、食品相关产品的检验检疫、卫生合格证明、追溯标识、包装完好情况以及外部提供 服务的能力证明等；必要时，对原料、食品添加剂、食品相关产品的安全卫生指标实施有针对性的检验和验证。

6.5 可追溯系统

6.5.1 企业应在识别适用的法律法规及顾客要求的基础上建立可追溯系统。可追溯系统应能够唯一识别供应商的进料和终产品初次分销的途径。

6.5.2 应保持可追溯系统证据信息，并规定保存期限，至少不短于产品保质期。

6.5.3 企业应验证和测试可追溯系统的有效性。

6.6 应急准备和响应

6.6.1 企业应确保对影响食品安全的潜在紧急情况和事故进行识别和控制。应建立和保持文件化程序及管理这些情况和事故的记录信息。

6.6.2 紧急情况和事故的处置

6.6.2.1 企业应采取措施应对实际的紧急情况和事故， 确保满足法律法规及相关方要求。

6.6.2.1 企业应采取措施减轻紧急情况的后果，并与紧急情况或事故的严重程度以及潜在的食品安全影响相适宜。

6.6.2.3 适宜时，定期测试程序；在发生任何事故 、紧急情况或进行测试后， 评审并在必要时更新文件化信息。

6.7 致敏物质的管理

6.7.1 企业应建立并实施针对所有食品生产经营过程及设施的致敏物质控制程序，以最大限度地减少或消除致敏物质交叉污染。

6.7.2 对于产品设计所包含的致敏物质成分， 或在生产中由于交叉接触所引入产品的致敏物质成分，应按照所在国家（地区） 和产品目的国家（地区） 的法律法规要求进行标识。

6.8 企业应识别人为污染和蓄意破坏的可能性,建立食品防护计划并实施。

6.9 食品欺诈预防

6.9.1 企业应收集有关供应链食品欺诈的以往和现存威胁信息， 对食品链中所有的原辅料进行脆弱性评估，以评估食品欺诈的潜在风险。

6.9.2 企业应建立、实施和保持食品欺诈预防计划，减少或消除识别的脆弱环节。

7 危害控制

7.1 总则

7.1.1 企业应策划、实施、控制、保持并更新满足实现安全产品要求所需的过程，建立过程准则并实施控制。

7.1.2 在必要程度上， 保持成文信息，以证实过程已经按策划进行。

7.2 企业应按国际食品法典委员会（Codex Alimentarius Commission，CAC）《食品卫生通 则》 HACCP 原理及实施步骤或其他等效 HACCP 方案进行食品安全危害分析， 制定控制措施并实施控制。

8　监视和测量的控制

8.1　企业应实施监视、测量活动，以确定相关程序按策划实施，符合规定准则要求。

8.2 企业应确定适宜的监视和测量方法。适用时，应包括监视和测量对象 、人员、 频次 、抽样及分析方法等，以确保监测结果的有效性。

8.3 使用的监测和测量设备使用前应按规定的时间间隔进行校准或验证；必要时，进行调整或再调整；得到识别，以确定其校准状态；应保留校准和验证结果的记录。

8.4 用于监视和测量的软件，应在使用前由组织、软件供应商或第三方进行验证。应保持有关验证活动的记录，并及时更新软件。

9 不合格控制与撤回/召回

9.1 不合格控制

9.1.1 企业应建立、保持和更新文件化的不合格控制、纠正和纠正措施程序。

9.1.2 当不满足关键控制点的关键限值和（或） 操作性前提方案的行动准则时，企业应对受影响的产品进行识别，并对其使用和放行进行控制。

9.1.3 当不满足关键控制点的关键限值和（或） 操作性前提方案的行动准则时，应评价采取纠正和纠正措施的需求。企业应识别和消除已发现的不合格的原因，防止其再次发生， 并使过程恢复受控。

9.1.4 不接受放行的产品应在企业内部或外部重新加工或进一步加工，以确保食品安全危害降至可接受水平；或在不影响食品链食品安全的情况下，可以转用于其他用途；或销毁和（或）按废物处置。

9.1.5 企业应保留所有不合格评审、处置、纠正、纠正措施记录，包括具有批准权限人员的身份。

9.2 放行

9.2.1 确保放行产品满足质量、安全和顾客要求，未达到可接受水平的产品不得放行。

9.2.2 未经授权人员批准，产品不得放行。

9.2.3 保留授权放行人员和产品放行的记录。

9.3 撤回/召回

9.3.1 企业应指定有能力的人员启动和执行撤回/召回，确保及时撤回/召回被确定为潜在不安全批次的终产品。

9.3.2 应保留撤回/召回的原因 、范围和结果的文件化信息， 并向最高管理者报告，作为管理评审的输入。

9.3.3 企业应通过使用适宜技术验证撤回/召回的实施情况和有效性，并保留记录。

10 验证 、分析、改进 、更新

10.1 与前提方案（ PRPs） 和危害控制计划有关的验证

10.1.1 企业应确保 HACCP 方案相关措施在实施前、变更后应进行确认，以确定所选择的措施有效。

10.1.2 企业应建立 、实施和保持验证活动。验证策划应规定验证活动的目的、方法、频次和职责。验证活动应确定：

a) 前提方案得以实施且有效;

b) 危害控制计划得以实施且有效;

c) 危害水平在确定的可接受水平之内;

d) 危害分析的输入已更新;

e) 企业确定的其他措施得以实施和有效。

10.1.3 验证结果应予以保留。食品安全小组应对验证结果进行分析，并作为食品安全管理体系绩效评价的输入。

10.2 内审

企业应按计划的时间间隔进行内部审核，以提供有关 HACCP 方案是否符合要求的信息。应保留内部审核、纠正、纠正措施实施记录。

10.3 管理评审

最高管理者应该按计划的时间间隔审查企业的 HACCP 方案， 以确保其持续的适宜性、 充分性和有效性。应保留管理评审记录。

10.4 改进与更新

10.4.1 企业应该持续改进 HACCP 方案的适用性 、充分性和有效性，

10.4.2 企业应基于内外部沟通； HACCP 方案的适用性、充分性和有效性的信息以及验证活动结果分析、管理评审的输出等信息，按计划的时间间隔实施评估，确保 HACCP 方案的持续更新。

10.4.3 保留体系更新活动信息，并作为管理评审的输入进行报告。

11 “三同”产品质量安全要求

11.1 总要求

11.1.1 企业应识别法律法规、产品销售目标国及顾客要求， 并从中识别确定“三同”产品合规义务。企业应保留确定合规义务的文件和记录，并保持更新。

11.1.2“三同”产品应持续符合食品安全相关法律法规、监管和顾客要求。国内市场的三同产品与供应境外市场的同款外销产品具有相同的安全、卫生、质量水准。

11.1.3 企业应按照销售目标国（地区）或国际标准（安全 、卫生 、质量标准）， 对原辅材料及其他投入品、加工品及终产品进行管理。

11.2 “ 三同”产品标准指标

11.2.1 在强制性标准的具体指标方面，如果进口国（地区）标准 、国际标准和中国标准之间

有差异， 遵循“就高不就低”的原则， 至少满足中国强制性标准的规定；

11.2.2 在非强制性质量标准等方面，如果没有可供参照的中国国家、 行业、 地方标准， 应当将外贸合同、信用证中所约定的质量要求或境外标准转化为企业标准。

11.2.3 终产品应当办理企业产品标准备案并获得企业标准编号。

11.3 企业应保持并更新“三同”产品安全质量证明材料 。包括但不限于：

a) 有资质的检测机构的产品检测报告；

b) 政府监管部门的抽检合格证明；

c) 进口国（地区） 的抽检合格证明。

附件 2

产品单元划分

行业类别		子行业类别		产品类别		产品小类（示例）	
C	食品、辅料和宠物食品的加工	C0	动物初加工	C0-01	畜禽屠宰及其冷/冻贮存	C0-0101	畜禽屠宰及其冷冻、贮存。（指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）
				C0-02	鱼类批量冷冻贮存	C0-0201	水产品批量冷冻贮存
		C1	易腐动物产品的加工	C1-01	畜禽分割及肉制品加工	C1-0101	畜禽分割及冷冻、贮存
						C1-0102	热加工熟肉制品的加工
						C1-0103	发酵肉制品的加工
						C1-0104	冷藏/冷冻预制调理肉制品的加工
						C1-0105	腌腊肉制品的加工
						C1-0106	肠衣的加工
						C1-0107	其他
						C1-0108	再制蛋类的加工
				C1-02	蛋及蛋制品加工	C1-0201	干蛋类的加工
						C1-0202	冰蛋类的加工
						C1-0203	其他
						C1-0204	液体乳的加工
				C1-03	乳制品加工	C1-0301	乳粉的加工
						C1-0302	其他乳制品的加工
						C1-0303	婴幼儿配方乳粉的加工
						C1-0304	水产品冰鲜/冷冻加工
				C1-04	水产品加工	C1-0401	水产品干制加工
						C1-0402	水产品腌制加工
						C1-0403	鱼糜及鱼糜制品的加工
						C1-0404	熟制水产品
						C1-0405	水生动物油脂及制品的加工
						C1-0406	其他水产品的加工
						C1-0407	蜂蜜的加工

				C1-05	蜂产品的加工	C1-0501	蜂王浆的加工
							蜂花粉的加工
							蜂产品制品的加工
							其他易腐的动物产品的加工
		C2	易腐植物产品的加工	C2-01	果蔬类产品的加工	C2-0101	水果蔬菜速冻加工
						C2-0102	水果蔬菜干制加工
						C2-0103	水果蔬菜腌制的加工
						C2-0104	果酱的加工
						C2-0105	水果蔬菜的保鲜
						C2-0106	其他果蔬的加工
				C2-02	豆制品的加工	C2-0201	发酵性豆制品加工
						C2-0202	非发酵性豆制品的加工
						C2-0203	其他豆制品的加工
				C2-03	其它易腐烂的植物产品的加工	C2-0301	其他易腐的植物产品的加工
						C2-0302	生制/熟制速冻面米制品的加工
		C3	易腐动植物混合产品的加工	C3-01	速冻方便食品的加工	C3-0101	生制/熟制速冻调制食品的加工
						C3-0102	不在用餐现场进行的餐食加工或不供 应即食食品的工业化厨房（包括航空配 餐、中央厨房等）
				C3-02	其他易腐食品的加工	C3-0201	其他易腐的混合类产品的加工
						C3-0202	冷冻饮品的加工
				C3-03	冷冻饮品的加工	C3-0301	大米的加工
				C3-04	不在用餐现场进行的餐食加工或不供应即食食品的工业化厨房	C3-0401	小麦粉的加工

		C4	常温产品的加工	C4-01	粮食加工	C4-0101	粮食类制品的加工
						C4-0102	其他粮食的加工
						C4-0103	淀粉的加工
						C4-0104	淀粉制品的加工
				C4-02	淀粉及淀粉制品的加工	C4-0201	淀粉糖的加工
						C4-0202	烘炒类炒货及坚果制品的加工
						C4-0203	油炸类炒货及坚果制品的加工
				C4-03	炒货及坚果加工	C4-0301	其他类炒货及坚果制品的加工
						C4-0302	畜禽水产罐头的加工
						C4-0303	果蔬罐头的加工
				C4-04	罐头加工	C4-0401	其他罐头的加工
						C4-0402	包装饮用水的加工
						C4-0403	碳酸饮料的加工
				C4-05	饮用水、饮料的加工	C4-0501	果蔬汁及果蔬汁饮料的加工
						C4-0502	蛋白饮料的加工
						C4-0503	茶类饮料的加工
						C4-0504	固体饮料的加工
						C4-0505	其他饮料的加工
						C4-0506	食用酒精的加工
						C4-0507	白酒的加工
				C4-06	酒精、酒的加工	C4-0601	啤酒的加工
						C4-0602	葡萄酒及果酒的加工
						C4-0603	黄酒的加工
						C4-0604	其他酒的加工
						C4-0605	饼干的加工
						C4-0606	烘烤类糕点的加工
				C4-07	糕点类食品的加工	C4-0701	油炸类糕点的加工
						C4-0702	蒸煮类糕点的加工
						C4-0703	冷加工糕点的加工
						C4-0704	其他糕点的加工
						C4-0705	方便面的加工
						C4-0706	其他主食类方便食品的加工
						C4-0707	冲调类方便食品的加工

				C4-08	方便食品的加工	C4-0801	膨化食品的加工
						C4-0802	调味面制品的加工
						C4-0803	其他方便食品的加工
						C4-0804	糖果的加工
						C4-0805	巧克力及制品的加工
						C4-0806	代可可脂巧克力及制品的加工
				C4-09	糖果类食品的加工	C4-0901	蜜饯的加工
						C4-0902	果冻的加工
						C4-0903	食用植物油的加工
						C4-0904	食用油脂制品的加工
						C4-0905	食用动物油脂的加工
				C4-10	食用油脂及食用油脂制品的加工	C4-1001	其他油脂的加工
						C4-1002	制糖
						C4-1003	盐加工
						C4-1004	制茶
				C4-11	制糖	C4-1101	茶制品（含调味茶）的加工
				C4-12	盐加工	C4-1201	代用茶的加工
				C4-13	茶及茶制品加工	C4-1301	味精的加工
						C4-1302	酱油的加工
				C4-14	调味品、发酵制品的加工	C4-1401	食醋的加工
						C4-1402	发酵类调味酱的加工
						C4-1403	液体调味料的加工
						C4-1404	半固态调味料（酱）的加工
						C4-1405	固态调味料的加工
						C4-1406	食用调味油的加工
						C4-1407	酵母的加工
						C4-1408	其他调味及发酵制品的加工
						C4-1409	可可制品的加工
						C4-1410	咖啡产品的加工
				C4-15	营养、保健品制造	C4-1501	保健食品的加工
						C4-1502	营养保健品原料（包括植物提取物等） 的加工

						C4-1503	其他（包括用于出口的营养、保健品等）
				C4-16	代用茶的加工	C4-1601	特殊医学用途配方食品的加工
				C4-17	可可及焙烤咖啡的加工	C4-1701	特殊医学用途婴儿配方食品的加工
						C4-1702	其它环境温度下稳定产品的加工
				C4-18	特殊医学用途配方食品	C4-1801	特殊医学用途配方食品的加工
						C4-1802	特殊医学用途婴儿配方食品的加工
				C4-99	其他环境温度下稳定产品的加工	C4-9901	其他环境温度下稳定产品的加工
K	化学品和生物化学品的生产	K1	化学品和生物化学品的生产	K1-01	化学品和生物化学品的生产	K1-0101	食品添加剂的生产（包括酶制剂、加工助剂等）/饲料添加剂的生产
						K1-0102	营养强化剂的生产（包括维生素、氨基酸、矿物质等）
						K1-0103	其他(生物)化学品的生产（包括生物培养物等）

附件 3

检查时间

1.初次认证最少检查时间

1.1　单一场所的最少检查时间为 T_S+T_A：

（1）基础检查时间 T_s =（$T_D+T_H+T_{MS}+T_{FTE}$ ），式中各项的时间根据表 4.1 计算。

表 4.1　基础检查时间

行业类别	现场检查基本时间（T_D）	每个 HACCP 项目需要增加的检查天数（T_H）	无相关的体系认证需要增加的检查天数（T_{MS}）	基于员工数量需要增加的检查天数（T_{FTE}）	每增加一个检查场所需要增加的最少检查时间
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	最少现场检查时间的 50%

（2）TA 为认证的附加检查时间。根据企业人员规模增加表 4.2 中对应的检查时间。

表 4.2　附加检查时间

企业规模	附加检查时间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

1.2 主要场所之外增加场所的基础检查时间根据表 4.1 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检查时间，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检查时间 TA。

2.监督和再认证最少检查时间

2.1 监督检查的最少时间为 TS 的三分之一+TA ，且检查时间不应少于 2 天。

2.2 再认证的最少时间为 TS 的三分之二+TA ，且检查时间不应少于 2 天。

3. 当认证委托方已获得附件 2 采信的认证证书时，现场检查人日 数为 1-3 人日。单一产品单元不少于 1 个人日。产品单元中包含 3 个 以上产品标准的，应增加 1 个检查人日。

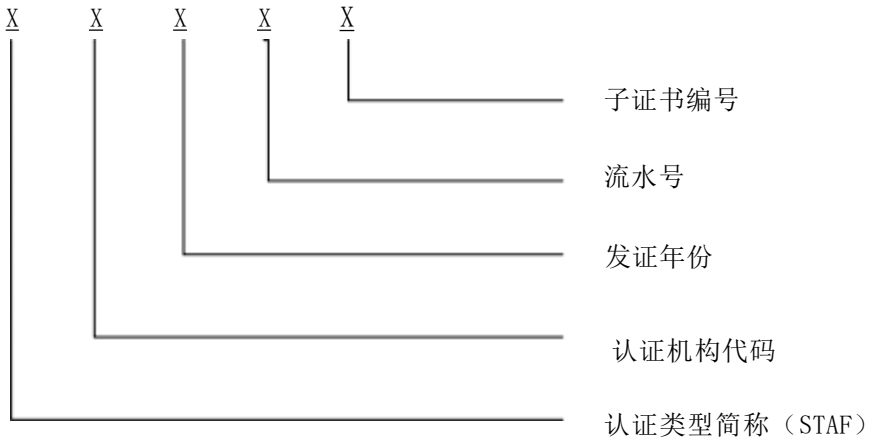
4. 与其他采信的以 HACCP 为基础的认证结合检查/审核时，在采信认证的人日数上增加上条款规定的检查人日数。

附件 4

认证证书编号规则

“三同 ”产品认证采用统一的认证证书编号规则。认证机构应按照此规则进行编号，不得自行编号。

示例：



一、认证机构代码

认证机构批准号的编号格式为“CNCA-R/RF-年份-流水号 ”，其中 R 表示内资认证机构， RF 表示外资认证机构，年份为 4 位阿拉伯数字，流水号是内资、外资分别的流水编号。 内资认证机构证书编号为该机构批准号的 3 位阿拉伯数字批准流水号；外资认证机构证书编号为：F+该机构批准号的 2 位阿拉伯数字批准流水号。“三同 ”产品认证证书将该 3 位流水号作为认证机构代码。

二、认证类型简称

“三同 ”产品认证简称为 ST，A 代表内外贸产品“ 同线同标同质 ”促进联盟，F 代表食品。

三、年份

采用发证年份的最后 2 位数字，例如 2025 年发的证书，其年份号为 25。

四、流水号

为某认证机构在某个年份该认证类型的流水号，5 位阿拉伯数字。

五、子证书编号

如果某张证书有子证书，那么在母证书号后加“-”和子证书顺序的阿拉伯数字。

六、其他

再认证时，证书号不变。