

中国认证认可协会文件

中认协注一 (2015) 338 号

关于发布《乳制品生产企业良好生产规范 (GMP)、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系审核员确认方案 (第 2 版)》的通知

各相关认证机构及人员：

为满足乳制品生产企业良好生产规范 (GMP)、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证工作需要，中国认证认可协会 (CCAA) 对《乳制品生产企业良好生产规范 (GMP)、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系审核员确认方案》进行了修订，现予发布实施，相关文件和申请表可在 CCAA 网站 (www.ccaa.org.cn) 查看下载。

原《乳制品生产企业良好生产规范 (GMP)、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系审核员确认方案》(中认协注[2011]26号)同时废止。

特此通知。

附件：《乳制品生产企业良好生产规范（GMP）、危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员确认方案（第2版）》



附件

乳制品生产企业良好生产规范 (GMP) 危害分析 与关键控制点 (HACCP) 体系审核员确认方案 (第 2 版)

一、目的

为满足乳制品生产企业良好生产规范 (GMP)、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证工作需要，中国认证认可协会 (CCAA) 根据《新领域认证及认证培训、咨询人员确认程序规则》的有关规定，制定本确认方案。

二、确认范围

本确认方案适用于乳制品生产企业良好生产规范 (GMP)、危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系审核员确认。

三、确认要求

(一) 对确认申请人推荐机构的要求

1. 经国家认证认可监督管理委员会 (CNCA) 批准的认证机构；
2. 建立了与所从事认证活动相适应的认证人员选择、培训、评价、聘用和管理的制度并形成文件；
3. 按照建立的评价制度对申请人的专业能力作出评价和证实，并形成记录。

(二) 对确认申请人的基本要求

1. 个人素质

申请人应具备以下个人素质：

- 有道德，即公正、可靠、忠诚、诚信和谨慎；
- 思想开明，即愿意考虑不同意见或观点；
- 善于交往，即灵活地与人交往；
- 善于观察，即主动地认识周围环境和活动；
- 有感知力，即能了解和理解环境；
- 适应力强，即容易适应不同情况；
- 坚定不移，即对实现目标坚持不懈；
- 明断，即能够根据逻辑推理和分析及时得出结论；
- 自立，即能够在同其他人有效交往中独立工作并发挥作用；
- 坚忍不拔，即能够采取负责的及合理的行动，即使这些行动可能是非常规的和有时可能导致分歧和冲突；
- 与时俱进，即愿意学习，并力争获得更好的审核结果；
- 文化敏感，即善于观察和尊重受审核方的文化；
- 协同力，即有效地与其他人互动，包括审核组成员和受审核方人员；
- 健康，即身体健康状况良好。

2.行为规范

经确认的审核员有义务严格遵守以下行为规范：

- 遵纪守法、敬业诚信、客观公正；
- 努力提高个人的专业能力和声誉；
- 帮助所管理的人员拓展其专业能力；
- 不承担本人不能胜任的任务；

●不介入冲突或利益竞争,不向任何委托方或聘用机构隐瞒任何可能影响公正判断的关系;

●不讨论或透露任何与工作任务相关的信息,除非应法律要求或得到委托方和聘用单位的书面授权;

●不接受受审核方及其员工或任何利益相关方的任何贿赂、佣金、礼物或任何其它利益,也不应在知情时允许同事接受;

●不有意传播可能损害审核工作或人员注册过程的信誉的虚假或误导性信息;

●不以任何方式损害CCAA及其人员注册过程的声誉,与针对违背本准则的行为而进行的调查进行充分的合作;

●不向受审核方提供相关咨询。

3. 知识与技能

审核员应当具备下列知识与技能:

a)具有乳与乳制品专业技术领域的基本理论知识和实践经验;

b)掌握乳与乳制品生产企业良好生产规范(GMP)、危害分析与关键控制点(HACCP)体系相关的法律法规要求;

c)熟悉相应乳与乳制品生产企业良好生产规范(GMP)、危害分析与关键控制点(HACCP)体系有关技术规范、产品技术要求、安全标准、检验方法和标准;

d)熟悉乳与乳制品生产企业的工厂设计、布局原则、相关的基础设施、设备(包括生产设备和检测设备)和工作环境要求、特定产品、过程(如工艺流程、生产管理等)和相关食品安全危害;

e)掌握审核的标准、方法,能够结合相应乳制品生产企业良好

生产规范（GMP）、危害分析与关键控制点（HACCP）体系相关技术规范特点，对组织的管理控制能力进行审核；

f)掌握乳制品生产企业良好生产规范认证（GMP）、危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证的有关知识和规定。

4. 教育经历

申请人应具有国家承认的食品工程或相近专业大学本科（含）以上学历。

注：“食品工程或相近专业”包括：食品科学与技术、食品工程与生物技术、食品安全、农产品加工、水产品加工、制糖工程、粮油加工、生物科学、发酵工程、农学与植保、畜牧与兽医、水产养殖、渔业科学与技术、医学与营养学、化学工程与制药等。

5. 注册资格

申请人应具有CCAA HACCP体系审核员或食品安全管理体系审核员（不含实习）注册资格。

6. 考试

申请人应经CCAA乳制品生产企业良好生产规范（GMP）、危害分析与关键控制点（HACCP）体系审核员笔试合格。

7. 聘用

申请人应与推荐机构（且仅与此一个机构）建立聘用关系。

四、确认过程

（一）申请

确认申请应由申请人推荐机构统一向CCAA申报。

（二）申报资料

1.认证机构应提交:

- CNCA《认证机构批准书》复印件;
- 营业执照复印件。

2.申请人应提交:

- 《CCAA认证人员确认申请表》;
- 身份证明复印件;
- 学历证明复印件;
- 考试合格证明文件;
- HACCP/FSMS审核员注册证书复印件。

3.申请人应按CCAA-201《认证人员注册、培训认可收费规则》缴纳相应费用。

(三) 评价

CCAA人员注册部对推荐机构的相关证明进行审核,确认机构的申报资格;

CCAA评价人员对申请人进行书面评价,提出确认意见;

CCAA人员注册部负责人审查评价过程和确认意见,并作出确认决定;

CCAA秘书长批准确认决定并签发确认文件。

五、确认结果

CCAA将向推荐机构发布审核人员资格确认文件。确认资格自确认文件批准之日起生效,有效期3年;出现以下情况时,有效期自动终止,确认资格即行失效:

- 确认人员与推荐机构解除聘用关系;

- 确认人员违反法律法规、认证规范文件和审核员行为规范，经CCAA查实并予资格处置的；
- CCAA 建立覆盖确认业务范围的审核员注册制度满 3 个月 后。

抄送：国家认监委认可监管部，存档（2）。

