附件 2：

危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证依据与认证范围（第一批）

一、认证依据

GB/T 27341 《危害分析与关键控制点（HACCP）体系食品生产企业通用要求》

GB 14881 《食品企业通用卫生规范》

注：认证机构可在上述认证依据基础上，增加符合《认证技术规范管理办法》规定的技术规范作为认证审核补充依据。

二、认证范围

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） 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