



Beijing Xinjiyuan Certification Co., Ltd.

北京新纪源认证有限公司

公开文件

XJY-GK-10-2

食品安全管理体系（FSMS）和危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证收费标准及人日数对照表

一、根据国家认证行业主管部门的相关规定，确定本机构服务认证的审核收费标准如下：

序号	收费项目	收费标准	审核类型		
			初次认证	监督	再认证
1	申请费	1000 元	●		
2	审核费	3000 元×审核人日数	●	●	●
3	审定与注册费	2000 元	●		●
4	年金（含标志使用费）	2000 元		●	

二、FSMS 初次认证现场审核最少审核时间表

行业类别 a	现场审核的基本时间（审核天数） T_D	每增加一个 HACCP 项目需要增加的审核天数 T_H	无相关的管理体系认证需要增加的审核天数 T_{MS}	基于员工数量需要增加的审核天数 T_{FTE}	每增加一个审核场所需要增加的最少审核时间 T_m
A	0.75	0.25	0.25	1~19=0	最少现场审核时间的 50%
B	0.75	0.25		20~49=0.5	
C	1.50	0.50		50~79=1.0	
D	1.50	0.50		80~199=1.5	
E	1.00	0.50		200~499=2.0	
F	1.00	0.50		500~899=2.5	
G	1.00	0.25		900~1299=3.0	
H	1.00	0.25		1300~1699=3.5	
I	1.00	0.25		1700~2999=4.0	
J	1.00	0.25		3000~5000=4.5	
K	1.50	0.50		>5000=5.0	

a 见附录 A

注：

1 涉及任何食品安全方面的员工人数应折算为全日制员工的人数（FTE）。如果一个组织实行轮班工作制，并且产品和/或过程相似，那么 FTE 数量可以根据主要班次员工（包括季节性工人）加上办公室员工计算。

2 最少审核时间包括初次认证的第一阶段和第二阶段的审核时间，但不包括审核准备和编制审核报告的时间。

3 最少审核时间的设立适用于单一 HACCP 项目的食品安全管理体系的审核。一个 HACCP 项目对应一种危害分析，针对的是具有相似的危害、相似的生产技术、以及相似的贮藏技术（适当时）的一组产品和服务。

4 单一现场的最少审核时间 $T_s = (T_D + T_H + T_{MS} + T_{FTE})$ ，式中：

T_D —现场审核的基本时间

T_H —每增加一个 HACCP 项目需要增加的审核天数



Beijing Xinjiyuan Certification Co., Ltd.

北京新纪源认证有限公司

公开文件

XJY-GK-10-2

食品安全管理体系（FSMS）和危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证收费标准及人日数对照表

T_{MS} -无相关的管理体系认证需要增加的审核天数

T_{FTE} -基于员工数量需要增加的审核天数

5 每增加一个审核场所需要增加的最少审核时间为 $T_m = T_s \times 50\%$ ，且每个场所的最少审核时间不少于 1 天。

6 受审核方覆盖多个场所时，应对每个生产场所实施现场认证审核；

7 审核组织产品和服务实现现场的时间至少应为总的最少审核时间的 50%，产品和服务实现过程不包括食品安全管理体系开发、培训、控制、审核，评审和改进的相关活动。

8 监督审核的最少时间应是初次认证审核时间的三分之一，审核时间至少为 1 天（行业类别 A 和 B 至少为 0.5 天）；再认证的最少时间应是初次认证审核时间的三分之二，审核时间至少为 1 天（行业类别 A 和 B 至少为 0.5 天）

9 当组织进行扩大审核时，应关注扩大部分每增加一个 HACCP 项目需要增加的审核天数。当扩大审核结合监督进行时，因扩大而增加的审核天数应当额外增加，不可随普通监督人日打折。

附录 A 食品安全管理体系认证业务范围分类表

组 ^a	行业类别		子行业类别	
农业生产	A	农业生产（动物类）	AI	生产肉、奶、蛋或蜂蜜的动物养殖
			AII	鱼和海产品的养殖
	B	农业生产（植物类）	BI	农作物种植（谷物和豆类除外）
			BII	谷物和豆类种植
食品和饲料加工	C	食品生产	CI	易腐烂的动物产品的加工
			CII	易腐烂的植物产品的加工
			CIII	易腐烂的动物产品和植物产品（混合产品）的加工
			CIV	环境温度下稳定产品的加工
	D	动物饲料生产	DI	饲料生产
			DII	宠物饲料生产
餐饮业	E	餐饮业		
零售、运输和贮藏	F	销售	FI	零售/批发
			FII	食品代理/贸易
	G	运输和贮藏服务的提供	GI	易腐食品与饲料的运输和贮藏的提供
			GII	环境温度下稳定食品和饲料的运输和贮藏的提供
辅助服务	H	服务		
	I	食品包装和包装材料的生产		
	J	设备制造		
生物化学	K	（生物）化学品生产		

三、HACCP 体系认证现场最少审核时间表

职工总数	初次认证现场审核人日数	监督审核现场审核人日数
50 人以下	3	2



Beijing Xinjiyuan Certification Co., Ltd.

北京新纪源认证有限公司

公开文件

XJY-GK-10-2

食品安全管理体系（FSMS）和危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证收费标准及人日数对照表

50—100 人	4	2
100—200 人	5	3
200 以上	6	4

注：

1 应满足 FSMS 《初次认证现场审核最少审核时间表》的要求，同时还应满足《HACCP 体系认证现场最少审核时间表》的规定，两组要求中应选取较高审核时间作为最终至少应满足的条件：

2 当受审核方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被委托加工活动已获得相应的危害分析与关键控制点（HACCP）体系或食品安全管理体系认证，否则应对委托加工过程实施现场审核。

附录B HACCP体系认证业务范围分类表

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 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）	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

注：本业务范围依据国家认监委发布的“《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）》”。



Beijing Xinjiyuan Certification Co., Ltd.

北京新纪源认证有限公司

公开文件

XJY-GK-10-2

食品安全管理体系（FSMS）和危害分析与关键控制点（HACCP）体系 认证收费标准及人日数对照表

四、说明：

- 1 每次现场审核时，XJY 派出审核组成员的食、宿及往返交通费均由申请组织承担。
- 2 现场审核时间不包括旅途时间，一个审核人日通常是指完整的 8 小时正常工作时间，不能通过增加每天的工作时间来减少要使用的审核员天数。
- 3 如果在现场审核时发现申请组织员工人数与申请书所填写的人数不符或获证后认证范围发生重大变更时，XJY 将根据申请组织实际情况，重新核定审核人日数。由此导致审核人日数增加的，申请组织还需向 XJY 补充支付由于审核人日数增加所引发增加的审核费用。
- 4 加印证书费：50 元/张。
- 5 在国家有关收费政策调整时，本机构将保留调整费用的权利，届时将及时通过机构网站的公开文件予以公示。