

钓鱼台感官风味产品标准 认证实施规则

编 制： 李旭

审 核： 魏璞

批 准： 赵建斌

2018 年 07 月 02 日发布

2018 年 07 月 02 日实施

钓鱼台食品生物科技有限公司 发布

目 录

1 目的和范围.....	1
2 认证机构要求.....	1
3 认证人员要求.....	1
4 认证依据.....	1
5 认证程序.....	1
6 认证后的管理.....	5
7 再认证.....	5
8 认证证书、认证标志的管理.....	6
9 信息报告.....	6
10 认证收费.....	6
附件 1 钓鱼台感官风味产品标准认证管理办法.....	7
附件 2 钓鱼台感官风味产品标准证书、标志管理办法.....	10
附件 3 钓鱼台感官风味产品标准认证检查员、技术专家专业能力要求.....	14
附件 4 钓鱼台感官风味产品标准生产企业名录信息发布管理规定.....	20
附件 5 钓鱼台感官风味产品标准内部检查员管理办法.....	22
附件 6 钓鱼台感官风味产品标准认证证书.....	24
附件 7 钓鱼台感官风味产品标准认证证书附件.....	25
附件 8 钓鱼台感官风味产品标准认证产品目录.....	26

钓鱼台感官风味产品标准认证实施规则

1 目的和范围

- 1.1 为规范钓鱼台感官风味产品认证活动，根据《中华人民共和国认证认可条例》、《钓鱼台感官风味产品标准认证管理办法》有关规定制定本规则。
- 1.2 本规则规定了从事钓鱼台感官风味产品标准认证的认证机构（以下简称认证机构）实施钓鱼台感官风味产品标准认证活动的程序与管理的基本要求。
- 1.3 从事钓鱼台感官风味产品标准认证及食品标准生产、加工和销售的活动，应遵守本规则。
- 1.4 遵守本规则的规定，并不意味着可免除其所承担的法律风险。

2 认证机构要求

实施《钓鱼台感官风味产品标准》认证的认证机构按照附件 1《钓鱼台感官风味产品标准认证管理办法》规定执行。

3 认证人员要求

实施《钓鱼台感官风味产品标准》的认证人员按照附件 1《钓鱼台感官风味产品标准认证管理办法》规定执行。

4 认证依据

认证依据为《钓鱼台感官风味产品标准》。

5 认证程序

5.1 认证申请

5.1.1 认证委托人应具备以下条件：

- a) 认证委托人及其相关方具有合法的生产经营资质；
- b) 认证委托人及其相关方一年内未被管委会撤销认证证书。
- c) 认证委托人应具有《《GB/T 20014 良好农业规范》、《Global G.A.P.》、《中国国家地理标志产品》、《HACCP 体系》、《ISO 22000 食品安全管理体系》其中至少一项的认证证书，认证委托

人为销售商时，需至少具有 ISO9000 或以上认证证书的其中一种。

5.1.2 符合申请条件的认证委托人在钓鱼台食品生物科技有限公司官网

(<http://www.chinadiaoyutai.com>) 提交认证调查表，进行认证申请。

5.2 认证受理

5.2.1 认证机构受理认证申请应至少公开以下信息：

- a) 认证资质范围及有效期。
- b) 认证程序和认证要求。
- c) 认证依据。
- d) 认证收费标准。
- e) 认证机构和认证委托人的权利与义务。
- f) 认证机构处理申诉、投诉和争议的程序。
- g) 批准、注销、变更、暂停、恢复和撤销认证证书的规定与程序。
- h) 对获证组织正确使用钓鱼台感官风味产品标准认证标志、认证证书和认证机构标识（或名称）的要求。
- i) 对获证组织正确宣传《钓鱼台感官风味产品标准》生产、加工过程及认证产品的要求。

5.2.2 申请评审

对符合 5.1.1 要求的认证委托人，认证机构应在 10 日内对提交的申请材料进行审查并做出是否受理的决定，保存审查记录，应重视对认证委托人的资质条件和经营理念的审查。

5.2.3 评审结果处理

- a) 申请材料齐全、符合要求的，予以受理认证申请。
- b) 申请材料中有个别次要文件缺失或不完整，可在认证委托人补充材料后受理申请。
- c) 申请材料严重不符合法规要求的，不予受理，书面通知认证委托人，并说明理由。

5.2.4 认证机构可对认证委托人进行技术标准培训，使其正确理解和执行标准要求。

5.3 登记

认证机构决定受理认证委托人的认证申请，应为其分配登记号，并与认证委托人签订认证合同。认证委托人应以书面的形式承诺履行认证协议、遵守认证要求和及时向认证机构通报变更的信息。

5.4 现场检查准备

5.4.1 根据所申请产品对应的认证范围，认证机构应委派具有相应资质和能力的检查员。

5.4.2 对同一认证委托人的同一生产单元，认证机构不能连续 3 年以上（含 3 年）委派同一检查员实施检查。

5.4.3 认证机构在现场检查前可向检查组下达检查任务书，应包含以下内容：

- a) 认证委托人的联系方式、地址等。
- b) 检查依据。
- c) 检查范围。
- d) 检查组组长和成员；计划实施检查的时间。
- e) 检查要点。
- f) 上年度认证机构提出的不符合项（适用时）。
- g) 认证机构可向认证委托人出具现场检查通知书，将检查内容告知认证委托人。

5.4.4 检查组应制定书面的检查计划，经认证机构审定后交认证委托人并获得确认。

5.4.5 现场检查时间应安排在申请认证产品的生产、加工过程或易发质量安全风险的阶段。初次现场检查不能覆盖所有申请认证产品的，应当在认证证书有效期内实施现场补充检查。

5.5 现场检查的实施

5.5.1 检查过程至少应包括以下内容：

- a) 对生产、加工过程和场所的检查，如生产单元有常规生产或加工时也应对其常规部分进行检查。
- b) 对生产、加工管理人员、内部检查员、操作者进行访谈。
- c) 对文件与记录进行审核。
- d) 对认证产品的产量与销售量进行汇总和核算。
- e) 对产品和认证标志追溯体系、包装标识情况进行评价和验证。
- f) 对内部检查和持续改进进行评估。
- g) 对产地和生产加工环境质量状况进行确认，评估对有机生产、加工的潜在污染风险。
- h) 采集必要的样品。
- i) 对上一年度提出的不符合项采取的纠正和纠正措施进行验证（适用时）。
- j) 检查组在结束检查前，应对检查情况进行总结，向受检查方和认证委托人确认检查发现的不符合项。

5.5.2 对产品的样品检测

- a) 认证机构应当在风险评估基础上确定需检测的产品和检测项目。
- b) 认证证书发放前无法采集样品并送检的，应在证书有效期内安排检验检测，并得到检验检测结果。
- c) 检查员可根据现场检查情况，提出对可能影响认证结果的相应物质进行抽样检测的要求。

- d) 认证机构应委托具备法定资质的检验检测机构进行样品检测。
- e) 生产或加工中允许使用物质的残留量应符合相关法律法规或强制性标准的规定。生产和加工中禁止使用的物质不得检出。

5.5.3 对产地环境质量状况的检查

认证委托人应出具有资质的监测（检测）机构对产地环境质量进行的监测（检测）报告，或县级以上环境保护部门出具的证明性材料，以证明产地的环境质量状况符合标准规定的要求。

5.5.4 对投入品检查

《钓鱼台感官风味产品标准》规定生产或加工过程中使用的投入品符合相关要求。

5.5.5 检查报告

- a) 认证机构应规定本机构的检查报告的基本格式。
- b) 检查报告应就检查证据、检查发现和检查结论进行描述。
- c) 对识别出的不符合项，应用写实的方法准确、具体、清晰描述，以易于认证委托人和申请获证组织理解。不得用概念化的、不确定的、含糊的语言表述不符合项。
- d) 检查报告应当随附必要的证据或记录，包括文字或照片摄像等音视频资料。
- e) 检查组应对认证委托人执行标准的总体情况作评价，对是否通过认证提出意见建议，但不对认证委托人是否通过认证做出书面结论。
- f) 检查报告应有检查组长和认证委托人的签字确认。
- g) 认证机构应将最终的检查报告的交给认证委托人存档。

5.6 认证决定及颁证

5.6.1 认证机构基于现场检查、产品检测的基础上作出认证决定，并将认证决定提交管委会。

5.6.2 对生产加工活动、管理体系及其他审核证据符合本规则和《钓鱼台感官风味产品标准要求》的、已经在规定的期限内完成了不符合项纠正措施，并通过认证机构验证的认证委托人，由认证机构颁发认证证书，并在管委会备案。

5.6.3 认证委托人的生产加工活动存在以下情况之一，不应颁发证书。

- a) 提供虚假信息，不诚信的。
- b) 未建立管理体系或建立的管理体系未有效实施的。
- c) 生产加工过程使用了禁用物质或者受到禁用物质污染的。
- d) 产品检测发现存在禁用物质的。
- e) 申请认证的产品质量不符合国家相关法律法规和（或）技术标准强制要求的。
- f) 存在认证现场检查场所外进行再次加工、分装、分割情况的。

- g) 一年内出现重大产品质量安全问题的。
- h) 未在规定的期限完成不符合项纠正和纠正措施,或提交的纠正和纠正措施未满足认证要求的。
- i) 经检测(监测)机构检测(监测)证明产地环境受到污染的。
- j) 其他不符合本规则和(或)食品安全标准要求,且无法纠正的。

5.6.4 申诉

认证委托人如发现认证人员违反国家认证法律法规、缺乏公正性,认为认证机构的行为严重侵害了自身合法权益,以及对认证决定等有异议时,可在 10 日内向管委会申诉,管委会自收到申诉之日起,应在 30 日内处理并将处理结果书面通知认证委托人。

6 认证后的管理

6.1 认证机构应当每年对获证组织至少安排一次现场检查。认证机构应根据申请认证产品种类和风险、生产企业管理体系的稳定性、当地质量安全诚信水平总体情况等,科学确定现场检查频次及项目。认证机构还应在风险评估的基础上每年至少对 20%的获证组织进行一次额外检查,10%的获证组织实施一次不通知的现场检查。

6.2 认证机构应及时了解和掌握获证组织变更信息,对获证组织实施有效跟踪,以保证其持续符合认证的要求。

6.3 认证机构在与认证委托人签订的合同中,应明确约定获证组织需建立信息通报制度,及时向认证机构通报以下信息:

- a) 法律地位、经营状况、组织状态或所有权变更的信息。
- b) 获证组织管理层、联系地址变更的信息。
- c) 生产、加工、经营状况、过程或生产加工场所变更的信息。
- d) 获证产品的生产、加工、经营场所周围发生重大动植物疫情、环境污染的信息。
- e) 生产、加工、经营及销售中发生的产品质量安全重要信息,如相关部门抽查发现存在严重质量问题或消费者重大投诉等。
- f) 获证组织因违反国家农产品、食品安全管理相关法律法规而受到处罚。
- g) 采购的原料或产品存在不符合认证依据要求的情况。
- h) 不合格品撤回及处理的信息。
- i) 销售证的使用、产品核销情况。
- j) 其他重要信息。

7 再认证

7.1 证书有效期为一年,获证组织应至少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。获证组织的食品安全管理体系和生产、加工过程未发生变更时,认证机构可适当简化申请评审和文件评审程序。

7.2 认证机构应当在认证证书有效期内进行再认证检查。因生产季或重大自然灾害的原因,不能在认证证书有效期内安排再认证检查的,获证组织应在证书有效期内向认证机构提出书面申请说明原因。经认证机构确认,再认证可在认证证书有效期后的3个月内实施,但不得超过3个月,在此期间内生产的产品不得作为《钓鱼台感官风味产品标准》下生产或加工食品进行销售。

7.3 对超过3个月仍不能再认证的生产单元,应当重新进行认证。

8 认证证书、认证标志的管理

认证证书、认证标志的管理依据附件2《钓鱼台感官风味产品标准证书、标志管理办法》执行,钓鱼台感官风味产品标准认证证书模板如附件6,7所示。

9 信息报告

9.1 认证机构应当及时向管委会提交认证决定。

9.2 管委会应当在10日内将暂停、撤销认证证书的相关组织的名单及暂停、撤销原因等,通过官方网站向社会公布。

9.3 获证组织发生产品质量安全事故后,应当及时将相关信息向认证机构和管委会通报。

10 认证收费

认证机构应制定钓鱼台感官风味产品标准认证收费标准并收取认证费用。

钓鱼台感官风味产品标准认证管理办法

1 总则

1.1 为规范钓鱼台食品标准认证活动，加强《钓鱼台感官风味产品标准》信息和认证资源的管理，根据《中华人民共和国认证认可条例》、国家质量监督检验检疫总局颁发的《食品标准认证管理办法》等国家法规，制定本办法。

1.2 从事《钓鱼台感官风味产品标准》认证以及《钓鱼台感官风味产品标准》生产、加工、进出口和销售活动，应当遵守本办法。

1.3 本办法所称钓鱼台感官风味产品标准下产品，是指生产、加工和销售符合《钓鱼台感官风味产品标准》的产品。本办法所称钓鱼台感官风味产品标准认证，是指认证机构依照《钓鱼台感官风味产品标准》的规定，对相关产品的生产、加工和销售活动进行的合格评定活动。

1.4 钓鱼台食品标准管理委员会（以下简称管委会）负责钓鱼台感官风味产品标准认证的统一管理、监督和综合协调工作。

2 认证实施

2.1 认证机构要求

2.1.1 从事《钓鱼台感官风味产品标准》认证活动的认证机构（以下简称认证机构）应当依法取得法人资格，应当具备《中华人民共和国认证认可条例》规定的条件和从事食品标准认证的技术能力，并获得国家认监委和管委会的批准。

2.1.2 认证机构实施认证活动的能力应当符合 GB/T 27065-2015《合格评定 产品、过程和服务认证机构要求》国家标准，认可的认证范围应包括《GB/T 20014 良好农业规范》和 HACCP（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）。

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

2.1.4 认证机构不得将是否获得认证与参与认证检查的检查员及复审人员的薪酬挂钩。

2.2 认证人员要求

2.2.1 从事钓鱼台感官风味产品标准认证活动的人员应当具有相关专业教育和工作经历；接受过食品标准生产、加工、经营与销售管理、食品安全和认证技术等方面的培训，具备相应的知识和技能。

2.2.2 钓鱼台感官风味产品标准认证检查员和技术专家应符合附件 3《钓鱼台感官风味产品标准认证检查员、技术专家能力要求》的规定。

2.3 《钓鱼台感官风味产品标准》要求产品生产者、加工者（以下统称认证委托人），应同时满足以下条件：

- a) 认证委托人及其相关方具有合法的生产经营资质；
- b) 认证委托人及其相关方一年内未被管委会撤销认证证书。
- c) 认证委托人应具有《GB/T 20014 良好农业规范》、《Global G.A.P.》、《中国国家地理标志产品》、《HACCP 体系》《ISO 22000 食品安全管理体系》其中至少一项的认证证书，认证委托人为销售商时，需至少具有 ISO9000 或以上认证证书的其中一种。

2.4 认证机构应当自收到认证委托人申请材料之日起 10 日内，完成材料审核，并作出是否受理的决定。对于不予受理的，应当书面通知认证委托人，并说明理由。认证机构应当在对认证委托人实施现场检查前 5 日内，将认证委托人、认证检查计划等基本信息报送至管委会。

2.5 认证机构受理认证委托后，认证机构应当按照钓鱼台感官风味产品标准认证实施规则的规定，由认证检查员对钓鱼台感官风味产品标准生产、加工场所进行现场检查，并应当委托具有法定资质的检验检测机构对申请认证的产品进行检验检测。

2.6 符合钓鱼台感官风味产品标准认证要求的，由认证机构将认证结论报送管委会，由认证机构向认证委托人出具钓鱼台感官风味产品标准认证证书，允许其使用钓鱼台感官风味产品标准标志；对不符合认证要求的，认证机构应当书面通知认证委托人，并说明理由。

2.7 认证机构应当保证认证过程的完整、客观、真实，并归档留存认证过程相关文档，保证认证过程和结果具有可追溯性，记录保存期为 5 年。

2.8 认证机构应当按照认证实施规则的规定，对获证产品及其生产、加工过程实施有效跟踪检查，以保证认证结论能够持续符合认证要求。

2.9 当购买单位不是钓鱼台感官风味产品标准下产品最终消费者时，认证机构向认证委托人出具钓鱼台感官风味产品标准销售证书，以保证认证委托人所销售的钓鱼台感官风味产品标准中类别、范围和数量与认证证书中的记载一致。

3 认证证书和认证标志管理

认证证书和认证标志的管理依据附件 2《钓鱼台感官风味产品标准证书、标志管理办法》执行。

4 认证监督管理

4.1 管委会对《钓鱼台感官风味产品标准》的认证、生产、加工、销售活动进行不定期的监督检查。对认证机构的检查每年至少一次；对认证委托人的检查采取抽查的方式，每年至少随机抽查 20%获得钓鱼台感官风味产品标准认证的企业。

4.2 获证产品的认证委托人以及钓鱼台感官风味产品标准下产品的销售单位和个人，在产品生产、加工、包装、贮藏、运输和销售等过程中，应当建立完善的产品质量安全追溯体系和生产、加工、销售记录档案制度，以备认证机构及管委会监督检查。

4.3 钓鱼台感官风味产品标准下产品的销售单位和个人在采购、贮藏、运输、销售食品标准的活动中，应当保证销售的食品标准类别、范围和数量与认证证书和销售证书中的产品类别、范围和数量一致，并能够提供与正本内容一致的认证证书和销售证的复印件，以备认证机构及管委会、消费者监督、查询。

4.4 管委会可以根据国家有关部门发布的动植物疫情、环境污染风险预警等信息，以及监督检查、消费者投诉举报、媒体反映等情况，及时发布关于钓鱼台感官风味产品标准认证区域、获证产品及其认证委托人、认证机构的认证风险预警信息，并采取相关应对措施。

4.6 认证委托人对认证机构的认证结论或者处理决定有异议的，可以向认证机构提出申诉，对认证机构的处理结论仍有异议的，可以向管委会申诉。

5 认证信息管理

管委会通过信息系统，公布钓鱼台感官风味产品标准认证动态信息，信息系统的管理依据附件 4《钓鱼台感官风味产品标准认证信息系统管理规定》执行。

6 违规与处罚

6.1 获证产品的认证委托人提供虚假信息、违规使用禁用物质、超范围使用钓鱼台感官风味产品标准认证标志，或者出现产品质量安全重大事故的，5 年内不得申请钓鱼台感官风味产品标准认证。

6.2 对于违规、超范围使用钓鱼台感官风味产品标准认证证书、标志的认证委托人，管委会责令其整改，并将其列为有风险的食品标准生产企业；拒不整改的，撤销其证书，并终止其作为供应商的资格。

6.3 对于伪造、冒用、非法买卖钓鱼台感官风味产品标准认证证书、标志的单位或个人，钓鱼台食品生物科技有限公司将依法起诉。

7 附则

7.1 出口的钓鱼台感官风味产品标准，应当符合进口国家或者地区的要求。

7.2 本办法经全体委员会审议通过，并自发布之日起生效。

7.3 本办法的修订和废止需经全体委员会审议通过。

7.4 本办法由钓鱼台食品生物科技有限公司负责解释。

钓鱼台食品生物科技有限公司 保密

钓鱼台感官风味产品标准证书、标志管理办法

1 总则

1.1 为加强对钓鱼台感官风味产品标准认证证书和认证标志(以下简称认证证书和认证标志)的管理、监督,规范认证证书和认证标志的使用,维护获证方和公众的合法权益,促进认证活动健康有序地发展,根据《中华人民共和国认证认可条例》、国家质检总局《食品标准认证管理办法》等法律、行政法规的规定,制定本办法。

1.2 本办法所称的认证证书是指产品通过钓鱼台感官风味产品标准认证所获得的证明性文件。本办法所称的认证标志是指证明产品通过钓鱼台感官风味产品标准认证的专有符号、图案或者符号、图案以及文字的组合。

1.3 本办法适用于钓鱼台感官风味产品标准认证证书和认证标志的制定、发布、使用和监督检查。

1.4 钓鱼台感官风味产品标准认证管理委员会(以下简称管委会)依法负责钓鱼台感官风味产品标准认证证书和认证标志的管理、监督和综合协调工作。

1.5 禁止伪造、冒用、转让和非法买卖认证证书和认证标志。

2 认证证书

2.1 证书内容

“钓鱼台感官风味产品标准认证证书”由认证机构制定并颁发。认证证书应至少包含下列基本内容:

- a) 证书编号;
- b) 认证委托人名称、地址;
- c) 获证产品的农业生产方(加工方、贸易方)以及基地(工厂)的名称、地址;
- d) 获证产品的名称、认证面积和产量;
- e) 认证类别;
- f) 依据的标准、技术要求;
- g) 钓鱼台感官风味产品标准认证标志;
- h) 检查日期、发证日期及证书有效期。

2.2 证书有效期

“钓鱼台感官风味产品标准认证证书”的有效期为 1 年。

2.3 认证证书的变更

对于“钓鱼台感官风味产品标准认证证书”，在认证证书有效期内，有下列情形之一的，认证委托人应当在 15 日内向管委会申请变更。管委会应当自收到认证证书变更申请之日起 30 日内，对认证证书进行变更：

- a) 认证委托人或者食品标准生产、加工单位名称或者法人性质发生变更的；
- b) 产品种类和数量减少的；
- c) 其他需要变更认证证书的情形。

2.4 认证证书的注销

对于“钓鱼台感官风味产品标准认证证书”，有下列情形之一的，管委会应当在 30 日内注销认证证书，并对外公布：

- a) 认证证书有效期届满，未申请延续使用的；
- b) 获证产品不再生产的；
- c) 获证产品的认证委托人申请注销的；
- d) 其他需要注销认证证书的情形。

2.5 认证证书的暂停

对于“钓鱼台感官风味产品标准认证证书”，有下列情形之一的，管委会应当在 15 日内暂停认证证书，认证证书暂停期为 1 至 3 个月，并对外公布：

- a) 未按照规定使用认证证书或者认证标志的；
- b) 获证产品的生产、加工、销售等活动不符合《钓鱼台感官风味产品标准》的要求，且经认证机构评估在暂停期限内能够采取有效纠正或者纠正措施的；
- c) 其他需要暂停认证证书的情形。

2.6 认证证书的撤销

对于“钓鱼台感官风味产品标准认证证书”，有下列情形之一的，管委会应当在 7 日内撤销认证证书，并对外公布：

- a) 获证产品质量不符合国家相关法规、标准强制要求或者被检出《钓鱼台感官风味产品标准》禁用物质的；
- b) 生产、加工过程中使用了《钓鱼台感官风味产品标准》禁用物质或者受到禁用物质污染的；
- c) 虚报、瞒报获证所需信息的；
- d) 超范围使用认证标志的；
- e) 产地（基地）环境质量不符合认证要求的；

- f) 认证证书暂停期间，认证委托人未采取有效纠正或者（和）纠正措施的；
- g) 获证产品在认证证书标明的生产、加工场所外进行了再次加工、分装、分割的；
- h) 对相关方重大投诉未能采取有效处理措施的；
- i) 获证方因违反国家农产品、食品安全管理相关法律法规，受到相关行政处罚的；
- j) 获证方不接受管委会、认证机构对其实施监督的；
- k) 国家监管部门责令撤销认证证书的；
- l) 拖欠认证费用达 3 个月以上的；
- m) 其他需要撤销认证证书的。

2.7 认证证书的恢复

2.7.1 认证证书被注销或撤销后，不能以任何理由恢复。

2.7.2 “钓鱼台感官风味产品标准认证证书”被暂停的，需要在证书暂停期满且完成对不符合项的纠正或纠正措施并得到管委会确认后，方可恢复认证证书。

3 认证标志

钓鱼台感官风味产品标准图案如图 3 所示。



图 3 钓鱼台感官风味产品标准认证标志

3.2 认证标志的管理

3.2.1 “钓鱼台感官风味产品标准认证标志”应当在获证产品认证证书限定的范围内使用。获证产品标签及广告宣传等材料上可以印制“钓鱼台感官风味产品标准认证标志”，并可以按照比例放大或者缩小，但不得变形、变色。

3.2.2 管委会授权认证机构进行认证标志的颁发，确保上市销售的获证产品的各规格的产品包装、标签与“钓鱼台”文字、图案等相关的表述都符合国家相关法规要求及钓鱼台感官风味产品标准的使用规范；

3.2.3 认证机构应对欲加贴认证标志的销售包装进行批准和备案，确保上市销售的获证产品的各规格的产品包装、标签都符合国家相关法规及本办法的要求。

3.2.4 管委会应采取有效防伪、追溯技术，确保发放的每枚“钓鱼台感官风味产品标准认证标志”能够溯源到其对应的认证证书和获证产品及其生产、加工单元。

3.2.5 有下列情形之一的，任何单位和个人不得在产品、产品最小销售包装及其标签上标注可能误导公众认为该产品为钓鱼台感官风味产品标准的文字表述和图案：

- a) 未获得钓鱼台感官风味产品标准认证的；
- b) 获证产品在认证证书标明的生产、加工场所外进行了再次加工、分装、分割的。

3.3 FFAS 标志



图4 FFAS 标志

钓鱼台食品生物科技有限公司为 FFAS 成员，认证标志旁加贴 FFAS 标志。

4 监督管理

4.1 管委会对认证证书和认证标志的使用不定期实施监督检查。

4.2 对于无法收回的证书和标志，管委会应当及时在相关网站或媒体上公布注销、撤销认证证书的决定，声明证书及标志作废。

4.3 管委会应确保电子版本的认证证书有恰当地加密措施，只能被完整地引用或复制，不易被修改。

钓鱼台感官风味产品标准认证检查员、技术专家专业能力要求

1 目的

为确保钓鱼台感官风味产品标准认证检查员（以下简称检查员）和技术专家具备相应的专业能力，胜任相应业务范围内的认证活动，特制订本文件。

2 职责

2.1 认证机构负责检查员的专业能力评定与管理。

2.2 认证机构聘用的技术专家由认证机构负责专业能力评定与管理，钓鱼台食品生物科技有限公司（以下简称公司）聘用的技术专家由公司负责专业能力评定与管理。

3 检查员资格及要求

3.1 任职资格

3.1.1 符合中国认证认可协会（CCAA）《良好农业规范认证检查员注册准则》中关于教育经历、工作经历、专业工作经历、培训经历、检查经历等方面的要求；

3.1.2 获得 CCAA 良好农业规范认证检查员或自愿性产品认证检查员注册资格；

3.1.3 具备工作相适应的计算机能力。

3.2 专业能力评价与保持

3.2.1 专业能力评价要求

- a) 检查员应具有与认证专业相关或相近的大学专科（含）以上学历或专业工作经历。
- b) 认证机构应根据钓鱼台感官风味产品标准认证专业分类表（附表 1）和教育经历相关或相近学科表（附表 2）开展检查员的专业能力评价。

3.2.2 专业能力保持要求

- a) 检查员每年应至少完成 2 次与被评定的专业能力大类的检查，当客户数少于 2 家时，可减少检查次数；
- b) 为持续验证检查员的能力，应至少每三年对检查员进行 1 次见证检查，并提出改进意见，见证检查员应具备相应专业资质。
- c) 如检查员的专业能力得不到持续保持，应取消钓鱼台感官风味产品标准检查员资质。

4 技术专家的资格及要求

4.1 钓鱼台感官风味产品标准认证技术专家应遵循下列条件和原则：

- a) 具有良好的职业道德和政治素质，能够独立、客观、公正、实事求是地提出意见；

- b) 在农业、林业、畜禽、养蜂、水产、食品行业相关的政府及企事业单位从事相关行业工作 5 年以上，并具有高级及以上专业技术职称或具有同等专业技术水平；
- c) 从事工作经历包括：农业、林业、畜禽、养蜂、水产、食品相关生产、加工组织中的技术、检验或质量管理工作经历；监管、检验机构中的技术、检验工作经历；科研、教学机构中的教学、研究工作经历等；
- d) 熟悉所属技术领域或行业的科技、发展状况，了解本领域或行业的产品特点；
- e) 熟悉国家和国际的相关产业、技术政策、法规、标准；
- f) 科技或技术活动中无不良记录。

5 能力评价

依据本文件及《钓鱼台感官风味产品标准认证检查员、技术专家专业能力评定程序》执行能力评价。

附表 1: 钓鱼台感官风味产品标准认证专业分类表

大类	中类	小类
01 植物生产	01.01 植物栽培	01.01.01 谷物和杂粮杂豆及油料作物
		01.01.02 蔬菜和水果
		01.01.03 花卉及其他苗圃植物
		01.01.04 茶叶
		01.01.05 香辛料、(中) 草药及其他植物
		01.01.06 种子和植物繁殖材料
		01.01.07 种植投入物
	01.02 野生采集	01.02.01 野生植物采集 (不含中草药)
		01.02.02 野生植物类 (中) 草药采集
	01.03 食用菌栽培	
02 动物养殖	02.01 畜禽养殖	02.01.01 牛和奶牛
		02.01.02 羊、鹿、骆驼及其他反刍动物
		02.01.03 猪
		02.01.04 禽类
		02.01.05 其他活的人工饲养动物
		02.01.06 蚕
		02.01.07 除动物饲料外的用于畜禽养殖的投入物
	02.02 水产养殖	02.02.01 海水养殖的鱼、甲壳与无脊椎动物
		02.02.02 淡水养殖的鱼、鳖、甲壳与无脊椎动物
		02.02.03 水生植物
		02.02.04 除动物饲料外的用于水产养殖的投入物
	02.03 蜜蜂养殖	
	03 产品加工	03.01 食品加工
03.01.02 茶及代用茶、咖啡加工		
03.01.03 香辛料及调味品加工		
03.01.04 加工或保藏的蔬果、坚果		
03.01.05 植物油加工及副产品		

		03.01.06 植物类中药材加工	
		03.01.07 植物源饮料及酒类	
		03.01.08 糖果加工	
		03.01.09 烘焙食品	
		03.01.10 乳制品加工及其副产品	
		03.01.11 肉制品加工及副产品	
		03.01.12 食品投入物（食品添加剂、助剂）	
		03.01.13 其他不另行分类的加工产品	
		03.02 动物饲料	03.02.01 植物性饲料
			03.02.02 动物性饲料

附表 2：教育经历相关或相近学科表

认证专业分类	一级学科	二级学科
01 植物生产	作物学	作物栽培学与耕作学 作物遗传育种
	园艺学	果树学 蔬菜学 茶学
	农业资源利用	土壤学 植物营养学
	植物保护	植物病理学 农业昆虫与害虫防治 农药学
	林学	野生动植物保护与利用 园林植物与观赏园艺
	生物学	植物学
02 动物养殖	畜牧学	动物遗传育种与繁殖 动物营养与饲料科学 草业科学 特种经济动物饲养（含：蚕、蜂等）
	兽医学	基础兽医学 预防兽医学 临床兽医学
	生物学	动物学 水生生物学
	水产	水产养殖 捕捞学 渔业资源
03 产品加工	食品科学与工程	食品科学 粮食、油脂及植物蛋白工程

		农产品加工及贮藏工程 水产品加工及贮藏工程
	公共卫生与预防医学	营养与食品卫生学
	轻工技术与工程	发酵工程
	一级学科	二级学科
相近学科	理学	生态学
	生物工程	
	化学工程与技术	应用化学
	环境科学与工程	环境科学
		环境工程
生物学	微生物学 生物化学与分子生物学	

钓鱼台感官风味产品标准生产企业名录信息发布管理规定

1 目的

为提高符合《钓鱼台感官风味产品标准》的生产企业名录信息发布工作规范化、制度化，规范管理，特制定本规定。

2 适用范围

本文件适用于符合《钓鱼台感官风味产品标准》的生产企业信息的收集、报送、审核、发布及名录信息平台的管理。

3 职责

3.1 钓鱼台食品标准管理委员会（以下简称管委会）负责管理、审核、更新钓鱼台感官风味产品标准生产企业名录信息平台中的相关信息。

3.2 认证机构负责报送其认证的符合《钓鱼台感官风味产品标准》生产企业名录及认证相关信息。

3.3 符合《钓鱼台感官风味产品标准》生产企业应正确声明该企业的相关信息。

3.4 符合《钓鱼台感官风味产品标准》生产企业名录信息平台技术支持单位为浙江天演维真网络科技有限公司，负责名录信息平台网站的日常管理和维护。

4 名录信息发布

4.1 通过钓鱼台感官风味产品标准认证的生产企业名录信息，由认证企业整理相关信息并报送管委会秘书处，由秘书处相关工作人员在符合《钓鱼台感官风味产品标准》的生产企业名录信息平台上发布。

4.2 符合《钓鱼台感官风味产品标准》生产企业名录信息的内容至少包括：

- a) 符合《钓鱼台感官风味产品标准》生产企业(以下简称企业)名称、法定代表人、组织机构代码；
- b) 符合《钓鱼台感官风味产品标准》生产企业证书编号；
- c) 证书状态（有效、暂停、撤销、注销、失效）；

- d) 认证范围、证书有效期；
- e) 企业经营地址、注册地址；
- f) 员工人数
- g) 所在地区；
- h) 企业性质（国有、民营、外资、合资、股份等）；
- i) 企业联系人姓名、固定电话、手机、传真、电子邮箱；
- j) 企业通讯地址、邮编、网址；
- k) 检查报告和认证决定（PDF 文件）；
- l) 产品检测报告；
- m) 备注。

4.3 管委会对拟发布的信息进行审核，以确保信息的内容真实、符合法律、法规的规定。

4.4 负责信息发布的人员对所收到的经过审核后的信息后，应及时在网上发布，确保发布信息的及时和准确。上传后，发布人应对信息原档进行即时保存，并在网上完成对信息内容的检查和校对，确定无误，同时登记发布人、发布时间等信息。

5 名录信息管理

5.1 因各种原因需要撤销的名录信息，由管委会审核后，负责信息发布的人员应立即将信息予以删除，并登记撤销原因。

5.2 信息对外发布后需要修改内容的，由管委会审核后，负责信息发布的人员应立即将信息予以修改，并登记修改原因。

5.3 管委会应加强对于符合钓鱼台感官风味产品标准生产企业名录信息平台的后台管理维护、账号及密码的保密工作。

5.4 浙江天演维真网络科技有限公司应保证符合钓鱼台感官风味产品标准生产企业名录信息平台网站正常运行，如发现问题，要及时处置，并做好记录。

钓鱼台感官风味产品标准内部检查员管理办法

1 总则

1.1 为了促进符合《钓鱼台感官风味产品标准》生产企业内部加强质量管理和标志使用管理，保障《钓鱼台感官风味产品标准》质量和品牌信誉，根据《食品安全法》、《农产品质量安全法》以及《钓鱼台感官风味产品标准》认证的管理制度文件，制定本办法。

1.2 本办法所指钓鱼台感官风味产品标准生产企业是指申请钓鱼台感官风味产品标准认证和获得钓鱼台感官风味产品标准认证标志使用权的生产主体。

1.3 本办法所称钓鱼台感官风味产品标准生产企业内部检查员，是指钓鱼台感官风味产品标准生产企业内部负责钓鱼台感官风味产品标准质量管理和标志使用管理的专业人员。

1.4 钓鱼台感官风味产品标准生产企业应建立内部检查员制度，并赋予内部检查员与其职责相对应的管理权限。

1.5 钓鱼台食品标准管理委员会（以下简称管委会）指定的认证机构负责内部检查员的培训和证书发放工作。

2 内部检查员职责

2.1 宣贯《钓鱼台感官风味产品标准》要求；

2.2 按照《钓鱼台感官风味产品标准》要求，协调、指导、检查和监督企业内部与钓鱼台感官风味产品标准相关的生产、加工、销售过程中的质量管理和标志使用工作；

2.3 配合认证机构开展钓鱼台感官风味产品标准监督管理工作；

2.4 承担本企业的钓鱼台感官风味产品标准认证相关工作；

2.5 开展对企业内部员工有关钓鱼台感官风味产品标准知识的培训。

3 内部检查员资格

3.1 具备一定的食品质量安全和有机产品知识；

3.2 有一定的组织、协调能力；

3.3 熟悉与本行业有关的国家法律、法规、政策、标准及行业规范；熟悉有机产品质量管理和标志管理的规定；熟悉本企业的管理制度；

3.4 接受专门培训，并经考试合格；

3.5 遵纪守法，坚持原则，爱岗敬业。

4 内部检查员培训与管理

4.1 内部检查员培训需经本人申请，企业推荐，由管委会指定的认证机构进行培训。

4.2 经培训考试合格的，由认证机构颁发《钓鱼台感官风味产品标准企业内部检查员证书》，其资格在管委会登记备案。

4.3 内部检查员不再履行本办法规定的相关职责后，其《钓鱼台感官风味产品标准企业内部检查员证书》自动失效。

4.4 企业须保持内部检查员的稳定性、连续性，确实需要作出人事调整的，应及时推荐接替人选和办理相关手续。



钓鱼台感官风味产品标准认证证书

证书编号：

由 颁发至：

认证委托人名称及地址

依据下列标准：**钓鱼台感官风味产品标准**

本证书包含以下产品和生产活动：

产品名称	认证面积（公顷）	估计产量（吨/头/只）	认证状态

认证类别：

植物生产/野生采集/畜禽养殖/水产养殖/加工/贸易

认证单元信息：

- **生产/采集/养殖方名称及地址：**
- **加工方名称及地址：**
- **销售方名称及地址：**

以上产品及其生产/加工/销售过程符合《钓鱼台感官风味产品标准要求》，特发此证。

发证日期： 年 月 日 （发证机构盖章）

检查日期： 年 月 日 证书有效期至： 年 月 日

钓鱼台食品标准管理委员会批准上述操作者在特定的产品上使用钓鱼台食品认证标志，但不得在非《钓鱼台感官风味产品标准》认证的产品上使用。《钓鱼台感官风味产品标准》的所有者是钓鱼台食品标准管理委员会。

附件 8 钓鱼台感官风味产品标准认证产品目录

序号	产品名称	产品范围
生产		
植物类(含野生植物采集)		
大田		
1	谷物亚类	水稻、小麦、大麦(别名:皮大麦、裸大麦、米大麦、元麦、裸麦、青稞、米麦)、斯佩尔特小麦、黑麦、黑小麦、燕麦、荞麦、玉米、鲜食玉米、鲜食花生、麦芽、粟(别名:谷子)、小米(别名:粟米)、黍(别名:糜子)、黍米(别名:大黄米、黄米、软黄米)、稷(别名:稷子、禾稷)、稷米、高粱(别名:红粮、小蜀黍、红棒子)、薏苡(别名:薏米仁、六谷子、草珠子、药玉米、回回米)、芡实(别名:鸡头米)、莲子、大米、紫米、江米、香米、糯玉米、莜麦
2	豆亚类	蚕豆、豌豆、扁豆(别名:蛾眉豆、眉豆)、黎豆(别名:狸豆、虎豆或狗爪豆)、红花菜豆(别名:多花菜豆、大白芸豆、看花豆、大花豆、龙爪豆、荷包豆或大白云豆)、红小豆、白小豆、绿小豆、芸豆、绿豆、爬豆、红珠豆、禾根豆、花豆、泥豆、鹰嘴豆(别名:桃豆、鸡豆、鸡头豆、鸡豌豆)、饭豆、小扁豆(别名:滨豆、鸡眼豆)、羽扇豆、瓜尔豆(别名:鸽豆、无脐豆、树豆、柳豆、黄豆树、刚果豆)、利马豆(别名:莱豆、棉豆、荷包豆、皇帝豆、玉豆、金甲豆、糖豆、洋扁豆)、木豆(别名:鸽豆、无脐豆、树豆、柳豆、黄豆树、刚果豆、三叶豆、千年豆)
3	油料亚类	大豆、花生、油菜籽、棉籽、芝麻、葵花籽、亚麻籽、红花籽、芸苔籽、大麻籽、蓖麻籽、胡麻籽、芸芥、紫苏、油橄榄、棕果、油茶籽、栝楼籽、南美油藤(印奇果)、元宝枫
4	薯亚类	甘薯(别名:山芋、地瓜、番薯、红苕)、木薯、马铃薯
5	糖料亚类	甜菜、甘蔗、甜叶菊
6	棉麻亚类	棉花、黄红麻、苧麻、大麻、亚麻
水果		
7	仁果亚类	苹果、梨(包括秋子梨、白梨、沙梨、洋梨等)、枇杷、山楂、榲桲(别名:木梨)、刺梨、沙果、海棠果、欧楂果
8	落叶核果亚类	桃(包括:蟠桃、油桃等)、杨梅、樱桃、李子、油奈(别名:奈李、青布林)、

序号	产品名称	产品范围
		李杏、梅、杏、枣、冬枣、酸枣、君迁子（别名：黑枣）、柿、稠李、欧李
9	浆果亚类	葡萄、桑椹、无花果、猕猴桃、枸杞、 枳椇子 （别名： 拐枣 、 鸡爪梨 ）、草莓、树莓、木莓、黑莓、蓝莓、罗干莓、醋栗（鹅莓）、穗醋栗（包括：黑穗醋栗（别名：黑豆果）、红穗醋栗和白穗醋栗）、石榴、越桔、沙棘、酸浆、诺尼果
10	坚果亚类	核桃、山核桃、榛子、扁桃（别名：巴旦杏）、白果、板栗、阿月浑子（别名：开心果）、腰果、澳洲坚果（别名：昆士兰栗、 澳洲胡桃 、 夏威夷果 ）、松子、香榧、巴西胡桃、苹婆、长山核桃、杏仁
11	橘亚类	柑桔、橘、橙、甜橙、酸橙、柠檬、来檬、柚、葡萄柚、金柑（别名：金桔）、佛手
12	热带亚热带水果亚类	香蕉、菠萝、荔枝、龙眼、菠萝蜜、韶子（别名：红毛丹）、槟榔、榴莲、椰子、木瓜、火龙果、杨桃、西番莲（别名：鸡蛋果）、黄皮、莲雾、蛋黄果、蒲桃、番木瓜（别名： 木瓜 、番瓜）、人心果、番石榴、莽吉柿（别名：倒捻子或 山竹 ）、油梨（别名：鳄梨）、芒果、毛叶枣、橄榄、白榄、乌榄、余甘子、海枣、仁面、酸豆（别名：罗望子、酸角）、角豆、霸王果、果蔗、木菠萝、面包果、番荔枝、刺番荔枝、南胡颓子
13	瓜水果亚类	西瓜、西瓜子、甜瓜、哈密瓜、西甜瓜、华莱士瓜、银瓜、香瓜
蔬菜		
14	根菜亚类	萝卜、胡萝卜、芜菁（别名：盆菜、蔓青、圆根或灰萝卜）、芜菁甘蓝（别名：紫米菜或洋蔓茎）、牛蒡（别名：大力子、蝙蝠刺）、根蔊菜（别名：红菜头、紫菜头）、美洲防风（别名：芹菜萝卜、蒲芹萝卜）、欧洲防风草、婆罗门参（别名：西洋牛蒡）、菊牛蒡（别名：鸦葱、黑婆罗门参）、根芹菜（别名：根洋芹、球根塘蒿）、山葵（别名：山薺菜）、桔梗、玛咖
15	白菜亚类	普通白菜（别名：小白菜、青菜、油菜）、菜薹（别名：菜心、薹心菜、菜尖）、乌塌菜（别名：塌菜、塌棵菜、油塌菜、太古菜、乌菜）、薹菜、大白菜（别名：结球白菜、包心白菜、黄芽菜、绍菜、卷心白菜、黄秧白）、紫菜薹（别名：红薹菜）
16	甘蓝亚类	孢子甘蓝（别名：芽甘蓝、子持甘蓝、汤菜甘蓝）、结球甘蓝（别名：洋白菜、包菜、圆白菜、卷心菜、莲花白、椰菜）、花椰菜（别名：花菜、菜花）、青花菜（别名：西兰花、绿菜花、意大利芥蓝、木立花椰菜）、球茎甘蓝（别名：苕头、苕蓝、擎蓝、玉蔓菁）

序号	产品名称	产品范围
		芥蓝（别名：白花芥蓝）、根用芥菜（别名：大头菜、疙瘩菜、芥菜头、春头、生芥）、叶用芥菜（别名：散叶芥菜和结球芥菜、包心芥、辣菜、苦菜、石榴红、芥菜、主园菜、梨叶）、茎用芥菜（别名：青菜头、羊角菜）、薹用芥菜、子芥菜（别名：蛮油菜、辣油菜、大油菜）、分蘖芥（别名：雪里蕻、雪菜、毛芥菜、紫菜英）、抱子芥（别名：四川儿菜、芽芥菜
17	茄果亚类	番茄（别名：西红柿、洋柿子）、樱桃番茄（别名：圣女果、小番茄）、茄子（别名：茄瓜、矮瓜、落苏、茄包）、辣椒（别名：小青椒、番椒、海椒、秦椒、辣茄、大椒、辣子）、甜椒（别名：大青椒、菜椒、柿子椒）、酸浆（别名：红姑娘、灯笼草、洛神珠）
18	菜豆亚类	大豆（别名：毛豆、枝豆、青豆,包括禾根豆和泥豆）、蚕豆（别名：胡豆、罗汉豆、佛豆、马齿豆）、豌豆（别名：青元、麦豆）、长豇豆（别名：长豆角、带豆、裙带豆）、菜豆、扁豆（别名：峨眉豆、眉豆、沿篱豆、鹊豆）、黎豆（别名：狸豆、虎豆、狗爪豆）、红花菜豆（别名：龙爪豆、荷包豆或大白云豆）、刀豆（别名：大刀豆、刀鞘豆）、四棱豆（别名：翼豆）、菜豆（别名：利马豆、棉豆、荷包豆、皇帝豆、玉豆）、荷兰豆（别名：软荚豌豆、甜荚豌豆）、黑吉豆、红小豆、白小豆、芸豆、绿豆、爬豆、红珠豆、花豆、菜用豆荚、甜豆
19	瓜菜亚类	黄瓜（别名：王瓜、胡瓜、刺瓜、青瓜）、冬瓜（别名：东瓜、枕瓜、白冬瓜）、南瓜（别名：窝瓜、倭瓜、番瓜、北瓜、饭瓜）、南瓜子、金瓜、节瓜（别名：毛瓜、毛节瓜、水影瓜）、蛇瓜（别名：蛇丝瓜、印度丝瓜、蛇豆）、佛手瓜（别名：拳头瓜、隼人瓜、万年瓜、菜肴梨、洋丝瓜、菜苦瓜、合掌瓜）、笋瓜（别名：印度南瓜、玉瓜、北瓜）、西葫芦（别名：美洲南瓜、角瓜、葫芦瓜、搅瓜、番瓜）西葫芦子、越瓜（别名：梢瓜、脆瓜）、菜瓜（别名：蛇甜瓜）、丝瓜（别名：布瓜、天罗瓜、天丝瓜、天络瓜）、苦瓜（别名：凉瓜、哈哈瓜、癞瓜、金荔枝）、瓠瓜（别名：瓠子、扁蒲、蒲瓜、夜开花、葫芦）、黑子南瓜、灰子南瓜
20	绿叶菜亚类	菠菜（别名：波斯草、赤根菜）、芹菜（别名：芹、旱芹、药芹菜）、叶用莴苣（别名：千金菜）、莴苣（别名：茎用莴苣、莴苣笋、青笋、莴菜、生笋、莴笋）、蕹菜（别名：竹叶菜、空心菜、通心菜）、茴香（别名：小茴香菜）、苋菜（别名：苋、仁苋菜、米苋菜、棉苋、苋菜梗）、芝麻菜、马齿苋、香菜（别名：芫荽、香

序号	产品名称	产品范围
		茭、胡茭）、叶甜菜（别名：叶恭菜、荳蔻菜、牛皮菜、厚皮菜）、茼蒿（别名：蓬蒿、蒿子杆、春菊）、芥菜（别名：护生草、菱角菜）、落葵（别名：木耳菜、软浆叶、胭脂菜、豆腐菜、软姜子）、番杏（别名：新西兰菠菜、夏菠菜）、金花菜（别名：黄花苜蓿、南苜蓿、刺苜蓿、草头）、紫背天葵（别名：血皮菜、观音苋）、罗勒（别名：毛罗勒、兰香）、榆钱菠菜（别名：食用滨藜、洋菠菜）、薄荷尖（别名：蕃荷菜）、菊苣（别名：欧洲菊苣、苞菜、结球菊苣和软化菊苣）、鸭儿芹（别名：三叶芹、野蜀葵）、紫苏（别名：荏、赤苏）、香芹（别名：洋芫荽、旱芹菜、荷兰芹）、苦苣、菊花脑（别名：路边黄、菊花叶、黄菊仔、菊花菜）、茼萝（别名：土茴香）、甜苣菜、苦苣菜、油麦菜（别名：油荳菜）、油菜薹、茭蒿（别名：茭蒿薹、芦蒿、水蒿、香艾蒿、小艾、水艾）、鱼腥草（别名：戴儿菜、菹菜、戴儿根、鱼鳞草）、食用芦荟（别名：油葱、龙舌草）、食用仙人掌、蒲公英、冬寒菜、蕨菜、薇菜、发菜、焊菜、沙芥、马兰、凉粉草（仙人草，仙人冻，仙草）
21	葱蒜亚类	韭菜（别名：草钟乳、起阳草、懒人菜、青韭）、韭菜花、韭菜薹、韭黄、洋葱（别名：葱头、圆葱、团葱、球葱、玉葱）、薤（别名：藟头、藟子、三白）、大葱、韭葱、细香葱、分葱、胡葱、楼葱、大蒜（别名：蒜、蒜头、胡蒜）、蒜薹（别名：蒜苗）、青蒜、蒜黄、薤白
22	薯芋亚类	甘薯、木薯、马铃薯（别名：土豆、山药蛋、洋芋、地蛋、荷兰薯）、山药（别名：大薯、薯蕷、佛掌薯）、芋（别名：芋头、芋艿、毛芋）、豆薯（别名：沙葛、凉薯、新罗葛、土瓜）、草石蚕（别名：螺丝菜、宝塔菜、甘露儿、地蚕）、葛（别名：葛根、粉葛）、香芋（别名：美洲土圞儿、菜用土圞儿）、蕉芋（别名：蕉藕、姜芋）、魔芋（别名：蒟蒻、麻芋、鬼芋）、菊芋（别名：洋姜、鬼子姜）、生姜（别名：姜、黄姜）
23	水生菜亚类	莲藕、藕带、茭白（别名：茭瓜、茭笋、菰手）、慈菇（别名：茨菰、慈菰）、荸荠（别名：马蹄）、莲子、菱、菱角、芡实、豆瓣菜（别名：西洋菜、水焯菜、水田芥、水芥菜）、莼菜（别名：马蹄草、水莲叶）、水芹（别名：楚葵）、蒲菜（别名：香蒲、蒲草、蒲儿菜、草芽）、水芋、水雍菜
24	多年生菜亚类	竹笋（别名：笋）、鲜百合、枸杞尖（别名：枸杞头）、芦笋（别名：石刁柏）、

序号	产品名称	产品范围
		辣根（别名：马萝卜）、朝鲜蓟（别名：法国百合、荷花百合、洋蓟、洋百合、菜蓟、刺菜蓟）、襄荷、霸王花、黄花菜（别名：金针菜、忘忧草、草萱菜、黄花）、食用大黄（别名：菜用大黄、圆叶大黄、酸菜）、款冬（别名：冬花，款冬花，款花）、黄秋葵（别名：秋葵、羊角豆）、树仔菜（别名：守宫木、天绿香）、刺老鸦（别名：龙牙櫨木、虎阳刺、刺龙牙）、辣木
25	芽苗菜亚类	绿豆芽、黄豆芽、萝卜苗（别名：娃娃萝卜菜、萝卜芽）、芽豆（别名：芽蚕豆）、豌豆尖、豌豆苗（别名：豆苗）、香椿芽、荞麦芽、苜蓿芽、黑豆芽、青豆芽、红豆芽、向日葵芽、花生芽、香椿、银条根、棕榈嫩芽、玉米笋
26	野生采集植物亚类	刺槐(洋槐)；紫花碎米荠；元宝枫；油茶籽；火棘；野草莓；山苍子；乌头（川乌、附子）；皂荚（皂角）；银柴胡；虎杖；天南星（天南星、异叶天南星、东北天南星）；藁本（藁本、辽藁本）；木贼；半边莲；百部（直立百部、蔓生百部、对叶百部）；葶苈子（播娘蒿、独行菜）；祁州漏芦（漏芦）；白前（柳叶白前、芫花叶白前）；大血藤；款冬；泽泻；光叶菝葜（土茯苓）；白花前胡（前胡）；射干；半夏；北乌头（草乌）；桑寄生；蝙蝠葛（北豆根）；独角莲（白附子）；升麻（大三叶升麻、兴安升麻、升麻）；苍术（茅苍术、北苍术）；茵陈（滨蒿、茵陈蒿）；木通（木通、三叶木通、白木通）；地肤；半枝莲；苍耳；小通草（喜马拉雅旌节花、中国旌节花、青菜叶）；谷精草；白术；木香；玄参；莎草（香附）；益智；乌药；川芎；五倍子（盐肤木、青麸杨、红麸杨叶上的虫瘿）；郁李（欧李、郁李、长柄扁桃）；高良姜；吴茱萸（吴茱萸、石虎、疏毛吴茱萸）；莪术（蓬莪术、广西莪术、温郁金）；毛叶地瓜儿苗（泽兰）；延胡索（元胡）；麦蓝菜（王不留行）；槲蕨（骨碎补）；石菖蒲；阿尔泰银莲花（九节菖蒲）；蛇床；槐；密蒙花；茜草；粗茎鳞毛蕨（绵马贯众）；马勃（脱皮马勃、大马勃、紫色马勃）；山银花（灰毡毛忍冬、红腺忍冬、华南忍冬、黄褐毛忍冬）
27	食用菌亚类	双孢蘑菇（别名：白蘑菇）、滑菇（别名：珍珠菇）、口蘑、松茸（别名：松口蘑、大花菌）、榛蘑、黄伞、榆蘑（别名：胶韧草耳、榆耳）、香菇（别名：香菌、冬菇、香信、香蕈）、平菇、草菇（别名：苞脚菇、兰花菇，中国蘑菇）、乳菇、金针菇（别名：朴菇、构菌、金菇、毛柄金钱菌）、凤尾菇（别名：袖珍菇、秀珍菇）、柳钉菇、白灵菇（别名：阿魏菇、白灵侧耳、翅鲍菇）、杏鲍菇（别名：刺芹侧耳）、斑玉蕈

序号	产品名称	产品范围
		<p>(别名: 真姬菇、蟹味菇、海鲜菇)、金顶侧耳(别名: 榆黄蘑)、鲍鱼侧耳(别名: 鲍鱼菇)、美味蘑菇(别名: 高温蘑菇)、大杯伞(别名: 猪肚菇、笋菇)、小白平菇(别名: 小平菇、小百灵)、皱环球盖菇(别名: 大球盖菇)、元蘑(别名: 亚侧耳)、洛巴口蘑(别名: 金福菇)、灰树花(别名: 栗子蘑)、大肥蘑、巴西蘑菇(别名: 姬松茸)、黑木耳(别名: 木耳、云耳)、毛木耳(别名: 粗木耳)、银耳(别名: 白木耳、雪耳)、金耳(别名: 云南黄木耳)、地耳、血耳(别名: 红耳)、鸡棕(别名: 鸡枞)、竹荪(别名: 僧笠蕈、长裙竹荪)、猴头菌(别名: 猴头菇、阴阳菇、刺猴菌)、牛肝菌、牛舌菌(别名: 牛排菌、猪肝菌、猪舌菌)、羊肚菌、多孔菌、鸡油菌、马鞍菌、灵芝(别名: 红芝)、茯苓、蛹虫草、鸡腿菇(别名: 姬菇)、茶树菇、松乳蘑、块菌、冬虫夏草(别名: 虫草、夏草冬虫)</p>
28	食用花亚类	<p>茉莉花、玫瑰花、桅子花、菊花(包括甘菊、雪菊)、桂花、梨花、桃花、白兰花、荷花(包括莲、水花)、山茶花、金雀花、百合花、丁香花、芙蓉、月季、海棠、玉兰花(别名: 辛夷)、霸王花(别名: 量天尺花、剑花、霸王鞭)、大丽花(别名: 天竺牡丹、西番莲、大理菊、洋芍药)、金银花、木槿、樱花</p>
29	保健使用药材亚类	<p>小蓟、火麻仁、代代花、玉竹、栀子、甘草、决明子、罗汉果、郁李仁、砂仁、胖大海、香橼、香薷、桑叶、益智仁、荷叶、莱菔子(别名: 萝卜籽)、淡竹叶、黄精、槐米、槐花、酸枣仁、鲜白茅根、鲜芦根、红花、牛蒡</p> <p>人参、人参叶、人参果、三七、土茯苓、大蓟、女贞子、山茱萸、川牛膝、川贝母、川芎、丹参、五加皮、五味子、升麻、天门冬、天麻、太子参、巴戟天、木香、木贼、车前子、车前草、沙参(别名: 南沙参)、北沙参、平贝母、玄参、生地黄、生何首乌、白及、白术、白芍、白豆蔻、石决明、石斛、地骨皮、当归、竹茹、红花、红景天、西洋参、吴茱萸、怀牛膝、杜仲、杜仲叶、沙苑子、牡丹皮、苍术、补骨脂、诃子、赤芍、远志、麦门冬、佩兰、侧柏叶、刺五加、刺玫果、泽兰、泽泻、玫瑰茄、知母、罗布麻、苦丁茶、金荞麦、金樱子、青皮、厚朴、厚朴花、姜黄、枳壳、枳实、柏子仁、绞股蓝、葫芦巴、茜草、萹荻、韭菜子、首乌藤、香附、骨碎补、党参、桑白皮、桑枝、浙贝母、益母草、积雪草、淫羊藿、菟丝子、银杏叶、黄芪、湖北贝母、番泻叶、槐实、蒲黄、蒺藜、酸角、墨旱莲、熟大黄、熟地</p>

序号	产品名称	产品范围
		黄、肉苁蓉、麦冬 （注释：对该类产品须在证书上标注“认证产品仅能作为保健食品、保健食品配料使用”）
30	植物类中药亚类	山桃；山苍子；大花红景天（红景天）；乌头（川乌、附子）；皂荚（皂角）；银柴胡；虎杖；天南星（天南星、异叶天南星、东北天南星）；藁本（藁本、辽藁本）；木贼；半边莲；百部（直立百部、蔓生百部、对叶百部）；葶苈子（播娘蒿、独行菜）；祁州漏芦（漏芦）；麻黄（草麻黄、中麻黄、木贼麻黄）；白前（柳叶白前、芫花叶白前）；大血藤；款冬；泽泻；光叶菝葜（土茯苓）；白花前胡（前胡）；射干；半夏；北乌头（草乌）；防风；桑寄生；蝙蝠葛（北豆根）；独角莲（白附子）；升麻（大三叶升麻、兴安升麻、升麻）；秦艽（秦艽、麻花秦艽、粗茎秦艽、小秦艽）；苍术（茅苍术、北苍术）；羌活（羌活、宽叶羌活）；茵陈（滨蒿、茵陈蒿）；黄皮树（黄柏）；木通（木通、三叶木通、白木通）；地肤；半枝莲；苍耳；小通草（喜马拉雅旌节花、中国旌节花、青荚叶）；明党参；谷精草；知母；白术；木香；珊瑚菜（北沙参）；太子参；藤茶（显齿蛇葡萄）；赤小豆（赤小豆、赤豆）；玄参；莎草（香附）；益智；乌药；川芎；五倍子（盐肤木、青麸杨、红麸杨叶上的虫瘿）；郁李（欧李、郁李、长柄扁桃）；高良姜；吴茱萸（吴茱萸、石虎、疏毛吴茱萸）；莪术（蓬莪术、广西莪术、温郁金）；毛叶地瓜儿苗（泽兰）；延胡索（元胡）；麦蓝菜（王不留行）；槲蕨（骨碎补）；石菖蒲；阿尔泰银莲花（九节菖蒲）；蛇床；槐；密蒙花；茜草；粗茎鳞毛蕨（绵马贯众）；马勃（脱皮马勃、大马勃、紫色马勃）；猪苓；山银花（灰毡毛忍冬、红腺忍冬、华南忍冬、黄褐毛忍冬）
香辛料		
31	香辛料	花椒、胡椒、白胡椒、黑胡椒、八角（别名：大料、大茴香）、肉桂、月桂、小茴香、茴香、丁香、孜然（别名：枯茗）、肉豆蔻（别名：玉果）、甘牛至、留兰香、欧芹、多香果（别名：众香果）、牛至、香草兰、香荚兰、香蜂草、罗勒、琉璃苣、猫薄荷、细叶芹、莳萝、熏衣草、香茅草、胡耳特藁、胡椒薄荷（别名：椒样薄荷）、紫花南芥、迷迭香、鼠尾草、香薄荷、荷兰薄荷、龙蒿、百里香、小豆蔻、良姜、红豆蔻、柠檬草、香荚兰豆、白芷、姜黄、薄荷、藿香、啤酒花、甜叶菊、黄芥子、山苍子
茶叶类		

序号	产品名称	产品范围
72	果蔬汁及其饮料	果蔬汁及其饮料
73	其他植物饮料	杏仁露；菊粉；核桃露（乳）；豆奶
加工和保藏的水果和坚果		
74	保藏的水果和坚果	保藏的水果和坚果
75	冷冻水果	冷冻水果
76	冷冻坚果	冷冻板栗
77	果酱	果酱
78	烘焙或炒的坚果	松籽；核桃（仁）；杏（仁）；葵花籽（仁）；五香瓜子；榛子（仁）；花生；澳洲坚果（仁）
79	其他方法加工及保藏的水果和坚果	坚果粉（粒；片）；水果干制品
植物油加工		
80	食用植物油	食用植物油
植物油加工副产品		
81	植物油加工副产品	植物油加工副产品
经处理的液体乳或奶油		
82	经处理的液体乳和奶油	黄油；巴氏杀菌乳（含调制乳）；灭菌乳（含调制乳）；乳脂（奶油）；乳清液；含乳饮料。
其他乳制品		
83	乳粉及其制品	乳粉；乳清粉；乳糖；乳清蛋白粉；含乳固态成型制品
84	发酵乳	发酵乳；干酪；再制干酪
谷物磨制		
85	小麦（粉）	小麦；小麦粉；麦麸
86	玉米（粉）	玉米；玉米粉
87	大米（粉）	大米；米粉；米糠
88	小米（粉）	小米；小米粉
89	其他谷物碾磨加工品和副产品	其他谷物去壳产品及副产品；其他谷物磨制粉；其他植物磨制粉；碾压的片；藜麦
淀粉与淀粉制品		
90	淀粉	淀粉
91	淀粉制品	粉丝；其他淀粉制品
92	豆制品	豆制品
加工饲料		
93	加工的植物性饲料	植物性饲料
94	加工的动物性饲料	动物性饲料

序号	产品名称	产品范围
烘焙食品		
95	饼干及面包及其他烘焙产品	饼干；面包；月饼
面条等谷物粉制品		
96	米面制品	面制品；米制品
97	方便食品	粮食制品
不另分类的食品		
98	茶	红茶；黑茶；绿茶；花茶；乌龙茶；白茶；黄茶；速溶茶；茶粉
99	代用茶	苦丁茶；杜仲茶；柿叶茶；桑叶茶；银杏叶茶；野菊花茶；野藤茶；菊花茶；薄荷；大麦茶；其他代用茶
100	其他食品	咖啡；巧克力
101	保藏的禽蛋及其制品	禽蛋及其制品
102	调味品	糖；酱油；食醋；酱；香辛料；芝麻盐；低聚半乳糖；低聚果糖
103	植物类中草药加工制品（仅限于经切碎、烘干等物理工艺加工的产品）	三七；大黄；人参；西洋参；菟丝子；牛蒡根；地黄；桔梗；槲寄生；肉桂；杜仲；牡丹皮；五加皮；银杏叶；苦丁茶；罗布麻；红花；藏红花；金银花；山楂；女贞子；山茶萸；五味子；牛蒡子；沙棘；大蓟；广藿香；小蓟；补骨脂；冬虫夏草；茯苓；灵芝；松花粉
白酒		
104	白酒和配制酒	白酒；配制酒（限于以白酒为配基，以1-32中的植物为原料生产的）；食用酒精；
葡萄酒和果酒等发酵酒		
105	葡萄酒	红葡萄酒；白葡萄酒；桃红葡萄酒
106	果酒	果酒；水果红酒/冰酒/干酒
107	黄酒	黄酒
108	米酒	米酒
109	其它发酵酒	红曲酒
啤酒		
110	啤酒	啤酒