

HACCP与ISO22000认证的区别

产品名称	HACCP与ISO22000认证的区别
公司名称	国瑞中安集团-实验室
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市光明区凤凰街道塘家社区光明高新产业园2号楼1层
联系电话	15815880040 15815880040

产品详情

一、HACCP

HACCP具体的说应是生产过程的危害分析方法而不应叫体系，只是习惯上称为体系并一直沿用至今，它是针对某个具体产品(产品组)的生产过程分析并找到其流程中的CCP点的方法。现在基本上全世界所有的食品安全管理标准(包括体系的，也包括产品的)都是用HACCP原理作为风险分析的工具。所以说HACCP是方法，ISO22000是指南。HACCP不是依赖对最终产品的检测来确保食品的安全，而是将食品安全建立在对加工过程的控制上，控制食品中的可知危害或将其减少到一个可接受的程度。在食品业界，HACCP应用得越来越广泛，它逐渐从一种管理手段和方法演变成为一种管理模式，HACCP是生产过程中预防性的风险分析。HACCP作为预防性的生产设计，所以关注的主要是生产过程的安全风险，缺陷是对产品所处的安全环境关注太少。

二、ISO22000

ISO22000是在丹麦标准协会的倡导下，通过ISO国际标准化组织协调，将相关的国家标准在国际范围内进行整合，最终形成统一的国际食品安全管理体系。目前比较普遍的食品认证有ISO22000，Dutch HACCP，BRC-Food，BRC-IoP(Package)，IFS等。其中只有ISO22000包含了整个食品链，制造业，养殖业，农业等各类组织，也就是我们通常所说的从农田到餐桌。它适用于农产品生产厂商，动物饲料生产厂商，食品生产厂商，批发商和零售商。它也适用于与食品有关的设备供应厂商，物流供应商，包装材料供应厂商，农业化学品和食品添加剂供应厂商，涉及食品的服务供应商和餐厅。ISO22000是建立在HACCP原则的基础之上的。

三、两者的区别

1、体系不同

ISO22000是一个关于食品安全管理体系的国际标准，它可以指导食品链中的各类组织，按照最基本的管理要素要求建立以HACCP为原理的食品安全管理体系。ISO22000标准可以用于组织自我完善和日常管理规范检查的第一方内审。ISO22000也可以用于作为组织对其供应商第三方审核的标准依据，当然也可以

用于第三方商业认证。

HACCP是由CAC（食品法典委员会，隶属FAO和WHO）于1997年，在更新《食品卫生通则》CAC/RCP1-1996，Rev.的附录时将《危害分析和关键控制点(HACCP)体系及其应用准则》作为建立食品安全管理体系的原则。

2、适用范围不同

从范围来说，22000适用于各个行业，HACCP适用食品及其相关行业。ISO22000内容涵盖食品各行业，可以与企业的各种制度、各种保证食品安全的措施管理体系（SSOP、GMP系列、HACCP等）整合；还有，HACCP主要针对食品生产企业，针对的是生产链的全部过程的卫生安全（对消费者的生命安全负责），22000也包括卫生安全，不过它更具体化了，整合了HACCP和ISO9001：2000的部分内容，而且它除了能提高企业产品的安全保证以外，还能提高企业的管理能力。

3、ISO22000标准强调了“确认”和“验证”的重要性

“确认”是获取证据以证实由HACCP计划和操作性前提方案安排的控制措施有效。ISO22000标准在多处明示和隐含了“确认”要求或理念。“验证”是通过提供客观证据对规定要求已得到满足的认定。目的是证实体系和控制措施的有效性。ISO22000标准要求对前提方案、操作性前提方案、HACCP计划及控制措施组合、潜在不安全产品处置、应急准备和响应、撤回等都要进行验证。

4、ISO22000标准建立可追溯性系统和对不安全产品实施撤回机制

ISO22000标准提出了对不安全产品采取撤回要求，充分体现了现代食品安全的管理理念。要求组织建立从原料供方到直接分销商的可追溯性系统，确保交付后的不安全终产品，利用可追溯性系统，能够及时、完全地撤回，尽可能降低和消除不安全产品对消费者的伤害。