

# HACCP食品餐饮业经营资质证书申办 ISO22000食品安全管理体系办理费用

产品名称	HACCP食品餐饮业经营资质证书申办 ISO22000食品安全管理体系办理费用
公司名称	广州亿方达信息科技有限公司
价格	1130.00/套
规格参数	品牌:亿方达 证书作用:招投标加分、企业宣传等 服务保障:正规机构发证、认监委可查
公司地址	广州市天河区灵山东路16号301-310-67（仅限办公）
联系电话	13922353360 13922353360

## 产品详情

进入新世纪以来，食品安全问题引发的社会、政治和贸易问题时有发生，世界各个国家的食品安全管理法规、机构、监管、信息、教育正在急剧变化，及时了解和掌握各国在食品安全管理方面的动向及相关研究成果，选择适合中国国情的食品安全管理体系，体现以人为本，实现经济和社会全面协调发展的科学发展观，是中国食品安全管理面临的主要挑战。本文介绍了国际组织、政府和非政府组织在国家食品安全管理体系建设方面的原则、实践和经验，供有关管理人员、专家和学者参考。

食品安全是指食物有损于消费者健康的急性或慢性危害。食品安全问题没有协商的余地。食品质量则涉及对消费者而言的其它性状，即食品的使用价值，有正面的性状，如风味、颜色、质地等，也有负面性状，如腐败性、变色、变味等。明确区分食品质量与食品安全涉及到相关政策的制定，以及食品管理体系的内容和构架。

食品控制被定义为强化国家或地方当局对消费者利益的保护，确保所有食品在生产、加工、贮藏、运输及销售过程中是安全的、健康的、宜于人类消费的一种强制性的规则行为，同时符合安全及质量的要求，以及依照法规所述诚实、准确地予以标注。食品控制的首要任务是强化食品立法，以确保食品消费安全，使消费者远离不安全、不卫生和假冒食品，通过禁止出售那些购买者所不期望的非天然或不合质量要求的食品的方式来实现。

食品危害主要集中在5个方面：

微生物危害； 农药和杀虫剂残留； 滥用食品添加剂； 化学危害，包括生物毒素； 假冒食品。

食品危害还可以延伸到转基因食品、过敏原、兽药残留，以及在动物产品中为促进生长而添加激素等。

## 管理体系构成

国家食品管理体系的目标是：

- 1、减少食源性疾病，保护公众健康；
- 2、防范不卫生的、有害健康的、误导的或假冒的食品，以保护消费者权益；
- 3、通过建立一个完全依照规则的国际或国内食品贸易体系，保持消费者对食品管理体系的信心，从而促进经济发展。

食品管理体系应覆盖一个国家所有食品的生产、加工和销售过程，也包括进口食品。食品管理体系必须建立在法律基础之上，还必须强制执行。

大多数国家食品管理体系由5个单元构成：

食品法规； 食品管理； 食品监管； 实验室检测； 信息、教育、交流和培训。

食品法规的建立：

制定食品法律是现代食品法规体系的基本单元。食品法规在传统上包含关于不安全食品的界定，强制不安全食品的召回，以及对负有责任团体和人员的惩处。现代食品法规在很大程度上不仅是为了保证食品安全有法律效力，而且还要允许食品安全管理权威当局依法建立一种预防性的保障体系。

除了食品安全立法以外，政府各部门还需升级和更新食品标准。一些高水平的标准规范已经取代了与食品安全目标有关的原有标准。国家应吸收国际食品法典所长，学习其它国家在食品安全标准制定方面的做法，将有关信息、概念和需求加以修正，纳入本国标准体系。这种国家标准体系既要能够满足本国需要，又要符合卫生和植物检疫措施协定以及贸易伙伴的需要。