

# 聊城餐饮公司ISO22000食品安全体系认证、HACCP认证如何申请

产品名称	聊城餐饮公司ISO22000食品安全体系认证、HACCP认证如何申请
公司名称	山东永盛认证技术有限公司
价格	15000.00/张
规格参数	
公司地址	山东省聊城经济技术开发区东昌东路星美办公2号楼1602室（注册地址）
联系电话	13406396805

## 产品详情

ISO22000采用了ISO9000标准体系结构，将HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point，危害分析和临界控制点）原理作为方法应用于整个体系；明确了危害分析作为安全食品实现策划的核心，并将国际食品法典委员会（CAC）所制定的预备步骤中的产品特性、预期用途、流程图、加工步骤和控制措施和沟通作为危害分析及其更新的输入；同时将HACCP计划及其前提条件-前提方案动态、均衡的结合。本标准可以与其他管理标准相整合，如质量管理体系标准和环境管理体系标准等。

ISO正在开发更多的相关的ISO 22000标准，这些标准将被称为ISO 22000系列标准在现阶段，下列标准ISO 22000系列标准：

ISO 22000-食品安全管理体系-食品链中任何组织的要求。

ISO 22001-ISO 9001：2000的应用指南食品和饮料业（代替：ISO 15161：2001）。

ISO / TS 22002- 食品安全-第1部分：食品制造业的前提方案

ISO TS 22003- 食品安全管理体系的食品安全管理体系审核和认证的机构。

ISO TS 22004-食品安全管理体系-ISO 22000：2005的应用指南。

ISO 22005-在饲料和食品链的可追溯性 -系统的设计与实施的通用基本要求。

ISO 22006- 质量管理体系-ISO9001：2000认证的作物生产上的应用指南。

也可用于ISO 22000食品安全体系认证（FSSC）计划FS22000，FS22000是一个全球食品安全倡议（GFSI）批准的计划与ISO 9001相比，该标准是一个更比一个原理为基础的程序指导向1。除了这个，ISO 22000是哪一个可以被紧密注册成立的任何类型的加工食品营销的产业，具体的风险管理系统，ISO

9001质量管理体系的，具体的两个“标准”的异同可以益处

ISO22000认证的主要内容

### (1) 互动沟通

沟通是确保在整个食品链的每个步骤所有相关的食品安全危害得到确认和控制所必须的。包括食品链中上游和下游组织的沟通。

### (2) 系统管理

有效的食品安全体系是在架构化的管理体系框架内建立、运作和改进的。

### (3) 危害控制

ISO 22000动态地将HACCP的原则及其应用与前期要求整合了起来，用危害分析来确定要采取的策略以确保食品安全危害通过HACCP和前期要求联合控制。

ISO22000标准引用

1 范围 本标准规定了食品链中食品安全管理体系的要求，当组织需要证实其有能力控制食品安全危害，以稳定地提供安全的终产品。

本标准适用于食品链中的任何组织，无论组织规模大小，利用此系统能够持续提供安全产品。

本标准明确其要求，使组织能够：

- a) 策划、设计、实施、运行、保持和更新旨在提供终产品的食品安全管理体系，确保这些产品按预期用途食用时，对消费者是安全的；
- b) 证实其符合与食品安全有关的适用和规定的要求；
- c) 评价和评估顾客要求，并证实其符合双方协定且与食品安全有关的顾客要求，以此提高顾客的满意度；
- d) 与供应商、顾客及食品链中其他相关方就食品安全问题进行有效沟通；
- e) 确保符合其声明的食品安全方针；
- f) 证实符合其他相关方的要求；
- g) 寻求由外部组织进行的认证或注册，也可以自我评价或声明与本的符合程度。

本标注的所有要求都是通用的，旨在适用于所有在食品链中期望设计和实施有效的食品安全管理体系的组织，无论该组织类型、规模和所提供的产品如何。这包括直接或间接介入食品链中一个或多个环节的组织。直接介入的组织应包括但不限于饲料加工者，农作物种植者，辅料生产者，食品生产者，零售商，食品服务商，配餐服务，提供清洁、运输、贮存和分销服务的组织，间接介入食品链的组织应包括但不限于设备、清洁剂、包装材料以及其他食品接触材料的供应商。

本允许组织，如小型和（或）欠发达的组织（小型农场、小型包装分销商、小型零售商及食品服务商）实施外部制定的控制措施。

