

什么是ISO22000食品安全管理体系认证证书怎么办理

产品名称	什么是ISO22000食品安全管理体系认证证书怎么办理
公司名称	深圳华谊企业咨询管理有限公司业务部
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区龙岗街道新生社区新旺路8号和健云谷2栋11层1112室
联系电话	13418916898

产品详情

什么是ISO22000食品安全管理体系认证证书怎么办理

2005年，ISO/TSC34农产品技术委员会制定了一套专门用于食品链内的食品安全管理体系，即ISO22000:2005《食品安全管理体系-食品链中各类组织的要求》，并于2018年6月15日发布了ISO22000:2018《食品质量管理体系-食品链中各类组织的要求》，使用了ISO系列的高阶体系架构。

为什么要做ISO22000认证?

ISO22000认证可以帮助企业:

- 1.提升食品安全危害控制水平，提高系统食品安全管理能力;
- 2.促进满足合规要求，证实符合适用的食品安全法律、法规要求;
- 3.证实符合食品安全各相关方要求，增强采购商、消费者信心，促进食品安全监管部门采信;
- 4.按开展认证，促进国际认可与采信;
- 5.提高竞争力及市场形象，消除贸易壁垒。

标准有什么特点?

整合了采用的食品质量、卫生、安全方面的标准与技术规程,为食品安全管理体系提供了,技术支持。延伸扩大了食品安全管理体系的范围,提出对整个食品链的食品安全控制要求,体现了从农田到餐桌全程监管的食品安全管理新理念与新模式。

确立了HACCP原理在食品安全管理体系中的作用,提出了满足前提方案的基本要求,以及通过操作性前提方案和HACCP计划控制措施组合的方式控制食品安全危害的方法。

强调组织内外的相互沟通对食品安全管理的重要性。建立可追溯性系统和对不安全产品实施撤回机制,充分体现了现代食品安全的管理理念以ISO9000标准为基本框架,有助于与其他管理标准的整合。

谁适合使用ISO22000体系认证?

ISO22000标准规定的所有要求是具有通用性,适用于食品链中各种规模和复杂程度的所有组织。

直接或间接参与的组织包括但不限于饲料生产者、动物食品生产者、野生植物采集和动物捕获者、农业生产者、配料生产者、食品生产制造者、零售商和提供食品服务、餐饮服务、清洁和卫生服务、运输、贮存和分销服务的组织、设备、清洁剂和消毒剂、包装材料以及其他食品接触材料的供应商。