

ISO22000食品安全体系办理要求

产品名称	ISO22000食品安全体系办理要求
公司名称	万检通质量检验中心
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区航城街道三围社区航空路36号华盛泰D栋3F
联系电话	15914773714 15914773714

产品详情

ISO22000:2005食品安全管理体系要求标准的产生。

ISO22000适用于整个食品供应链中所有的组织，包括饲料加工、初级产品加工、到食品的制造、运输和储存、以及零售商和饮食业。另外，与食品生产紧密关联的其它组织也可以采用该标准，如食品设备的生产、食品包装材料的生产、食品清洁剂的生产、食品添加剂的生产和其它食品配料的生产等。

ISO22000

可以有效地识别和控制危害。识别食品生产过程中可能发生的环节并采取适当的控制措施防止危害的发生。通过对加工过程的每一步进行监视和控制，从而降低危害发生的概率。

可以有效地降低成本。传统的质量控制往往注重于终产品的检验，而这不能达到消除食源性危害的目的

HACCP是一种控制危害的预防性体系，是一种用于保护食品防止生物、化学、物理危害的管理工具。

可以提高消费者的信任度。有助于提高食品企业在的竞争力，促进贸易发展。

可以通过对其有效性的自我声明和来自组织的评定结果，向社会证实其控制食品安全危害的能力，持续、稳定地提供符合食品安全要求的终产品，满足顾客对食品安全要求；使组织将其食品安全要求与其经营目的有机地统一。

食品安全要求是位的；它不仅直接威胁到消费者；而且还直接或间接影响到食品生产、运输和销售组织或其他相关组织的商誉；甚至还影响到食品主管机构或政府的公信度。因此，本标准的推广，是具有重要作用和深远意义的。