

食品公司怎么办理iso22000和HACCP认证

产品名称	食品公司怎么办理iso22000和HACCP认证
公司名称	深圳万检通检验中心
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区固戍一路洪辉科创空间3F
联系电话	18576464303 18576464303

产品详情

HACCP危害分析与关键控制点体系

HACCP是一种控制食品安全危害的预防性体系，用来使食品安全危害风险降低到小或可接受的水平，预测和防止在食品生产过程中出现影响食品安全的危害，防患于未然，降低产品损耗。

认证原则1. 进行危害分析并确定预防措施2. 确定关键控制点3. 确定关键控制限度4. 监控每一个关键控制点5. 当关键限度发生偏差时，应采取的纠正措施6. 制定记录保存体系7. 制定审核程序

ISO 22000食品安全管理体系

随着经济全球化的发展、社会文明程度的提高，人们越来越关注食品的安全问题；要求生产、操作和供应食品的组织，证明自己有能力控制食品安全危害和那些影响食品安全的因素。促使ISO22000食品安全管理体系要求标准的产生。

ISO22000:2018采用了ISO9000标准体系，ISO22000是一个，定义了食品安全管理体系的要求，适用于从“农场到餐桌”这个食品链中的所有组织。

ISO22000食品安全管理体系认证条件：1.

产品生产企业应为有明确法人地位的实体，产品有注册商标，质量稳定且批量生产；2.

企业应按GMP和ISO22000管理体系的要求建立和实施了食品安全管理体系，并有效运行；3. 企业在申请认证前，ISO22000体系应至少有效运行三个月，至少做过一次内审，并对内审中发现的不合格实施了确认、整改和跟踪验证。