

ISO22000、HACCP危害控制关键点 食品双体系认证

产品名称	ISO22000、HACCP危害控制关键点 食品双体系认证
公司名称	山西君耀企业管理咨询有限公司
价格	10000.00/本
规格参数	
公司地址	太原市小店区许坦东街170号锦东国际A16层1601-101
联系电话	18335190806 18335190806

产品详情

随着食品安全问题不断引起社会广泛关注，食品企业对于管理和控制食品安全问题的要求越来越高。ISO 22000和HACCP危害控制关键点是食品安全的双重保障体系，对于食品企业的生产、加工、销售环节都有着重要意义。ISO22000是由（ISO）制定的全球通用的食品安全管理体系标准。该标准主要是为了帮助食品企业建立和维护一个可持续、透明、高效的食品安全管理体系，以确保生产的食品符合国家和国际的相关食品安全法规。ISO22000标准还包括HACCP体系，即危害分析和关键控制点体系。它是一个基于食品生产和处理的食品安全管理体系，以防止、减少和消除在加工过程中可能对食品安全产生影响的物理、化学和生物危害。HACCP危害控制关键点的核心是食品企业应该在生产和销售环节中全面控制产品相关的食品安全风险。因此，对于食品企业而言，它有着至关重要的意义。ISO22000和HACCP危害控制关键点的方法和要求设计成双重认证体系，以确保其全面覆盖并能够全面控制食品安全问题。如果一个企业通过了ISO22000和HACCP双重认证，证明其食品安全问题得到全面的管理和监控。同时，该企业在消费者中也将得到更高的信任。为了帮助食品企业获得这两种认证，市场上出现了不少相关的产品。这些产品的价格根据实际情况会有所差异，但通常在10000元/本左右。这些产品大多包含了双重认证需要的各项要求和指南，并且通常还提供相应的培训和咨询服务，以确保企业顺利通过认证。对于食品企业而言，通过ISO22000和HACCP危害控制关键点双重认证是重要的，具有强大的竞争力和信任基础。同时，也有利于企业全面控制食品质量和安全问题，为消费者提供可靠和放心的食品服务。