

有关ISO22000食品认证要求有哪些？

产品名称	有关ISO22000食品认证要求有哪些？
公司名称	深圳市中检联标技术服务有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市龙华民治街道新牛社区民治大道牛栏前大厦A1506
联系电话	4008080621 19154900533

产品详情

ISO 22000是一种食品安全管理体系，可以应用于食品工业中的任何组织，由***化组织（ISO）设计，它将质量管理体系方法应用于食品安全。

ISO是一个由各种国家标准机构组成的全球协会。ISO与成员以及政府和非政府国际组织一起制定了食品安全***。由于食品安全事件可能发生在食品行业供应链的任何阶段，包括制造，运输或销售，因此制定有效的食品安全计划至关重要。

ISO 22000标准准确概述了食品安全管理体系（FSIMS）中需要具备的内容。这是为了确保在整个食物供应链中一直保持食物安全，直到食用食物为止，这些标准由以下关键部分组成：

系统管理

互动交流

必备程序

HACCP原则

ISO已列出食品安全管理体系的以下要求：

- 1.计划，实施，操作，维护和更新食品安全管理体系，旨在为消费者提供安全的产品。
- 2.符合必要的法规和食品安全要求。
- 3.评估和评估客户的需求，并证明其符合食品安全方面共同商定的客户需求，旨在提高客户满意度。
- 4.在整个食品供应链中有效地将食品安全问题传达给他们的供应商，客户和相关各方。

5. 确保组织符合其规定的食品安全政策并有效地表明这一点。

6. 寻求外部组织对其食品安全管理体系的认证或注册，或者对ISO 22000：2005进行符合性的自我评估或自我声明。

为什么需要ISO 22000

世界各地每天都在生产，运输，出售和消费食物，这意味着始终存在污染和其他食品安全隐患的风险，ISO 22000标准旨在降低细菌污染的风险，从而降低整个食品供应链过程中疾病的风险。

ISO 22000为企业提供了与食品安全相关的食品安全管理体系的全面框架，组织可以根据自己的需求购买不同的ISO 22000软件包。

通过ISO 22000认证的组织可以向客户表明他们已经建立了食品安全管理体系，获得ISO 22000认证可以帮助客户在企业产品安全方面感到更加安全；对于企业和消费者而言，这都是一个日益重要的问题，国际食品安全标准将得到不断审查，以保持与当前食品安全行业的联系，ISO食品安全标准的下一次更新预计将于2017年发布。

HACCP原则

ISO 22000反映了危害分析和关键控制点（HACCP）系统的原理，分析潜在危害是维持成功的食品安全管理体系的关键要素，因为它为组织提供了有效的控制措施，ISO 22000要求组织假设预期会发生任何合理的危害，无论它与组织的设备或程序有关，并因此得到识别和评估。

互动交流

ISO 22000标准概述了在食品供应链的所有阶段都必须进行沟通，有效的沟通可确保正确识别所有潜在的食品安全隐患，并因此进行适当控制。

系统管理

适当结构化的管理体系对于确保在组织中正确执行食品安全管理体系至关重要，必须在组织的结构化管理系统中适当地概述，维护和更新它；这可以确保食品安全管理体系对组织本身和所有其他有关方面具有*大的益处。

必备程序

前提方案是组织中执行的与制造环境在创建安全食品中所扮演的角色相关的政策和程序，ISO 22000要求组织确定并实施必要的前提方案，以控制污染的风险。