

# 三明食品安全体系认证审核机构

|      |                                      |
|------|--------------------------------------|
| 产品名称 | 三明食品安全体系认证审核机构                       |
| 公司名称 | 厦门汉墨企业管理咨询有限公司 -ISO认证                |
| 价格   | .00/个                                |
| 规格参数 | 所在地:厦门<br>发货地:厦门或福州<br>审核材料:咨询依据标准编写 |
| 公司地址 | 思明区龙山南路 84-2 号龙山时尚中心 206 室           |
| 联系电话 | 18950166287 18950166287              |

## 产品详情

FSSC22000认证适用范围 1、易的动物产品，包括屠宰(例如：肉罐头、家禽、鸡蛋、奶制品、鱼类产品)；2、易的蔬菜产品(例如：水果罐头、果汁、蜜饯、蔬菜罐头、腌菜)；3、保质期较长的产品(例如：罐头食品、饼干、点心、油、饮用水、饮料、通心粉、面粉、糖、盐)；4、食品制造过程中需添加的(生物)化工产品(例如：添加剂、维生素及生物添加剂)不包括工艺技术、工艺助剂；5、饲料类产品(动物饲料、鱼类饲料等)。FSSC 22000 的颁布意味食品安全标准向统一化及全球认可更迈进了一步。FSSC22000 结合了ISO 22000:2005 食品安全管理体系、PAS 220:2008 及其他附加要求。其内容也被全球食品安全倡议(GFSI)认可。GFSI 旨在维持食品安全管理方案的基准审核流程，以实现食品安全标准的统一。同时，通过采纳全球零售商公认且普遍认同的GFSI 标准，有利于促进整个食品供应链的成本效率。在2001年，化组织(ISO)在HACCP 认证基础上，开始为食品行业制定可审核的标准，并于2005年发布了ISO22000:2005。该标准的目的是为那些需要达到众多不同全球食品安全要求的企业，明晰食品安全管理要求。然而由于前提方案内容欠缺，ISO 22000:2005 当时并没有被GFSI 认可。为了改进内容，一些来自大型跨国企业的对ISO22000:2005 做出了补充，也就是大家所熟知的公共可用规范(PAS 220:2008)于2008年生效。FSSC22000食品安全体系认证，其英文简称为：Food Safety System Certification，它是全球综合全面的食品安全管理体系标准，由荷兰食品安全认证基金会开发，涵盖了ISO22000，结合了部分特定行业技术规范前提方案(PRPs)、HACCP、CODEX(食品法典会)以及全球食品安全倡议(GFSI)的附加要求，并已获得GFSI的完全承认。FSSC22000是一项全球性的、可审核的、也是目前综合全面的食品安全管理体系标准。通过实施FSSC 22000，食品行业可以采用风险管理和在其他行业广泛得到验证的技术。它立可信，旨在达成：· 对食品更有信心 · 健康隐患更少 · 更好保护 · 审核成本更低 · 供应链管理更完善 该标准有助于解决整个食品行业标准的不协调统一。为应对顾客对食品安全问题产生恐慌，各大厂商和零售商或已引进定制的标准。这些标准可以通过FSSC 22000为基础来进行协调，并在必要时加入特定的附加要求。这将使生产商和供应商更为容易向广泛的客户群销售产品。生产商可以更好地控制其过程，并能更直观全面地看待他的组织。审核可以成为持续改进的基石，并衡量全球水平的基准。标准化使产品能更容易地迈入新市场，卖给新客户。这个新标准还可以带来下列益处：· 食品标准更透明 · 成为人人认可的全球标准 · 更有效的第三方审核，减轻机构的负担 – 机构可以把该新标准当作考核的点 · 借助过程效益和流程审核，节约成本 FSSC 22000的终目的是完善食品安全标准，重拾消费者对食品安全供应的信心。这将造利整个行业。FSSC 22000目的是对整个供应链的食品安全进行审核和认证

。它由基于荷兰的基金会为食品安全认证而发展起来并获欧盟食品及饮料产业联盟的支持，FSSC22000已获全球食品安全倡议组织的批准并鼓励大力推广实施。证书将在ISO22003及ISO Guide 65 (产品认证)的标准下获得认可，为组织提供完整的食品安全管理体系。我们公司始终坚持“从实际出发，着眼于未来”的宗旨，为选择了我们公司的客户提供从未来需求考虑的符合企业实际的培训咨询方案。