

# ISO22000与HACCP的关系

产品名称	ISO22000与HACCP的关系
公司名称	山西君耀企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
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

国际标准组织(ISO)于2005年8月发布在ISO 22000:2005《食品链中采用的HACCP体系》(以下简称HACCP)的基础上制定了国家标准GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中应用HACCP体系的要求》(以下简称ISO 22000)。2005年4月发布并实施新标准GB 14881-2005《食品生产通用卫生规范》(以下简称GB 14881)取代了1996年发布的GB 7718-1996《食品标签通则》和GB 14881-1996《食品生产卫生规范》。GB 14881-2005的发布和实施，标志着我国食品安全管理体系(FSMS)在国家标准层面上有了统一的规范。ISO 22000标准是在国际食品法典委员会(Codex Alimentarius Commission)的食品安全管理体系(FSM)的基础上，结合HACCP原理而制定的。ISO 22000标准旨在为食品链中的各个环节提供一套统一的食品安全管理体系，确保食品从原料采购到最终消费的全过程都处于受控状态。ISO 22000标准的实施，将极大地提高我国食品生产企业的管理水平，增强企业的竞争力，为消费者提供更加安全、放心的食品。ISO 22000标准的实施，也是我国食品安全管理体系建设的重要一步，将极大地推动我国食品安全管理体系的建设和完善。ISO 22000标准的实施，将为我国食品企业提供一个统一的食品安全管理体系框架，使企业能够更好地识别和控制食品安全风险，确保食品的安全和质量。ISO 22000标准的实施，也将为我国食品企业提供一个统一的食品安全管理体系框架，使企业能够更好地识别和控制食品安全风险，确保食品的安全和质量。ISO 22000标准的实施，也将为我国食品企业提供一个统一的食品安全管理体系框架，使企业能够更好地识别和控制食品安全风险，确保食品的安全和质量。