

# ISO22000与HACCP的区别

产品名称	ISO22000与HACCP的区别
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

### ISO22000与HACCP的区别

#### 1、体系不同

ISO22000是食品安全管理体系的国际标准，它旨在指导食品链中的各类组织，按照最佳实践来建立食品安全管理体系。ISO22000也适用于为组织提供产品和服务的供应商。HACCP是由GACI(食品法典委员会)将隶属于ISO和WHO(世界卫生组织)控制。1979年GACI在更新《食品卫生通则》时，对建立食品安全管理体系的标准。

#### 2、适用范围不同

从范围来说，ISO22000适用于食品行业，而HACCP适用于食品及其供应链。ISO22000内容涵盖了食品生产的全过程，而HACCP只关注食品生产过程中的关键环节。HACCP旨在提高食品生产过程中的安全保证，从而提高整个供应链的管理能力。

#### 3、ISO22000标准强调了“确认”和“验证”的重要性

在HACCP中，确认是指通过证据来证明HACCP计划和操作的有效性。在实施HACCP计划时，HACCP计划的有效性需要通过验证来证明。HACCP计划的有效性需要通过验证来证明。HACCP计划的有效性需要通过验证来证明。HACCP计划的有效性需要通过验证来证明。

#### 4、ISO22000标准建立可追溯性系统和对不安全产品实施撤回机制

ISO22000标准提出了对不安全产品的撤回要求。它要求组织建立可追溯性系统，以便在发生不安全事件时，能够追溯到产品的来源。HACCP标准没有对不安全产品的撤回要求。HACCP标准没有对不安全产品的撤回要求。HACCP标准没有对不安全产品的撤回要求。

参加HACCP认证是衡量食品质量管理的有效方法。我国食品生产企业，应积极参加HACCP认证。参加HACCP认证是衡量食品质量管理的有效方法。我国食品生产企业，应积极参加HACCP认证。参加HACCP认证是衡量食品质量管理的有效方法。我国食品生产企业，应积极参加HACCP认证。