

餐饮类行业招投标认证证书

产品名称	餐饮类行业招投标认证证书
公司名称	启德认证（江苏）有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	常州市新北区汉江西路91号
联系电话	15161103201 15161103201

产品详情

我们常常在许多食品包装上看到，xxx食品行业通过了HACCP认证，以及ISO22000食品安全管理体系？

那么，食品企业通过这两项认证到底有哪些好处呢？！！

ISO22000食品安全管理体系采用了ISO90001标准体系结构，在食品危害风险识别、确认以及系统管理方面，参照了食品法典委员会颁布的《食品卫生通则》中有关HACCP体系和应用指南部分。ISO22000的使用范围覆盖了食品链全过程，即原辅料种植、养殖、初级加工、生产制造、运输，一直到消费者使用，其中也包括餐饮。

实施ISO22000认证的益处包括

1、保障消费者健康 可以对食品形成和分销全过程的安全危害依据其显著程度实施分类控制，确保食

品中潜在的显著危害得到预防、消除或降低到可接受水平，从而使提供的食品满足消费者身体健康和生命安全的要求。2、促进食品国际贸易是经济全球化条件下食品企业与国际食品安全管理通行规则对接的需要，也是我国强化食品安全管理大趋势下企业应当具备的Z基本的产品品质保证要求。获得食品安全管理体系认证证书，证明企业已经满足食品安全管理的国际标准的要求，在产品市场准入审批和产品出口卫生注册时可以减少重复检查，降低企业成本。3、提高食品企业的食品安全管理水平据食品安全危害的显著程度分别采取有效的控制措施，可以恰当的配置资源，在有效控制危害的同时降低运营成本，减少浪费，提高效益。4、保证产品质量，提高市场竞争力有利于针对性的采取控制措施，避免控制失误，保证产品质量，建立和维护企业市场信誉并增强竞争力。

HACCP是 Hazard Analysis Critical Control Point 的简称；可定义为“识别、评价和控制对食品安全至关重要的危害的一种体系”；它是一种食品安全保证系统，它并非是一个lingfengxian系统，而是设法使食品安全危害风险降低到Z低限度，是一个使食品供应链及生产过程免受生物、化学和物理性危害污染的管理工具。在食品生产过程中，控制潜在危害的先期觉察决定了HACCP的重要性。通过对主要食品危害，如微生物、化学和物理污染控制，食品工业可以更好地向消费者提供消费方面的安全保证，降低食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。

实施HACCP认证的益处包括

- 1、改善内部过程
- 2、通过定期审核来维持体系运行，防止系统崩溃
- 3、认证能降低公司的负债倾向
- 4、当市场把认证作为的准入要求时，增加出口和进入市场的机会
- 5、提高消费者的信心
- 6、减少顾客审核

的频度7、与非认证的企业相比，有更大的竞争优势8、改善公司形象