

ISO22000食品安全认证

| | |
|------|------------------------|
| 产品名称 | ISO22000食品安全认证 |
| 公司名称 | 泰州睿嘉企业管理咨询有限公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 泰兴市河失镇殷石村西二四组31号（注册地址） |
| 联系电话 | 13376005287 |

产品详情

ISO22000:2018食品安全管理体系介绍

ISO22000:2018标准既是描述食品安全管理体系要求的使用指导标准，又是可供食品生产、操作和供应的组织认证和注册的依据。

ISO22000:2018表达了食品安全管理中的共性要求，而不是针对食品链中任何一类组织的特定要求。该标准适用于在食品链中所有希望建立保证食品安全体系的组织，无论其规模、类型和其所提供的产品。它适用于农产品生产厂商，动物饲料生产厂商，食品生产厂商，批发商和零售商。它也适用于与食品有关的设备供应厂商，物流供应商，包装材料供应厂商，农业化学品和食品添加剂供应厂商，涉及食品的服务供应商和餐厅。

ISO22000不同于HACCP的特点

1、标准适用范围更广ISO22000标准与HACCP相比，突出了体系管理理念，将组织、资源、过程和程序融合到体系之中，使体系结构与ISO9001标准结构完全一致，强调标准既可单独使用，也可以和ISO9001质量管理体系标准整合使用，充分考虑了两者兼容性。ISO22000标准适用范围为食品链中所有类型的组织，比原有的HACCP体系范围要广。

2、强调了沟通的作用沟通是食品安全管理体系的重要原则。顾客要求、食品监督管理机构要求、法律法规要求、以及一些新的危害产生的信息，须通过外部沟通获得，以获得充分的食品安全相关信息。通过内部沟通可以获得体系是否需要更新和改进的信息。

- 3、体现了对遵守食品法律法规的要求ISO22000标准不仅在引言中指出“本标准要求组织通过食品安全管理体系以满足与食品安全相关的法律法规要求”，而且标准的多个条款都要求与食品法律法规相结合，充分体现了遵守法律法规是建立食品安全管理体系前提之一。
- 4、提出了前提方案、操作性前提方案和HACCP计划的重要性“前提方案”是整个食品供应链中为保持卫生环境所必需的基本条件和活动，它等同于食品企业良好操作规范。操作性前提方案是为减少食品安全危害在产品或产品加工环境中引入、污染或扩散的可能性，通过危害分析确定的基本前提方案。HACCP也是通过危害分析确定的，只不过它是运用关键控制点通过关键限值来控制危害的控制措施。两者区别在于控制方式、方法或控制的侧重点不同，但目的都是为防止、消除食品安全危害或将食品安全危害降低到可接受水平的行动或活动。
- 5、强调了“确认”和“验证”的重要性“确认”是获取证据以证实由HACCP计划和操作性前提方案安排的控制措施有效。ISO22000标准在多处明示和隐含了“确认”要求或理念。“验证”是通过提供客观证据对规定要求已得到满足的认定。目的是证实体系和控制措施的有效性。ISO22000标准要求对前提方案、操作性前提方案、HACCP计划及控制措施组合、潜在不安全产品处置、应急准备和响应、撤回等都要进行验证。
- 6、增加了“应急准备和响应”规定ISO22000标准要求高管理者应关注有关影响食品安全的潜在紧急情况 and 事故，要求组织应识别潜在事故(件)和紧急情况，组织应策划应急准备和响应措施，并保证实施这些措施所需要的资源和程序。
- 7、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采取撤回要求，充分体现了现代食品安全的管理理念。要求组织建立从原料供方到直接分销商的可追溯性系统，确保交付后的不安全终产品，利用可追溯性系统，能够及时、完全地撤回，尽可能降低和消除不安全产品对消费者的伤害。

ISO22000认证后的益处

- 1、可以与贸易伙伴进行有组织的、有针对性的沟通。
- 2、在组织内部及食品链中实现资源利用的优化。
- 3、改善文献资源管理。
- 4、加强计划性，减少过程后的检验。
- 5、更加有效和动态的进行食品安全风险控制。
- 6、所有的控制措施都将进行风险分析。
- 7、对必备方案进行系统化管理。
- 8、由于关注最终结果，该标准适用范围广泛。
- 9、可以作为决策的有效依据。

10、充分提高勤奋度。

11、聚焦于对必要的问题的控制。

12、通过减少冗余的系统审计而节约资源。