

# ISO22000食品安全管理体系和HACCP危害分析的临界控制点标准解读

产品名称	ISO22000食品安全管理体系和HACCP危害分析的临界控制点标准解读
公司名称	贯标集团
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	南京市仙林大道10号三宝科技园1号楼B座6层
联系电话	4009992068 13382035157

## 产品详情

ISO22000是指2005 Food Safety Management System ISO22000:2005食品安全管理体系。是组织认证和注册的依据。是这个guojibiaozhun，申请需要内审、第二方审核、第三方审核。2018年标准进行了升级换代ISO22000：2018.

### 简介

随着经济全球化的发展、社会文明程度的提高，人们越来越关注食品的安全问题；要求生产、操作和供应食品的组织，证明自己有能力控制食品安全危害和那些影响食品安全的因素。顾客的期望、社会的责任，使食品生产、操作和供应的组织逐渐认识到，应当有标准来指导操作、保障、评价食品安全管理，这种对标准的呼唤，促使ISO22000:2005食品安全管理体系要求标准的产生。

ISO22000:2005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。

ISO22000:2005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。

ISO22000:2005采用了ISO9000标准体系结构，将HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point，危害分析和临界控制点）原理作为方法应用于整个体系；明确了危害分析作为安全食品实现策划的核心，并将国际食品法典委员会（CAC）所制定的预备步骤中的产品特性、预期用途、流程图、加工步骤和控制措施和沟通作为危害分析及其更新的输入；同时将HACCP计划及其前提条件-前提方案动态、均衡的结合。本标准可以与其他管理标准相整合，如质量管理体系标准和环境管理体系标准等。

## ISO22000：2005变更为ISO22000：2018食品认证标准的18个关键变化点

### 1、标准结构的变化：

采用HSLgaoji结构，与ISO9001保持一致，便于整合；

FSMS系统模型的变化（体系的PDCA和食品安全计划的PDCA）

### 2、FSMS管理原则的变化，强调质量管理7大原则同样适用

3、术语的变化，比旧版新增28个术语；对CCP、OPRP和PRP之间的区别作了明确的描述；

4、明确了前提方案的引用标准：ISO/TS 22002标准

5、强调基于风险的思维方法，加强组织层面的风险和运行层面的风险管理

增加理解组织环境（4.1）

增加理解相关方的要求（4.2）

增加风险和机遇的应对措施（6.1）

6、强调高层领导力和食品安全文化（5.1、5.2）

7、强调食品安全目标可实现性（6.2）

## 原理

众所周知，从20世纪50年代后期，为了给宇航员提供安全食品，美国宇航局（NASA）和食品生产企业PI LLSBURY共同开发HACCP，到20世纪后期，HACCP已经得到持续发展。HACCP系统已经从最初的三个原理（危害识别、确定关键控制点和控制任何危害、建立监视系统）拓展为五大步骤和七大原理，这五大步骤是：建立HACCP小组，描述产品及其销售特性，描述产品预期用途及产品用户，绘制过程流程图，验证过程流程图；七大原理是：对危害进行分析，确定关键控制点（CCP），建立关键限值，建立关键控制点的监视体系，当监视体系显示某个关键控制点失控时确立应当采取的纠正措施，建立验证程序以确认HACCP体系运行的有效性，建立文件化的体系。

## 前景

进入21世纪，世界范围内消费者都要求安全和健康的食品，食品加工企业因此不得不贯彻食品安全管理体系，以确保生产和销售安全食品。为了帮助这些食品加工企业去满足市场的需求，同时，也为了证实这些企业已经建立和实施了食品安全管理体系，从而有能力提供安全食品，开发一个可用于审核的标准成为了一种强烈需求。另外，由于贸易的国际化 and 全球化，基于HACCP原理，开发一个guojibiaozhun也成为各国食品行业的强烈需求。

## ISO/CD22000：200X的基本框架

ISO22000：200X标准的开发主要是要达到目标：

符合CAC的HACCP原理；

协调自愿性的guojibiaozhun；

提供一个用于审核的标准；

构架与ISO9001：2000和ISO14001：1996相一致；

提供一个关于HACCP概念的国际交流平台。

因此，ISO22000：200X不仅仅是通常意义上的食品加工规则和法规要求，而是寻求一个更为集中、一致和整合的食品安全体系，为构筑一个食品安全管理体系提供一个框架，并将其与其他管理活动相整合，如质量管理体系和环境管理体系等。

ISO22000：200X是按照ISO9001：2000的框架构筑的，同时，它也覆盖了CAC关于HACCP的全部要求，并为“先决条件”概念制定了“支持性安全措施”（SSM）的定义。ISO22000：200X将SSM定义为“特定的控制措施”，而不是影响食品安全的“关键控制措施”，它通过防止、消除和减少危害产生的可能性来达到控制目的。依据企业类型和食品链的不同阶段，SSM可被以下活动所替代，如：良好操作规范（GMP）、先决方案、良好农业规范（GAP）、良好卫生规范（GHP）、良好分销规范（GDP）和良好兽医规范（GVP）。ISO22000：200X将要求食品企业建立、保持、监视和审核SSM的有效性。

## 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最优化；
- （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。

## 基本内容

### 第一章 食品安全管理体系的概述和标准理解

#### 第一节 HACCP体系的概述

#### 第二节 ISO 22000标准理解

## 第二章 ISO 22000食品安全体系的建立

### 第一节 ISO 22000体系建立的准备

### 第二节 ISO 22000体系应用中前提方案的确定、实施与保持

### 第三节 ISO 22000体系中危害分析的实施、HACCP计划

## 第三章内部审核

### 第一节 内部审核

### 第二节 管理评审

## 第四章 ISO 22000标准谷物加工企业建立、实施实例

## 第五章 食品安全法律法规在ISO 22000标准中的应用

### 第一节 我国现行食品安全法律、法规和标准体系介绍

### 第二节 ISO 22000食品安全管理体系与相关法律法规和标准的应用

### 第三节 世界发达国家主要食品安全法律法规和标准体系介绍

## 主要内容互动沟通

沟通是确保在整个食品链的每个步骤所有相关的食品安全危害得到确认和控制所必须的。包括食品链中上游和下游组织的沟通。

## 系统管理

最有效的食品安全体系是在架构化的管理体系框架内建立、运作和改进的。

## 危害控制

ISO 22000动态地将HACCP的原则及其应用与前期要求整合了起来，用危害分析来确定要采取的策略以确保食品安全危害通过HACCP和前期要求联合控制。

## 对象

危害识别是我们在依据ISO22000标准审核的过程中经常发现不符合的过程之一，对于危害识别的对象，不少企业还停留HACCP体系的要求阶段，即识别对象从原料验收开始，到产品交付结束。而ISO22000标准7.4.2.1要求企业“应识别并记录与产品类别、过程类别和实际生产设施相关的所有合理预期发生的食品安全危害。”

因此，企业在危害识别时，首先依据界定的体系范围识别产品类别，如蔬菜罐头、玉兔甜包[属于米面制品]、鱼丸[属于速冻食品]等。然后，在已识别的不同产品类别的基础上，识别产品的实现过程，其中包括原料验收到产品交付的主过程，也包括产品运输[外包过程]、设备维护保养[辅助过程]、设备的清理[清洗和消毒过程]等生产辅助过程。然后再识别与生产设施相关的食品安全危害，如饮料生产企业的洁净厂房，判定和识别由生产设施的不足可能带来的食品安全危害。

在危害识别时可以不考虑前提方案的实施效果，因为危害识别的本身目的是识别“所有可能合理预期发生的食品安全危害”。

## 标准概括

来自政府和消费者的不断提高的要求、规则，使得食品制造商们的日子越来越不舒服了。他们转向本地的标准化团体要求制定自愿性标准以满足社会需求。作为这种要求的结果，许多国家如丹麦、荷兰、冰岛、澳大利亚等推出了本国的食品安全管理系统标准。丹麦标准化协会（DS）据此提出应建立统一的guojibiaozhun。在2001年，在他们建议下成立了ISO/TC 34食物制品技术委员会，丹麦担任了秘书处工作。为了同一目的，工作组（WG8）同年11月成立。他们为形成ISO/AWI 22000《食品安全管理系统——必要条件》准备了工作计划和时间表。他们建议，新标准应该在2004年年底出台。这一标准将会与联合国有关组织已经推出的规则相协调，并ISO有关导则相一致。

ISO22000将帮助食品生产商合理使用haccp原则，避免影响他们赢利性的食品生产。该新标准与原有的"ISO 15161:2001 ISO 9001:2001 食品和饮料行业中的应用指导方针"将会相互补充。ISO 15161的覆盖范围比ISO 22000要大得多，前者针对的是食品质量的所有方面，阐述了如何将haccp整合进组织的质量管理体系；而后者则集中于食品的安全性，并建议食品生产商主动建立食品安全体系。

ISO 22000将会帮助食品制造业更好地使用haccp原则，它将不仅针对食品质量，也将包括食物安全和食物安全系统的建立，这也是首次将联合国有关组织的文件（haccp）列入到质量管理体系中来。ISO 22000将会是一个有效的工具，它帮助食品制造业生产出安全、符合法律和顾客以及他们自身要求的产品。

食品安全一直都是全球食品供应链中的一个重要问题。guojibiaozhun化组织（ISO）正在制定ISO22000:200X标准，它既是描述食品安全管理体系要求的使用指导标准，又是可供认证和注册的可审核标准。这为我们带来了一个在食品安全领域将多个标准统一的机会，也成为在整个食品供应链中实施haccp技术的一种工具。

## 要求

ISO 22000guojibiaozhun规定的要求的食品安全管理体系，包括以下元素：

### 互动交流

### 系统管理

### 前提方案

### HACCP原则

上述元素已经进行了许多科学家的批判性评论沿着食物链的沟通是必不可少的，以确保所有相关的食品安全危害，并确定有足够的控制在每在食品链的一步，这意味着食品链中的上游和下游组织之间的沟通。沟通与客户及供应商确定的危害及控制措施将有助于澄清与客户和供应商的要求。

在食品链中组织的角色和地位的识别是必不可少的，以确保整个供应链的有效的互动沟通，以提供给最终消费者的食品安全。

食品安全系统的最有效成立的，更新和经营范围内的结构化系统和纳入的整体经营管理活动的组织，这提供了最大利益的组织和有关方面HAS BEEN对齐与ISO 22000 ISO 9000和之一在为了提高这两个标准的相容性。

ISO 22000可以独立于其他管理体系标准，或集成与现有管理体系的要求。

ISO 22000整合的危害分析和关键控制点（HACCP）系统和应用程序的步骤由食品法典委员会开发的原则。通过的可审计的要求，它结合了HACCP计划与前提方案，危害分析是一个有效的关键进行危害分析食品安全管理体系，协助组织建立一个有效的控制措施组合所需要的知识。ISO 22000要求的所有危害进行合理预计出现在食品链中，包括危害可能与所使用的工艺和设备的类型，识别和评估，因此，它提供的方法来记录和记录为什么某些确定的危害需要控制一个特定的组织，为什么别人不用。

在危害分析，组织确定的战略使用，以确保危险控制计划相结合的前提和HACCP计划。

ISO正在开发更多的相关的ISO 22000标准，这些标准将被称为ISO 22000系列标准在现阶段，下列标准ISO 22000系列标准：

ISO 22000 - 食品安全管理体系 - 食品链中任何组织的要求。

ISO 22001 - ISO 9001:2000的应用指南食品和饮料业（代替：ISO 15161:2001）。

ISO / TS 22002 - 食品安全 - 第1部分：食品制造业的前提方案

ISO TS 22003 - 食品安全管理体系的食品安全管理体系审核和认证的机构。

ISO TS 22004 - 食品安全管理体系 - ISO 22000:2005的应用指南。

ISO 22005 - 在饲料和食品链的可追溯性 - 系统的设计与实施的通用原则和基本要求。

ISO 22006 - 质量管理体系 - ISO9001：2000认证的作物生产上的应用指南。

也可用于ISO 22000食品安全体系认证（FSSC）计划FS22000，FS22000是一个全球食品安全倡议（GFSI）批准的计划

与ISO 9001相比，该标准是一个更比一个原理为基础的程序指导向1。除了这个，ISO 22000是哪一个可以被紧密注册成立的任何类型的加工食品营销的产业，具体的风险管理系统，ISO 9001质量管理体系的，具体的两个“标准”的异同可以发现

## 推广意义

在不断出现食品安全问题的现状下，基于本标准建立食品安全管理体系的组织，可以通过对其有效性的自我声明和来自组织的评定结果，向社会证实其控制食品安全危害的能力，持续、稳定地提供符合食品安全要求的终产品，满足顾客对食品安全要求；使组织将其食品安全要求与其经营目的有机地统一。

食品安全要求是第一位的；它不仅直接威胁到消费者；而且还直接或间接影响到食品生产、运输和销售组织或其他相关组织的商誉；甚至还影响到食品主管机构或政府的公信力。因此，本标准的推广，是具有重要作用和深远意义的。