

# 食品行业重要的两大体系 贯标集团体系辅导认证机构

产品名称	食品行业重要的两大体系 贯标集团体系辅导认证机构
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食品安全管理体系，对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。那么取得ISO22000认证的企业又有哪些实际好处呢？

- 1、提升组织形象和可信度，增加市场机会；
- 2、运用过程管理模式，持续提升产品质量和安全度；
- 3、建立起应急准备和相应措施，更好地进行危机应对；
- 4、表明对法律法规遵守，减少法律风险支出；
- 5、易于与其他体系整合，降低总体运营成本。

### ISO22000

#### 1、ISO22000认证申请的基本要求

通过ISO22000—食品安全管理体系认证，企业向政府和消费者证明自身的质量保证能力，证明自己有能够提供满足顾客需求和相关法规的安全食品和服务，因而有利于开拓市场，获取更大利润，也是提高企业质量管理水平和生产安全食品，提高置信水平的保证。

#### 2、企业要申请认证的基本条件

- (1) 产品生产企业应为有明确法人地位的实体，产品有注册商标，质量稳定且批量生产；
- (2) 企业应按GMP和ISO22000管理体系的要求建立和实施了食品安全管理体系，并有效运行；
- (3) 企业在申请认证前，ISO22000体系应至少有效运行三个月，至少做过一次内审，并对内审中发现的不合格实施了确认、整改和跟踪验证。

### 3、ISO22000认证适应的企业

- 1、食品和饲料的加工制造业：如食品生产商，动物、宠物饲料的生产制造商；
- 2、餐饮行业：如餐饮公司，餐馆、单位食堂，配餐公司；
- 3、零售、运输和贮藏：如食品的销售商，运输和贮藏的服务提供商（jinxian申请ISO22000）；
- 4、辅助服务类：如食品包装材料的生产商；
- 5、生物化学品的生产：如食品和饲料添加剂的生产商，维生素及营养剂的制造商等等；
- 6、特殊行业，具体可以咨询认证客服人员。

### 4、ISO22000体系认证流程

- 1、咨询服务机构到企业进行调研、贯标；
- 2、有咨询师和企业的管理者代表共同的体系策划；
- 3、培训，包括标准培训和人员培训；
- 4、体系文件的建立，包括：程序文件和质量手册；
- 5、体系运行；
- 6、内审；
- 7、管理评审；
- 8、认证前的准备工作；
- 9、现场审核；
- 10、对不合格项的整改；
- 11、等待颁发证书。

## 什么是HACCP认证？

1、 HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point ) 是“ 危害分析和关键控制点 ” 的英文缩写，是用于对某一特定食品生产过程进行鉴别、评价和控制涉及到食品安全显著危害的一种系统方法。HACCF是以预防为主的食品安全管理体系,食品工业自原料生产、接受、加工、包装、储存、运输、销售至食用的各个环节都可能存在生物的、化学的、物理的危害因素,应对这些危害存在的可能性及可能造成的危害程度进行分析,确定其预防措施及必要的控制点和控制方法,并进行程序化控制，来消除危害或将危害降至可接受水平。

2、 HACCP是指导食品企业建立食品安全控制体系的基本原则。

### HACCP体系认证好处?

1、 作为食品安全控制方法已为全世界所认可，并拥有完整的科学依据

2、 与依靠化学分析微生物检验进行控制相比,费用低廉,时效性强；

3、 通过易于监控的特性如时间、温度和外观实施控制，监控方法简单、直观、可操作、快速；

4、 能用于潜在危害的预告，使可能的、合理的潜在危害得到识别，即使以前未经历过的问题,都可以通过监测结果趋向来预告；

5、 由于控制集中于生产操作的关键点，可以对每批产品采取更多的保证措施；

6、 只要需要就能采取及时的纠正措施，迅速进行控制，减少损失；

7、 由于保存了公司符合食品安全法的长时间记录,更有助于专业人员及zhengfubumen开展调查工作。其效率更高，结果更有效；

8、 涉及到与产品安全性有关的各层次人员，包括非技术人员，即全员参与。可以提升全员的人员素质及业务水平。

9、 增强消费者和政府对企业及其产品的信心,增加市场机会。并减少因产品质量及安全问题带来的法律和保险支出

### 企业进行HACCP体系认证的流程

#### 前提条件

一、 申请企业已获得营业执照、认证产品的生产许可证及生产明细

二、 申请企业已按认证标准要求建立了管理体系，实施了内部审核和管理评审，且体系充分有效运行三个月以上

#### 认证机构查询

一、 认证机构需取得HACCP认证证书并在有效期内

二、 相对行业内比较quanwei且公信度较强的

### 三、价格相对合理合适

#### 企业申请阶段

一、向认证机构提出认证申请，填写“认证申请书”

二、按照申请书提交相应文件,包括但不jinxian于:

营业执照、认证产品的生产许可证及生产明细、厂房租赁合同

公司简介及产值说明。

组织架构图与职责说明、企业人员名单及基本资料

HACCP手册、产品描述、工艺流程图、工艺描述，季节性生产和班次的说明;

厂区平面图、车间功能间布局图（标注人流、物流走向）、设备布局图、虫害布局图、供水网络图

危害分析单、HACCP计划表、相应的危害控制措施及其确认和验证要求等)

食品添加剂使用情况说明，包括使用的添加剂名称、用量、适用产品及限量标准等（适用时）

多场所清单及委托加工情况说明(适用时)

生产、加工主要设备清单和检验设备清单

认证产品生产、加工或服务过程中遵守适用的我国和进口国（地区）相关现行法律、法规、标准和规范清单

由具备资质的第三方检验机构出具的认证产品的全检报告，生活饮用水，纯化水,接触食品的冰、汽检测报告

承诺遵守相关法律、法规、认证机构要求及提供材料真实性的自我声明

其他需要的文件

三、申请通过后签订合同，并与认证机构确认审核组成员和审核时间

#### 认证审核阶段

一、做好审核组成员的接待工作,安排好食宿交通问题

二、企业法人、HACCP小组成员及行政后勤人员全体到位候命

三、准备好现场认证资料,包括但不jinxian于:

文件目录及部分文本（管理制度、卫生制度、标准操作规程、记录清单

人员的培训计划及记录（HACCP体系、食品安全、基本技能等），健康证，员工健康体检登记表

应急预案及演练记录。 危险化学品控制及记录。

原料、辅料、包材、添加剂的清单及索证（营业执照、生产许可证、自检及外检报告

生产加工及检验用计量设备仪器清单及鉴定报告，包括温度表、压力表、温湿度计、计量称、压差表、安全阀等

产品成品样品及留样记录

至少三批的批生产记录及检验记录

其他需要的文件

四、由于认证需要在生产状态下，生产车间做好生产安排。如果生产期较长的，重点体现关键控制点的生产步骤

五、随时做好整改准备，在认证活动结束前尽可能的将可以整改的项目整改完毕

六、认证活动结束后，在最短的时间内完成所有整改项目整改及培训工作并上传。

七、整改项目通过审核后就可以等待获证了。

注意事项

1、HACCP体系证书有效期三年

2、HACCP体系证书每年都需要经过复审，复审完成时间必须在下证时间之前，企业需要及时与认证机构沟通

3、获证企业如发生生产工艺、生产主要设备、生产地点等重大变化需要及时与认证机构沟通

4、HACCP体系证书复审换证尽量在证书有效期内进行。

HACCP应具备的基本条件：

一、产品生产企业应为有明确法人地位的实体，产品有注册商标，质量稳定且批量生产；

二、企业应按GMP和HACCP基本原理的要求建立和实施了质量管理体系，并运行有效；

三、企业在申请认证前，HACCP体系应至少有效运行三个月，至少做过一次内审，并对内审中发现的不合格实施了确认、整改和跟踪验证。

HACCP所需资料清单：

1、营业执照、组织机构代码证、QS生产许可证等（副本盖公章）；

2、公司人员名单；

3、组织架构图；

4、生产食品清单；

5、主要设备/工具清单、监测设备清单（型号/数量/生产厂家）；

- 6、平面图、设备布置图、人流物流图、供排水图；
- 7、主要产品的执行标准，如果是企业标准需要有备案；
- 8、使用的食品添加剂清单包括用量等信息；
- 9、产品检验报告、水质检测报告等资料。