

# 企业申请ISO 22000食品安全管理体系需要具备什么条件？

产品名称	企业申请ISO 22000食品安全管理体系需要具备什么条件？
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

一、  
企业申请ISO22000认证的基本条件和要求

一、  
企业申请ISO22000认证的基本条件和要求

### 1、ISO22000认证申请的基本要求

通过ISO22000 食品安全管理体系认证，公司向zhengfubumen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、企业要申请认证应满足几个基本条件

(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。

二、

ISO22000认证适应哪些企业?

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。

### 三、

食品安全管理体系ISO22000:2018认证审核文件清单：

1. 营业执照、生产许可证原件、复印件; 组织架构图；HACCP (食品安全)小组
2. HACCP手册，质量手册，组织环境分析，相关方需求及期望分析
3. 管理评审控制程序和管理评审纪录
4. 质量目标评估记录
5. 内审程序，计划，记录
6. 管理例会记录
7. 客户投诉处理程序/记录、分析报告
8. 顾客满意度调查记录
9. 供应商评估监控程序及记录、索证齐全，合格供应商认定、清单;备用供应商;物料风险分析:调查问卷，稽查等，服务供应商清单、合规声明;
10. 文件和记录控制程序，电子文档的控制.
11. 产品规格描述(原料，辅料，包装，终产品)
12. 建立HACCP使用到的标准，法规，指南，学术性刊物等.
13. 销售国的食品法律法规
14. 合同评审程序，抽查销售合同
15. 纠正措施纪录
16. 产品追溯程序，编码系统
17. 追溯性验证报告(成品追原料，原料追成品)
18. 产品召回程序，模拟召回程序和模拟召回报告

- 19.突发事件应急响应程序(食品安全管理体系ISO22000认证文件)
- 20.车间平面图，水管路图，工艺流程图，人员流动图，物流图
- 21.SSOP，清洗消毒纪录，微生物检测报告，工作服清洗验证纪录，清洁用消毒剂配制使用纪录
- 22.所使用或储存的化学药品的MSDS
- 23.水处理记录，水检测记录/证书
- 24.设备维修保养程序，计划，纪录
- 25.垃圾，下脚料，废油等处理程序，外包合同
- 26.虫害控制程序(记录/虫害控制图/培训/使用杀虫剂的清单及MSDS、趋势分析)
- 27.运输车辆控制程序，温度监控纪录，装卸货的检查记录(如车辆为外包，外包合同)
- 28.产品保质期研究的相关纪录/报告
- 29.产品留样及保质期验证程序，产品标签控制、包装的控制，数量、重量、体积和数目控制
- 30.对于特殊产品的特殊操作工艺要求(过敏源产品，有机食品等)
- 31.过敏原控制程序/过敏源清单
- 32.金属异物控制程序，金属探测作业指导书，金探效能验证记录
- 33.玻璃和易碎塑料控制程序/玻璃及硬塑料制品检查方位图/检查记录/环境监控.
- 34.其他异物控制程序，过滤网、磁力棒的控制程序
- 35.随机挑选的生产记录，追溯检查，记录审核确认人签字
- 36.存货周转控制程序/记录
- 37.产品扣留，放行系统及纪录
- 38.不合格品控制程序和记录
- 39.返工产品控制程序
- 40.杀菌热分布，热穿透测试报告
- 41.原料，成品的农药/兽药残留，重金属检测报告/记录
- 42.空罐、容器的检测报告/合格证明
- 43.内部实验室的比对实验记录、实验数据趋势分析
- 44.商业无菌及产品留样验证货架期记录

- 45.实验室管理程序(食品安全管理体系ISO22000认证文件)
- 46.实验室方法的作业指导书/检测标准
- 47.仪器设备校准控制程序/证书
- 48.培训控制程序/记录(要有培训开始结束时间点)  
/证书、HACCP小组外训记录、年度培训计划实施、新进人员培训、企业内部培训师资格及考核程序
- 49.人员健康证明
- 50.服务外包协议(运输、食堂、工衣清洗等)
- 51.环境卫生检查程序及记录
- 52.食品安全防护计划
- 53.其他程序文件:产品设计与开发、销售控制程序、合同评审等,作业指导书,(封口检测,设备操作,辅料配置等)
- 54.可能还有其他需要审核的文件,取决于现场审核及审核员的要求。

#### 四、

##### 审核重点:

- 1、重点现场审核,包括仓库,有1天时间在现场审核;重点还是追溯、CCP控制、食品添加剂、异物控制、虫鼠害控制与分析等
- 2、条款上有的基本都要审到,至少要问及;资料都要准备好
- 3、文件重点,主要是HACCP计划、CCP监控记录、检验记录等;服务外包,需要有外包协议;虫鼠害要有外训证明;
- 4、以下问题会要求提供控制措施或证据:
  - 4.1过敏原(原料/调味料的过敏原识别、过程交叉污染、标识)
  - 4.2辐照(调味料的辐照说明)
  - 4.3非转基因(用米的原料的非转基因证明以及其他原物料的非转基因证明、过程交叉污染、标识)
  - 4.4重金属残留、农残,霉菌毒素的问题
  - 4.5包装材料、标识问题(版面评审程序),
  - 4.6供应商审核(包括现场审核)、完善供应商的评价体系
  - 4.7添加剂使用及标识(专人专库专管,上锁)

4.8食品安全防护，保质期验证，仪器校验等等。