

# ISO认证之餐饮行业招投标必不可少的“证”

产品名称	ISO认证之餐饮行业招投标必不可少的“证”
公司名称	武汉搏今企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	武汉市东西湖区金山大道欧亚写字楼
联系电话	15623755573

## 产品详情

ISO认证不仅仅应用于各个行业的生产与销售，同样也应用于参与行业，在招投标中尤其是政府、学校也是必不可少的证书，很多参与企业因缺少该证书而丢失加分项，造成订单丢失的后果。本文主要聊一聊餐饮行业招投标必不可少的“证”以帮助企业中标。

前面我们讲过ISO三体系认证，是参与招投标加分项目中的“万能通”，也是ISO入门级认证证书，适用于各行各业。温习一下上期neir内容ISO三体系包括：ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管体系认证和ISO45001职业健康安全管理体系。招标方面几乎都要求有三体系认证，持三体系认证证书，每张证书加2-3分。下面我们主要讲讲除此以外的证。

在超市许多食品包装上都能看到，某某食品企业通过了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？

ISO认证之餐饮行业招投标必不可少的"证"--ISO22000食品安全管理体系：

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。