

贯标集团体系辅导机构

学校供餐单位必备认证项目：ISO22000+HACCP

产品名称	贯标集团体系辅导机构 学校供餐单位必备认证项目：ISO22000+HACCP
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

01什么是食品安全管理体系？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。是组织认证和注册的依据。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。02食品安全管理体系应用生活哪些方面？1、食品和饲料的加工制造：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：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。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。HACCP体系为进一步完善危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证（以下简称HACCP体系认证）制度，规范HACCP体系认证工作，根据《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国认证认可条例》等有关规定，国家认监委制定了《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证实施规则》和《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证依据与认证范围（第一批）》，自2012年5月1日起实施。01什么是HACCP？HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）HACCP表示危害分析的临界控制点。确保食品在消费的生产、加工、制造、准备和食用等过程中的安全，在危害识别、评价和控制方面是一种科学、合理和系统的方法。在食品的生产过程中，控制潜在危害的先期觉察决定了HACCP的重要性。通过对主要的食品危害，如微生物、化学和物理污染的控制，食品工业可以更好地向消费者提供消费方面的anquanbaozheng，降低了食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。02HACCP体系应用生活哪些方面？1、食品和饲料的加工制造：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）；在食品的生产过程中，控制潜在危害的先期觉察决定了HACCP的重要性。通过对主要的食品危害，如微生物、化学和物理污染的控制，食品工业可以更好地向消费者提供消费方面的anquanbaozheng，降低了食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。ISO22000和HACCP认证有哪些区别？

1、体系不同

ISO22000是一个关于食品安全管理体系的guojibiaozhun，它可以指导食品链中的各类组织，按照最基本的

管理要素要求建立以HACCP为原理的食品安全管理体系。

HACCP是由CAC（食品法典委员会，隶属FAO和WHO）于1997年，在更新《食品卫生通则》CAC/RCP1-1996，Rev.的附录时将《危害分析和关键控制点（HACCP）体系及其应用准则》作为建立食品安全管理体系的原则。

2、适用范围不同

从范围来说，22000适用于各个行业，HACCP适用食品及其相关行业。

3、ISO22000标准强调了“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。

4、ISO22000标准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。

市场监管局联合市教育局制定印发《关于开展2021年秋季学校及校园周边食品安全等风险隐患排查工作的通知》。督促指导各地市场监管部门、教育部门对辖区学校食堂、供校集体用餐配送单位及校园周边经营单位开展联合检查。对于检查中发现的隐患及问题，列出问题清单、建立整改台账、实施销账式整改。市市场监管局、市教育局组成工作专班，对各县（市、区）的秋季开学食品安全工作情况开展监督检查，并对抽查中发现的问题予以通报督促整改。学校不得从未通过HACCP或ISO22000管理体系认证、未落实“互联网+明厨亮灶”制度的集体用餐配送企业采购食品。