

餐饮五大体系认证是哪些？有什么好处？

产品名称	餐饮五大体系认证是哪些？有什么好处？
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

餐饮行业五体系是很多正规餐饮相关企业必做的五种自愿性体系认证，分别是：ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、ISO45001职业健康安全管理体系认证、ISO22000食品安全管理体系认证、HACCP危害分析与关键控制点体系认证。

那么餐饮行业为什么要做这五个体系呢？我们看一下做这五体系有什么用：

一、ISO三体系认证的益处

ISO9001质量管理体系认证、ISO14001环境管理体系认证、ISO45001职业健康安全管理体系认证统称为三体系认证。

- 1、企业实施ISO三体系标准可达到节能降耗，优化成本，改善企业形象。
- 2、强化品质管理，提高企业效益；增强客户信心，扩大市场份额。
- 3、获得ISO三体系认证已经成为打破国际绿色壁垒、进入欧美市场的准入证，并逐渐成为组织进行生产、经营活动及贸易往来的必备条件之一。
- 4、优化企业内部质量架构管理化，节省了各个流程的生产服务管理审核的精力和费用。
- 5、在产品品质竞争中永远立于不败之地、有利于国际间的经济合作和技术交流。
- 6、招投标强制性加分项，争取到更多发展机会。

二、ISO22000体系认证的益处

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。实施ISO22000认证的益处包括

- 1、保障消费者健康，可以对食品形成和分销全过程的安全危害依据其显著程度实施分类控制，确保食品中潜在的显著危害得到预防、消除或降低到可接受水平，从而使提供的食品满足消费者身体健康和生命安全的要求。
- 2、促进食品国际贸易是经济全球化条件下食品企业与国际食品安全管理通行规则对接的需要，也是我国强化食品安全管理大趋势下企业应当具备的最基本的产品品质保证要求。获得食品安全管理体系认证证书，证明企业已经满足食品安全管理的guojibiaozhun的要求，在产品市场准入审批和产品出口卫生注册时可以减少重复检查，降低企业成本。
- 3、提高食品企业的食品安全管理水平据食品安全危害的显著程度分别采取有效的控制措施，可以恰当的配置资源，在有效控制危害的同时降低运营成本，减少浪费，提高效益。
- 4、保证产品质量，提高市场竞争力有利于针对性的采取控制措施，避免控制失误，保证产品质量，建立和维护企业市场信誉并增强竞争力。

三、HACCP危害分析与关键控制点体系认证的益处

HACCP是一种食品anquanbaozheng系统，它并非是一个lingfengxian系统，而是设法使食品安全危害风险降低到最低限度，是一个使食品供应链及生产过程免受生物、化学和物理性危害污染的管理工具。

在食品生产过程中，控制潜在危害的先期觉察决定了HACCP的重要性。通过对主要食品危害，如微生物、化学和物理污染控制，食品工业可以更好地向消费者提供消费方面的anquanbaozheng，降低食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。

实施HACCP认证的益处包括：

- 1、改善内部过程
- 2、通过定期审核来维持体系运行，防止系统崩溃
- 3、认证能降低公司的负债倾向
- 4、当市场把认证作为的准入要求时，增加出口和进入市场的机会
- 5、提高消费者的信心
- 6、减少顾客审核的频度
- 7、与非认证的企业相比，有更大的竞争优势

8、改善公司形象