

ISO 22000食品安全管理体系认证从申请阶段到实施审核的全流程相关要求介绍

产品名称	ISO 22000食品安全管理体系认证从申请阶段到实施审核的全流程相关要求介绍
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标准是由guojibiaozhun化组织（ISO）制定和管理的，它是一种通用性的标准，适用于各种规模和类型的食品企业。ISO22000采用了ISO9000标准体系结构，将HACCP原理作为方法应用于整个体系，明确了危害分析作为安全食品实现策划的核心，并将国际食品法典委员会(CAC)所制定的预备步骤中的产品特性、预期用途、流程图、加工步骤和控制措施和沟通作为危害分析及其更新的输入，同时将HACCP计划及其前提条件-前提方案动态、均衡的结合。

目前，许多食品生产商和供应商已经通过ISO22000认证，以证明他们的食品安全管理体系符合guojibiaozhun，从而增强其在市场上的竞争力。ISO22000标准已经成为全球食品安全管理的重要参考标准，对于保障食品安全、减少食品安全事故具有重要意义。

01

通过ISO 22000食品安全管理体系认证的意义

ISO 22000是guojibiaozhun，其目的是确保食品安全、提高食品质量、保护消费者的健康。通过遵守ISO 22000标准，食品企业可以建立一个完善的食品安全管理体系，从而有效地控制食品生产过程中的风险，减少食品安全事故的发生，提高企业的信誉和竞争力。

企业通过ISO 2200认证还具有以下意义：

确保食品安全：ISO

22000认证确保了食品安全管理体系的实施，帮助组织预防食品污染和食品安全事件，保障消费者健康。

提高信誉和竞争力：拥有ISO 22000认证可以提升企业的声誉和竞争力。这证明了企业符合guojibiaozhun，并承诺提供安全可靠的食品。

满足法律法规要求：许多国家和地区要求食品企业符合特定的食品安全标准。ISO 22000认证可以帮助企业满足这些要求，并确保他们符合相关法律法规。

提高效率和降低成本：通过实施ISO 22000标准，企业可以优化其食品安全管理体系，提高生产效率，减少食品浪费和成本。

增强市场准入能力：许多零售商、批发商和供应商要求他们的供应商具有ISO 22000认证。因此，拥有这一认证可以帮助企业进入新的市场和渠道。

02

认证依据

ISO 22000：2018《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》

03

认证适用的行业类别

适用于食品链中各种规模和复杂程度的所有组织。直接或间接参与的组织包括但不限于饲料生产者、动物食品生产者、野生植物采集和动物捕获者、农业生产者、配料生产者、食品生产制造者、零售商和提供食品服务、餐饮服务、清洁和卫生服务、运输、贮存和分销服务的组织、设备、清洁剂和消毒剂、包装材料以及其他食品接触材料的供应商。

04

产品安全性验证

审核组在现场审核或相关过程中应对申请认证的产品进行抽样验证，抽样至少应覆盖当次审核范围中所有的产品小类。

由现场审核人员确认并收集12个月内由具备法定资质的第三方检验检测机构出具的检验报告。当认证机构认为检验项目不足以验证产品的安全性时，应采取相应的处理措施。

05

申请企业应当具备的条件

取得国家、地方市场监督管理部门或有关机构注册登记的法人资格（或其组成部分）；

已取得相关法规规定的行政许可（适用时）；

未列入严重违法失信名单；

生产、加工及经营的产品或提供的服务符合相关法律、法规、标准和规范的要求；

按照《食品安全管理体系认证实施规则》规定的认证依据，建立和实施食品安全管理体系，且有效运行3个月以上；

一年内未发生违反相关法律、法规的食品安全事故；

三年内未因食品安全事故、违反国家食品安全管理相关法规或虚报、瞒报获证所需信息，而被认证机构撤销认证证书。

06

认证模式

现场审核：初次审核+2次监督审核。

初次审核：分为第一、二阶段实施审核。

监督审核（2次）：第一次监督审核在初次认证证书签发日起12个月内进行，第二次监督审核在下一年度进行，且两次监督审核的时间间隔不得超过15个月。

认证机构每年至少对获证组织进行一次监督检查，两次监督检查时间间隔不能超过12个月。

07

认证申请资料清单

（1）认证申请书；

（2）法律地位证明文件。当食品安全管理体系覆盖多个法律实体时，应提供每个法律实体的法律地位证明文件；

（3）申请认证范围所涉及的法律法规要求的行政许可证明文件（适用时）；

（4）食品安全管理体系文件化信息（包括产品描述、流程图和过程描述、操作性前提方案计划、危害分析和关键控制点（以下简称HACCP）计划等）；

（5）组织机构与职责说明；

（6）加工生产线、季节性生产、HACCP项目和班次的详细信息；

（7）多场所清单、外包（含委托加工）情况说明（适用时）；

（8）产品符合安全要求的相关证据；

（9）承诺遵守相关法律法规、认证机构要求及提供材料真实有效的自我声明；

(10) 其他需要的文件。

08

现场审核（一阶段审核内容）

- (1) 认证委托人的前提方案与其业务活动的适宜性（例如：法律、法规、顾客和认证方案的要求）；
- (2) 建立的食品安全管理体系包括了识别和评估认证委托人的食品安全危害以及后续对控制措施（组合）选择和分类的过程和方法；
- (3) 实施了食品安全相关的法律、法规；
- (4) 认证委托人策划的食品安全管理体系是为了实现其食品安全方针；
- (5) 食品安全管理体系的实施程度证明认证委托人已为第二阶段审核做好准备；
- (6) 控制措施的确认、活动的验证和改进的方案符合食品安全管理体系标准要求；
- (7) 食品安全管理体系的文件和安排适合内部沟通和与相关供应商、顾客、利益相关方的沟通；
- (8) 需要评审的其他文件和（或）需要提前获取的信息。

当认证委托人采用由外部开发的控制措施组合时，第一阶段应评审食品安全管理体系文件，确定控制措施组合是否：

适合于该认证委托人；

满足GB/T22000标准的要求；

保持及时更新。

在收集遵守法规的信息时，应对相关资质证明的有效性进行检查。

09

现场审核（二阶段审核内容）

- (1) 与食品安全管理体系标准或其他规范性文件的所有要求的符合情况及证据；
- (2) 依据食品安全管理体系关键绩效目标和指标，对绩效进行的监视、测量、报告和评审；
- (3) 认证委托人食品安全管理体系的能力以及在符合适用法律法规要求和合同要求方面的绩效；
- (4) 认证委托人过程的运作控制；
- (5) 内部审核和管理评审；

(6) 针对认证委托人方针的管理职责。

10

监督审核内容

(1) 内部审核和管理评审；

(2) 对上次审核中确定的不符合采取的措施；

(3) 投诉的处理；

(4) 食品安全管理体系在实现获证组织目标和食品安全管理体系的预期结果方面的有效性；

(5) 为持续改进而策划的活动的进展；

(6) 持续的运作控制；

(7) 任何变更；

(8) 认证证书和标识和（或）任何其他对认证资格的使用。