

# ISO22000食品安全认证

|      |                           |
|------|---------------------------|
| 产品名称 | ISO22000食品安全认证            |
| 公司名称 | 南通博奥认证咨询有限公司              |
| 价格   | 面议                        |
| 规格参数 |                           |
| 公司地址 | 南通市人民中路127号主楼第11层28室      |
| 联系电话 | 0513-55010083 13485108983 |

## 产品详情

南通博奥企业管理咨询有限公司

邹小姐(市场咨询)

地址:南通人民中路113号医药大厦11楼

手机:13485108983

15716298976

E-MAIL:2466439257@qq.com

ISO22000：2005Food safety management systemISO22000:2005食品安全管理体系随着经济全球化的发展，社会文明程度的提高，人们越来越关注食品安全问题；要求生产，操作和供应食品的组织，证明自己有能力控制食品安全危害和那些影响食品安全危害和那些影响食品安全的因素。顾客的期望，社会的责任，使食品生产，操作和供应的组织逐渐认识到，应当有标准来指导操作，保障，评价食品安全管理，这种对标准的呼唤，促使ISO22000：2005食品安全管理体系要求标准的产生。ISO22000：2005标准既是描述了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。ISO 22000：2005表达了食品安全管理中得共性要求，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。它适用于农产品生产厂商，动物饲料生产厂商，食品生产厂商，批发商和零售商。它也适用于食品有关的设备供应厂商，物流供应商，包装材料供应厂商，农业化学品和食品添加剂供应厂商，涉及食品的服务供应商和餐厅。ISO22000：2005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）所指定的预备步骤中得产品特性，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。本标准可以与其他管理标准相整合，如质量管理体系标准和环境管理体系标准等。