

东莞食品安全管理体系认证深圳惠州ISO22000认证辅导培训办理与HACCP标准异同

产品名称	东莞食品安全管理体系认证深圳惠州ISO22000认证辅导培训办理与HACCP标准异同
公司名称	深圳汉墨管理咨询有限公司
价格	29000.00/单
规格参数	食品安全认证:东莞食品安全管理体系认证 ISO认证:惠州食品安全管理体系认证 深圳认证:深圳食品安全管理体系认证
公司地址	龙岗区龙岗街道南联社区怡丰路16号远洋新干线荣域花园（一期）3栋213室
联系电话	15338786435 15338786435

产品详情

ISO 22000适合于所有食品加工企业的标准，它是通过对食品链中任何组织在生产（经营）过程中可能出现的危害（指产品）进行分析，确定控制措施，将危害降低到消费者可以接受的水平。因此，可以说ISO 22000是从以HACCP原理为核心的食品安全控制体系发展到（食品安全管理体系）食品链中各类组织的要求。 ISO 22000和HACCP认证的关系 中国认证认可监督管理委员会（CNCA）已于2007年7月18日发布的《关于食品安全管理体系认证审批政策的说明》中明确了二者的定义：依据GB/T22000（ISO22000）开展的认证定义为“食品安全管理体系认证”（简称FSMS认证）；依据HACCP及相关技术规范开展的认证为HACCP认证。由于HACCP认证已经在国内外贸易中得到普遍承认，因此在一段时间内GB/T22000（ISO22000）认证将与HACCP认证并存。通过GB/T 22000（ISO22000）认证的企业，如在HACCP业务受理范围内，可根据企业的要求发放HACCP证书。

共同特点

- a.是建立在组织良好的食品卫生管理的基础上的管理体系
- b.是基于科学分析建立的体系，需要一定的技术支持
- c.是用于保护食品防止生物、化学和物理危害的管理工具，通过对所有潜在危害进行分析，确定预防措施，减少、消除、防止危害发生
- d.与依靠化学分析、微生物检验进行控制相比较，具有较高的经济性
- e.强调关键点的控制，在食品生产过程中，重点关注解决关键问题
- f.是一个动态的体系，体系及控制措施随产品、生产条件等因素改变而变化
- g.得到各国政府、联合国粮农组织和世界卫生组织下属的食品法典委员会（CAC）及国际标准化组织（ISO）的认同