

## (国内好)全生物降解刀叉勺，BPI，EN13432认证

产品名称	(国内好)全生物降解刀叉勺，BPI，EN13432认证
公司名称	浙江天禾生态科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	产品类别:勺 品牌:天禾 货号:THCS-02
公司地址	浙江省嵊州市经济开发区（甘霖镇）
联系电话	86-57583668825 18969555985

## 产品详情

福建厦门漳州泉州福州莆田ISO22000体系与HACCP的关系

一、国际标准化组织（ISO）于2005年9月发布了ISO 22000：2005《Food safety management system - Requirements for any organizations in the food chain》，我国以等同采用的方式制定了标准GB/T 22000-2006《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》(以下简称“GB/T 22000”)，并于2006年3月发布，2006年7月开始实施。

认证认可监督管理委员会于2005年1月发布并要求试行的HACCP-EC-01《食品安全管理体系要求》（以下简称“HACCP-EC-01”），是等同采用ISO/DIS22000《Food safety management system - Requirements for organizations throughout the food chain》研究编制的。HACCP-EC-01在GB/T 22000发布之前作为我国食品安全管理体系（FSMS）认证的依据，发挥了统一认证准则的积极作用。

以HACCP原理为基础而制订的ISO22000食品安全管理体系标准正是为了弥补以上的不足，在广泛吸收了ISO9001质量管理体系的基本原则和过程方法的基础上而产生的，它是对HACCP原理的丰富和完善。

可以说ISO22000体系是HACCP原理在食品安全管理问题上由原理向体系标准的升级，更有利于企业在食品安全上进行管理。

ISO22000体系采用了ISO9000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。其目的是让食物链中的各类组织执行食品安全管理体系，确保组织将其终产品交付到食品链下一段时，已通过控制将其中确定的危害消除和降低到可接受水平。

ISO22000体系适用于食品链内的各类组织，从原辅料生产者、初级生产者、到食品制造者、运输和仓储经营者，直至零售分包商和餐饮经营者，以及与其关联的组织，如设备、包装材料、添加剂和辅料的生产者。

ISO22000体系标准为食品企业提供了一个系统化的食品安全管理体系框架。ISO22000体系标准在整合了HACCP（危害分析和关键控制点）原理和国际食品法典委员会（CAC）制定的HACCP实施步骤的基础上，明确提出了建立前提方案（即GMP）的要求。

ISO22000《食品安全管理体系要求》是一个自愿采用的国际标准。该标准为全球食品安全管理体系提供了一个统一参照，同时，标准的实施可以让生产企业避免因不同要求而产生尴尬。

## 二、ISO22000体系与HACCP的区别

### 1、体系不同

ISO22000体系是一个关于食品安全管理体系的国际标准，它可以指导食品链中的各类组织，按照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。ISO22000体系标准可以用于组织自我完善和日常管理规范检查的一方内审。

ISO22000体系也可以用于作为组织对其供应商第二方审核的标准依据，也可以用于第三方商业认证。

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，ISO22000体系适用于各个行业，HACCP适用食品及其相关行业。

ISO22000体系内容涵盖食品各行业，可以与企业的各种制度、各种保证食品安全的措施管理体系（SSOP、GMP系列、HACCP等）整和。

HACCP主要针对食品生产企业，针对的是生产链的全部过程的卫生安全（对消费者的生命安全负责），ISO22000体系也包括卫生安全，不过它更具体化了，整合了HACCP和ISO9001：2000的部分内容，而且它除了能提高企业产品的安全保证以外，还能提高企业的管理能力。

通过食品安全管理体系认证，企业可向政府和消费者证明自身的质量保证能力，以及自己有能力提供满足顾客需求和相关法规的安全食品和服务，因而有利于开拓市场，获取更大利润，这也是提高企业质量管理水平和生产安全食品，提高置信水平的保证。