

ISO22000认证标准及主要包括哪些内容

产品名称	ISO22000认证标准及主要包括哪些内容
公司名称	深圳市亿博科技检测认证公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	深圳市宝安区西乡街道银田工业区侨鸿盛文化创意园A栋219-220
联系电话	027-87609413 13543272815

产品详情

ISO22000食品安全管理体系标准于2005年9月1日正式出版，该标准旨在保证整个食品链不存在薄弱环节从而确保食品供应的安全。

何种组织可以实施ISO22000标准？

ISO22000适用于整个食品供应链中所有的组织，包括饲料加工、初级产品加工、到食品的制造、运输和储存、以及零售商和饮食业。另外，与食品生产紧密关联的其它组织也可以采用该标准，如食品设备的生产、食品包装材料的生产、食品清洁剂的生产、食品添加剂的生产和其它食品配料的生产等。

重要性

消费者或客户在持续不断地要求整个食品供应链中相关的组织能够表现并提供足够的证据证明其有能力确认和控制食品安全危害和其它可能对食品安全产生影响的因素。

因此，许多国家各自都建立自己的食品安全管理体系。但这些标准的不一致使组织无所适从，为此协调了各国食品标准的国际食品标准ISO22000就产生了。这个标准更可以弥补ISO9001:2000对食品制作的不足及可同时共用。

ISO22000的主要内容

互动沟通

沟通是确保在整个食品链的每个步骤所有相关的食品安全危害得到确认和控制所必须的。包括食品链中上游和下游组织的沟通。

系统管理

有效的食品安全体系是在架构化的管理体系框架内建立、运作和改进的。

危害控制

ISO22000动态地将HACCP的原则及其应用与前期要求整合了起来，用危害分析来确定要采取的策略以确保食品安全危害通过HACCP和前期要求联合控制。

ISO22000的优点

在贸易伙伴中进行有组织和针对性的沟通

优化资源

改进记录

策划越好，事后验证越少

系统地管理前期要求

决策的基础

着重于控制必须控制的点

减少重复的体系审核以节约资源

确保产品安全

降低产品对消费者造成的伤害或死亡的风险

符合法规和贸易准则

国际认可