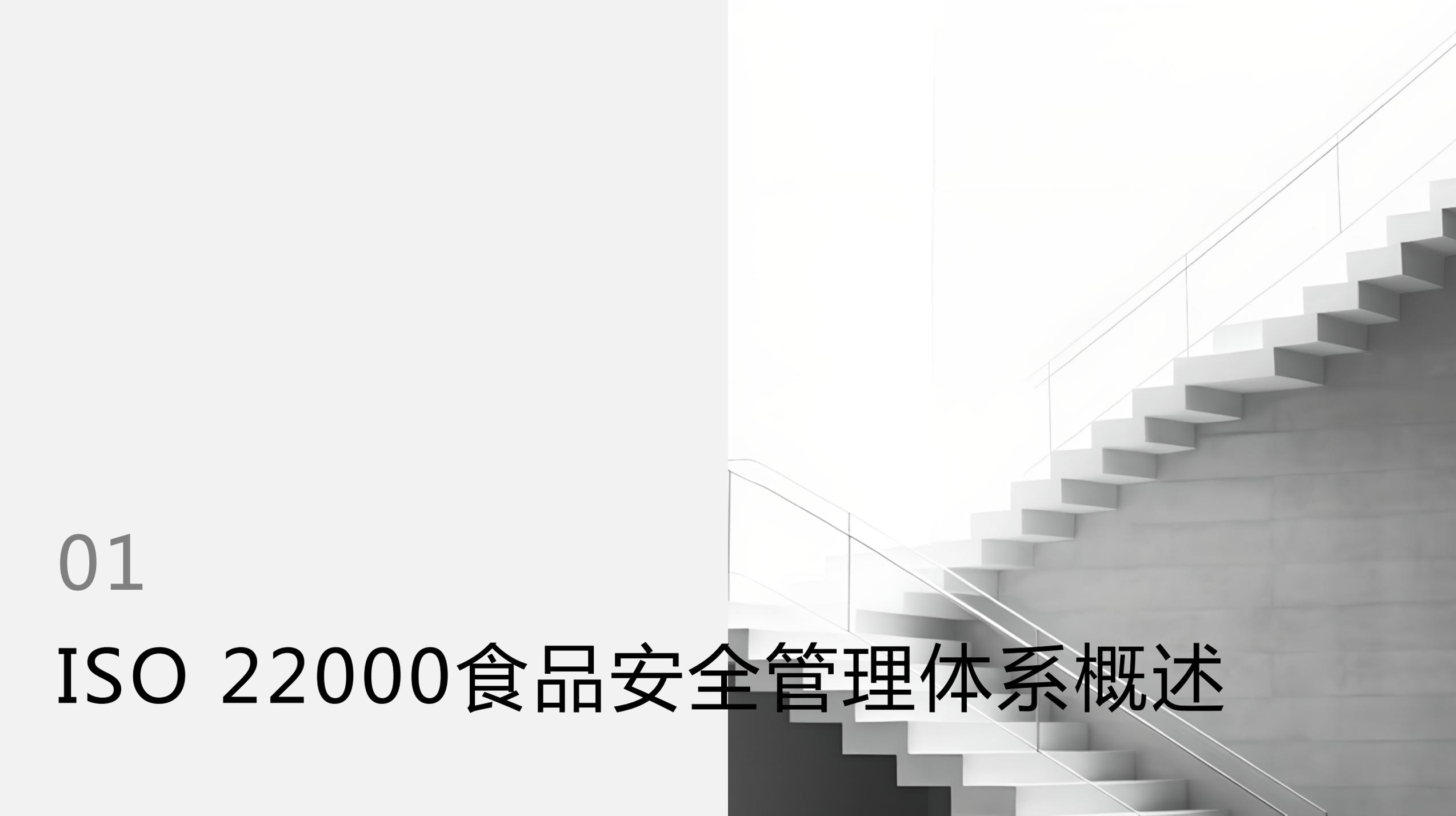


食堂食品安全管理体系ISO 22000认证指南



01

ISO 22000食品安全管理体系概述

ISO 22000食品安全管理体系标准介绍



标准概述

- ISO 22000是一个国际食品安全管理体系标准
- 结合了HACCP(危害分析和关键控制点)原理
- 为组织提供了一套框架，确保食品链中的所有步骤符合安全标准



标准关键内容

- 核心要素
 - 食品安全方针、策划、实施、检查、管理评审和改进
- HACCP原理
 - 进行危害分析，确定关键控制点，建立监控和纠正措施
- 食品安全管理体系文件
 - 包括手册、程序文件、作业指导书等

ISO 22000食品安全管理体系核心要素

01 食品安全方针

- 明确组织的食品安全目标
- 确保食品安全方针得到组织内部各部门的支持和实施

02 食品安全策划

- 建立关键控制点(HACCP计划)
- 评估食品安全风险
- 确定必要的前提方案(PRPs)

03 食品安全实施

- 执行关键控制点
- 监控关键控制点
- 记录关键数据
- 培训员工

04 食品安全检查

- 进行内部审核
- 检查记录
- 确保食品安全管理体系的符合性和有效性

05 食品安全管理评审

- 评估食品安全管理体系的适宜性、充分性和有效性
- 识别改进机会
- 制定改进措施

06 改进

- 采取纠正措施和预防措施
- 持续改进食品安全管理体系

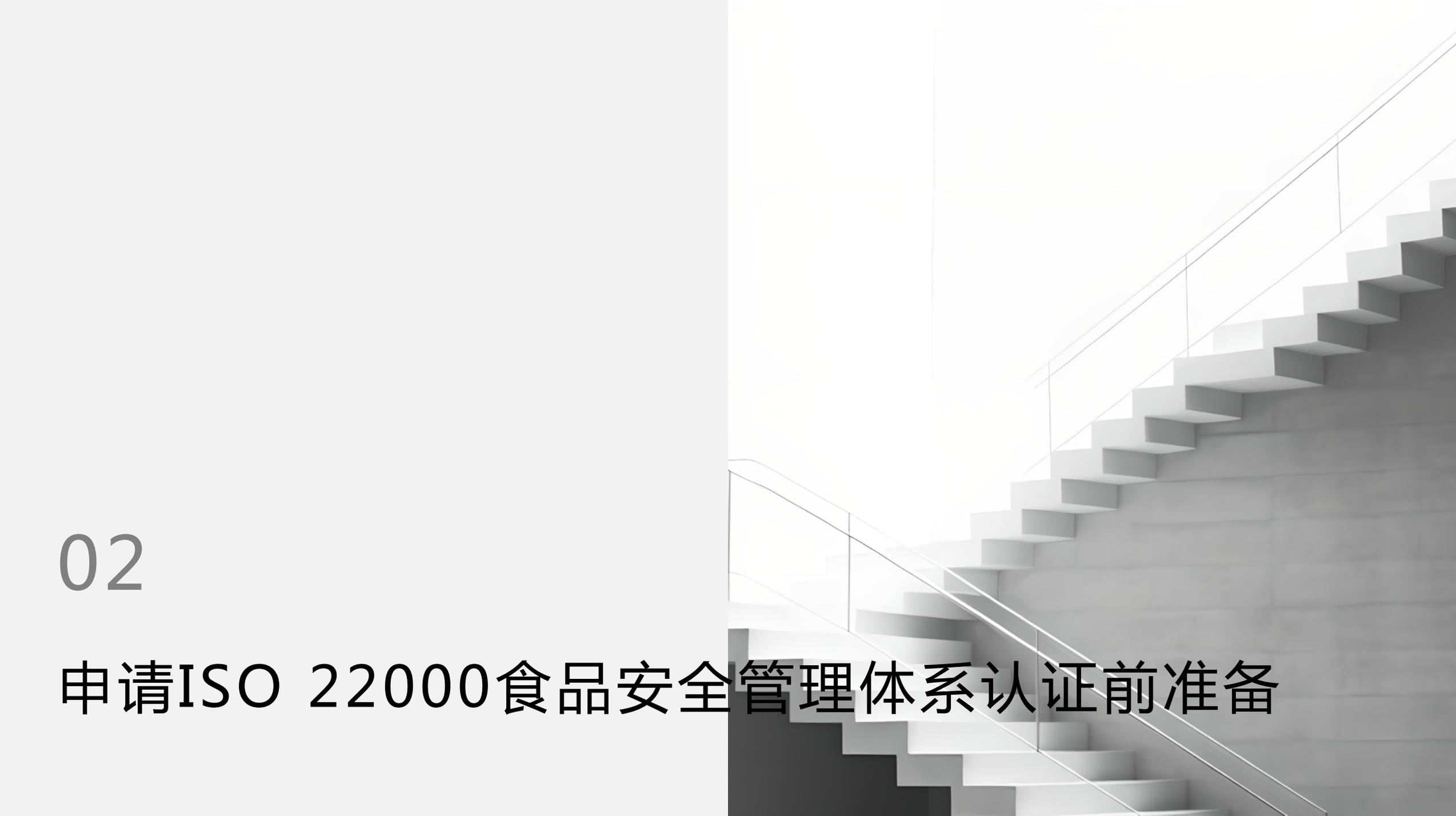
ISO 22000食品安全管理体系与HACCP原理

ISO 22000体系与HACCP原理的结合

- ISO 22000体系提供了实施HACCP原则的框架
- 强调食品安全管理体系的整体性和系统性
- 强调持续改进和风险管理

危害分析和关键控制点(HACCP)

- 识别食品生产过程中可能存在的潜在危害
- 确定关键控制点，以预防、消除或降低危害的风险



02

申请ISO 22000食品安全管理体系认证前准备

了解ISO 22000食品安全管理体系要求

01

研究的实施

- 熟悉ISO 22000标准的内容和要求
- 确保组织符合ISO 22000标准的要求

02

制定的计划

- 制定实施ISO 22000标准的计划
- 确定组织内部的资源和职责分工

03

进行的咨询

- 对组织内部的食物安全管理进行咨询
- 采取措施确保食品安全管理体系的有效实施

选择合适的认证机构

关注的特征

- 认证机构应具备国际认可和专业性
- 认证机构应具备良好的服务质量
- 认证机构的审核员应具备相关的专业知识和经验

准备申请材料

提供公司简介

- 介绍组织的背景、规模和业务范围
- 描述组织的食品安全管理体系

准备体系文件

- 提交食品安全管理体系手册、程序文件、作业指导书等
- 确保文件符合ISO 22000标准的要求

提供证据

- 提供食品安全方针、目标和组织结构图
- 提供关键岗位人员名单和食品安全相关培训记录
- 提供食品安全风险评估和HACCP计划
- 提供相关法规合规性声明和证明

03

ISO 22000食品安全管理体系认证流程



提交申请材料

提交申请的途径

- 向认证机构提交申请材料
- 确保申请材料完整、准确

申请材料的审核

- 认证机构对申请材料进行审核
- 确定组织是否符合ISO 22000标准的要求

审核准备

01

与组织沟通

- 认证机构与组织进行沟通
- 确定审核范围、时间和人员

02

准备审核所需的资源

- 组织内部提供审核所需的资源
- 确保审核顺利进行

以上内容仅为本文档的试下载部分，为可阅读页数的一半内容。如要下载或阅读全文，请访问：
<https://d.book118.com/578071137071006141>