

ISO 22000 食品安全管理系統



2005年9月1日國際標準化組織頒佈ISO 22000:2005 (食品安全管理系統-對食物鏈中任何組織的要求) 食品安全管理標準，試圖改善全球眾多食品安全管理標準各自為政的現況，建立全球食品行業統一的食品安全管理框架，提供統一的安全審核及認證標準，以及全球食品貿易統一的安全管理規範。

ISO 22000涉及從農場到餐桌食品供應鏈全過程，是以CAC法規委員會在“食品衛生通則附件中”危害分析及關鍵控制點HACCP體系及實施指南為原理所建立的安全管理系統標準。

其中HACCP在許多國家成為法律規定的強制性規範。標準要求食品業應識別其業務流程中可能存在生物的/化學的/物理的/危害因素，並對這些因素進行危害分析，找出關鍵控制點，依據法規要求而制定控制範圍，提出必要的預防及糾正措施，進行程序化控

制，以消除危害或將危害控制於一定的範圍。因此HACCP為國際廣泛認可的食品安全管理體系規範，在食品生產、加工、處理以及後續服務過程中進行危害分析和控制，幫助食品業符合相關國家法律要求，保證食品的安全性。

ISO 22000的標準特點

1. 遵守HACCP的基本原則
2. 符合國際管理標準的架構與其它的管理標準 ISO 9001/ISO 14001一致
3. 為第一方、第二方、第三方審核和認證活動提供明確的技術規範和要求。

第三方認證機構的認證證書可做為食品業向客戶與消費者證明其食品安全體系有效的證明。認證機構的權威性通過國際認可機構審核批准來保證。

全國公證提供各種食品安全衛生檢測服務，全方位為您的產品及消費者的飲食安全把關。



Intertek的食品安全認證已獲得英國UKAS、瑞典SWEDAC和中國CNCA的認可，向全球食品產業的客戶提供品質和食品安全的雙重認證。

Intertek將指派專業化的品質和食品安全審核小組，對客戶品質和食品安全管理體系進行一次性審核，並向客戶頒發認證證書。

而近期引起較多討論的FSSC 22000跟ISO 22000之間也有著密切的關係。FSSC 22000結合了ISO 22000：2005食品安全管理系統和PAS 220：2008食品公共可用規範及其他附加要求，提供給食品製造商最新的驗證標準。其中PAS 220「可公開提供之規範（Publicly Available Specification, PAS）220」明列出具體化的相關要求，與ISO 22000:2008中的規定相輔相成，從廠商相關公共設施的配置，原物料採購原則直到人員衛生的管制都有明確的規範。因此FSSC 22000綜合了ISO 22000:2005 & PAS 220:2008的優點。其內容也被GFSI(全球食品安全促進會)認可，旨在維持食品安全管理方案的基準審核流程，以實現食品安全標準的統一。

Intertek的食品安全管理體系資格

Intertek集團是經過英國UKAS和瑞典SWEDAC認可的食品安全管理認證專業機構。

Intertek食品安全管理體系培訓服務

作為知名的食品安全審核和認證機構，Intertek設計開發了系列食品安全管理培訓課程，為政府機構、食品仲介機構、製造業和服務業提供了專業的培訓服務。

ISO 22000認證流程圖

