食品安全质量认证





- ・食品安全质量认证概述
- ・食品安全质量认证标准
- 食品安全质量认证的实施
- ・食品安全质量认证的益处
- 食品安全质量认证的挑战与对策
- ・食品安全质量认证案例分析

PART 01

食品安全质量认证概述







定义与重要性

定义

食品安全质量认证是第三方机构对食品生产和加工企业所提供的食品符合相关标准和规定的一种证明。

重要性

通过认证,可以向消费者证明食品的安全性和质量可靠性,提高消费者对产品的信任度,同时也有助于企业提高产品质量、增强竞争力。

双汇冷鲜肉



The largest Meat Proceessing Base in China
The First Meat Enterpris with Turnover Over 10 Billion RMB
Ranked 77 th in National Large Industrial Enterprise in 2003











认证的种类与级别



种类

主要包括ISO 22000、HACCP、FSSC 22000等认证,每种认证都有其特定的适用范围和标准要求。

级别

根据认证标准和要求的不同,认证级别也有所不同,一般分为基础级、中级、高级等不同级别,级别越高,要求越严格。

认证流程简介

申请与受理

企业向认证机构提出申请,认证机构对申请进行审查,决定是否受理。

认证决定与证书颁发

认证机构根据审核结果和评定意见, 作出是否给予认证的决定,并颁发相 应的认证证书。



审核与评定

认证机构对企业的生产、加工现场进行审核,评估其是否符合相关标准和规定。

监督与复审

认证机构对已获得认证的企业进行监督检查,确保其持续符合认证要求, 并对证书进行定期复审。

PART 02

食品安全质量认证标准







国际标准:ISO 220

总结词

ISO 22000是一个国际性的食品安全质量认证标准,旨在确保食品生产和处理过程中的安全性和质量。

详细描述

ISO 22000标准规定了食品安全管理体系的要求,包括食品安全方针、食品安全风险管理、食品安全保证措施以及食品安全绩效的持续改进。该标准适用于所有类型的组织,无论其规模、类型或地理位置。



欧盟标准



总结词

EU EEC/2078/2005是欧盟的食品安全质量认证标准,旨在确保在欧盟境内生产和销售的食品的安全性和质量。

详细描述

EU EEC/2078/2005标准涵盖了食品从农田到餐桌的全过程,包括原料采购、生产、加工、包装、储存和运输等环节。该标准要求食品生产商建立并实施食品安全管理体系,以确保食品的安全性和质量。



美国标准: FDA CPG 7117.

总结词

FDA CPG 7117.05是美国食品和药物管理局(FDA)制定的食品安全质量认证标准,旨在确保在美国生产和销售的食品的安全性和质量。

详细描述

FDA CPG 7117.05标准要求食品生产商建立并实施食品安全管理体系,以确保食品在生产、加工、包装和储存过程中的安全性和质量。该标准还要求食品生产商进行食品安全风险评估,并采取相应的措施来控制食品安全风险。



中国标准:国家食品安全标准



总结词

国家食品安全标准是中国政府制定的食品安全质量认证标准,旨在确保在中国生产和销售的食品的安全性和质量。

详细描述

国家食品安全标准涵盖了食品的原料、生产、加工、包装、储存和运输等全过程,要求食品生产商建立并实施食品安全管理体系,以确保食品的安全性和质量。该标准还要求对食品进行抽检和风险评估,以确保食品的质量和安全。

PART 03

食品安全质量认证的实施







认证机构与监管机构



认证机构

负责评估企业食品安全质量管理体系的符合性和有效性,并 授予相应的认证证书。

监管机构

负责对认证机构进行监管,确保其按照相关法规和标准进行 认证活动,并对企业进行监督检查,确保其持续符合认证要 求。

企业申请流程

「食品安全控 绿色食Greenfo

申请准备

企业需建立食品安全质量管理体系,并确保其符合相关法规和标准要求。

现场审核

认证机构对企业的食品安全质量管理体系进行现场审核,核实其符合性和有效性。

提交申请

企业向认证机构提交申请,并按照要求提供相关资料和证据。

认证决定

认证机构根据审核结果做出认证决定,通过则授予认证证书,未通过则需进行整改并重新审核。

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/967143063001006060