

食品安全是头等大事? FSSC 22000能帮助您

FSSC 22000是一个国际食品安全认证标准,它为食品生产商量身打造并被全球食品安全倡议组织 (GFSI)认可的标准之一。它制定了发展、实施和运行食品安全管理体系的要求。



FSSC 22000适用于生产或加工下列产品的审核和认证:

- 易腐动物性产品(如: 畜肉、禽肉、蛋类、奶制品以及鱼类产品)
- 易腐植物型产品(如:新新鲜水果和鲜榨果汁、蜜饯、新鲜蔬菜、腌制的蔬菜等。)
- 在室温下有较长保质期的产品(如罐头产品、饼干、零食、油、饮用水、饮料、酱料、面粉、糖、盐等。)
- 食品加工的(生物)化学产品(如维生素、食品添加剂、生化培养)但不包含技术和技术辅助手段本身。
- 食品包装材料的生产

FSSC 22000认证证明了食品安全体系满足FSSC的要求, 它适用于不同大小、复杂程度和不同所有制的企业, 它能帮您获得以下可感知的益处:

- 增强利益相关方信心——组织在有效管理食品安全, 措施有效且有力。
- 更大的可信度——通过第三方认证
- 改进绩效——通过降低成本和持续改进 品牌保护——通过降低风险和减少威胁 竞争优势——通过不断提高的声誉赢得新的业务 和市场

我们的食品安全解决方案包括 认证、培训、评估与供应链管理软件, 令您与您的客户消除顾虑,更有效地管理风险。

我们的解决方案



培训方案

我们提供一系列的培训课程包括基本食品处理、良好生产 规范到食品安全管理体系帮助您在您的组织内部贯彻食品 安全。我们的课程包括:

- ISO 22000标准理解和解释
- · PAS96食品安全防护
- BRC[食品、包装]全球标准理解和解释
- ISO/TS 22002系列标准理解和解释
- · HACCP应用指南
- GMPC标准理解和解释
- 内审员课程
- 审核员课程
- 餐饮供应商管理标准理解和解释
- 食品法规介绍
- FSMA研讨会
- · QFS管理技术模块-清洗和消毒
- · QFS管理技术模块-良好工程规范(GEP)
- 可追溯性和产品召回

FSSC 22000 认证

FSSC 22000的认证要求您开发与实施的一套食品安全管理 体系要能很好地与您组织的其它ISO管理体系融合起来,同 时有下列特点:

- 强调食品安全和良好操作规范
- 不允许抽样审核
- 针对审核现场,证书三年有效
- 审核分一阶段和二阶段
- 轻微不符合项提供整改计划即可被接受
- 监督审核人天少于认证审核人天
- 我们将评审您的FSSC 22000食品安全管理体系并确保它
- 符合标准要求。



关于BSI集团

BSI是一家英国皇家注册机构,成立于1901年,专注于标准制定、认证、供应商审核和培训,以帮助客户管理风险、 降低成本并确保可持续发展。

作为世界上最具经验的标准机构,以及国际标准机构ISO的创始成员,BSI领导开创了世界上得到最广泛认可的标准, 包括ISO 9001、ISO 14001、0HSAS 18001、业务可持续性管理、信息安全、云计算、能源/水管理、反行贿等,同时也 是其他供应商资质标准的开创者,涵盖了安保、供应商资质预审核、社会责任、GMP、供应链监管COC以及其他方面。 我们同样主导了食品领域的标准发展,如发布了PAS 220-食品制造业的食品安全前提方案, PAS 223 -食品包装业 的食品安全前提方案和PAS 7000 —供应链管理标准。我们同时也是FSSC 22000董事会成员。

我们在食品农产领域发布了超过2800个标准,我们致力于帮助食品工业和供应链解决包括食品安全、食品短缺、可持 续发展、土地使用、能源、水以及企业社会责任等问题。作为皇家特许机构,在全世界超过65个国家建立了办事处, 我们有广泛的触角去帮助世界范围内大大小小的组织。我们不仅为您的组织带来改变,更加为了我们下一代能够获得 可持续生产的安全食品,从而保障我们每一位的健康幸福。















☑ Infochina@bsigroup.com ② 微信号: BSI_China