

FSSC 22000 方案

FSSC 22000 方案是一个严格的、基于 ISO 的、国际公认的认证方案,用于审核和认证食品安全管理体系,适用于食品供应链中各种规模和复杂度的组织。





FSSC 22000 方案是一个严格的、基于 ISO 的、国际公认的认证方案,用于审核和认证食品安全管理体系,适用于食品供应链中各种规模和复杂度的组织。

FSSC 22000 要求反映了行业最佳实践,由一系列相互独立的组件构成,并作为单一体系进行审核。这些组件包括:

- ISO 22000 食品安全管理体系——食品链中各类组织 的要求
- 行业特定 ISO 和 PAS 前提方案 (PRP)——ISO/TS
 22002 系列或基金会指定的其他标准

FSSC 22000 的益处

- 提供系统化方法以有效识别和管理食品安全风险
- · 可在整个食品供应链使用基于 ISO 的认证模式
- GFSI 认可
- 针对组织具体情况,灵活定制满足方案要求的食品安全管理体系结构和文档
- 在多场所和国际各场所中统一应用该方案,促进内部 基准确立和管理
- 促进对食品安全管理体系的评审和持续改进
- 证明组织对食品安全的承诺,增强客户的信心
- 提升员工参与,提高食品风险意识并促进安全



认证之旅

无论您是准备实施食品安全管理最佳实践,还是更关注满足客户要求、保护消费者,FSSC 22000 认证方案都能为组织赋能,推动组织向前迈进。从最初的标准介绍到培训和认证,无论您的认证之旅有多远,BSI 都能全程为您提供支持。





预评估或者差距评估 (可选)

可实现

通过采用基于风险的系统方法,供应链中的许多食品企业都已经获得并维持 ISO 22000 认证,并将通过 FSSC 22000 认证作为实施食品安全最佳实践的下一步举措。

节省成本的

获得行业公认的认证可减少重复审核,节省相关费用。由 BSI 受训的,并经过批准的审核员按照当地的费率价格执行国际接受的标准审核。

客户支持

许多食品行业组织支持将 FSSC 22000 方案 作为食品安全行业最佳实践,并积极寻求将 这一 GFSI 认证作为其供应商审批流程的前提条件。

FSSC 22000 培训课程

BSI 讲师将向您传授有效开发、实施和维护 FSSC 22000 方案所需要的知识和技能。我们的食品安全培训课程将定期修订和更新,以反映最新的行业预期。我们所采用的课程讲授技巧将确保您完全理解 FSSC 22000 方案标准的意图和应用。课程包括:

- 了解 FSSC 22000
- FSSC 22000 实施
- FSSC 22000 内审员
- FSSC 22000 主任审核员(经 CQI 和 IRCA 认证)
- 更多满足实施要求的培训课程

bsi.

联系我们

BSI 全国热线: 400 005 0046 电子邮箱: infochina@bsigroup.com 或访问: https://www.bsigroup.com/zh-CN/





扫码关注 BSI 官方微信 扫码关注 BSI 管理学院

为何选择 BSI?

BSI 认为,应当以安全、可持续和对社会负责的方式 为世界提供食品。我们向客户提供各种认证和风险管 理服务,旨在帮助各大组织提升表现。