

## BSI 食品安全管理系統標準 ISO 22000—常見問題 ( FAQs )

2019 年 2 月版本

### ISO 22000 小知識

#### Q1 ISO 是什麼？

答：ISO 縮寫是 International Organization for Standardization ( 國際標準化組織 )，該組織是世界上最大的國際標準開發者，實施這些國際標準有助於提高行業的效率和表現。ISO 總部位於瑞士日內瓦。目前，ISO 由 164 個成員國組成<sup>1</sup>，這些成員國是全球的國家標準機構。

#### Q2 什麼是 ISO 22000？

答：ISO 22000 是一項國際標準，為食品安全管理系統提供了建立、實施、維護和持續改善的相關要求。

#### Q3 只有食品製造業才能申請 ISO 22000 驗證嗎？

答：不是。ISO 22000 的驗證範圍包括了食品鏈中的任何組織都可以獲得 ISO 22000 驗證，此外也包括了動物飼料製造商。這些組織包括飼料生產商、食品生產商、食品包裝商、食品分銷商、食品零售商和餐館<sup>2</sup>等。

#### Q4 實施 ISO 22000 食品安全管理系統可以為企業組織帶來什麼好處？

答：

- ISO 22000 提供管理系統的框架 ( Framework )，組織可以藉由此框架來將食品安全計畫加以規劃、執行、維持與評估來確保食品安全。
- 在客戶和利害關係人之間建立對組織在風險管理方面的信任和信心，當組織通過 ISO 22000 標準驗證，就是證明組織在食品安全領域具有相對能力來對其產品做出安全保證。
- 食品風險降至最低，食品中的風險是無法達到零風險，但是可以藉由危害分析等風險評估的方式，來避免危害或將風險降到最低。在食品領域最常用來管理風險的方法為食品法典委員會 ( Codex ) 所頒布的 HACCP 方法，來管控食品中常見的生物性、化學性及物理性的危害。
- 幫助組織將食品安全的概念融入在組織的文化中，根據一篇國際期刊針對 ISO 22000 驗證的調查結果，食品安全管理系統驗證的導入可以讓食品操作人員更注重食品安全並提升參與食品安全活動的動力。

<sup>1</sup> <https://www.iso.org/members.html>

<sup>2</sup> BSI 已推出專門為餐飲機構設計的驗證方案「BSI Catering 餐飲業食品安全驗證」，以滿足食品服務業的食安需求。了解更多：<https://www.bsigroup.com/zh-TW/standards/bsi-catering/>

- 有助於保護本組織的資產、消費者和利害關係人，安全的食品除了可以避免消費者因為食用的不安全的食品而影響到身體健康，也可以讓組織因為產品回收而造成龐大金錢與商譽上的損失，根據食品營銷協會 ( Food Marketing Institute ) 和雜貨製造商協會 ( Grocery Manufacturers Association ) 的調查研究結果，食品公司召回的平均成本為 1000 萬美元，包括回收食品成本的直接損失，以及品牌受損與之後的銷售損失。
- 增加市場競爭優勢，食品廠商即使有非常吸引人的價格與準時交貨的優勢，但是如果食品管理系統中的明顯弱點，是很難取得客戶合約的。
- 提升客戶滿意度，讓客戶吃的安心。

**Q5 ISO 22000 證書的效期有多久？**

答：組織一旦成功完成 ISO 22000 稽核後，驗證機構會頒發證書，效期維持 3 年。獲得驗證後，驗證機構將在之後一年和第二年進行追蹤稽核，並第三年重新驗證稽核。

**Q6 只有兩個人的組織，也可以申請 ISO 22000 驗證嗎？**

答：可以。人數從 2 到數千人的組織，都可以申請 ISO 22000 驗證。不同規模大小的組織都適用同樣條款，不同的是規模較小的組織在食品安全管理系統的實施上會比大型組織較快與容易些。

**Q7 如果組織已經通過 ISO 9001 驗證，是否有必要再取得 ISO 22000 驗證證書呢？**

答：建議取得。ISO 9001 著重於食品品質部分，ISO 22000 則是強調食品安全部分，雖然二者會有部分重疊，例如管理審查、內部稽核、文件管制等等，但 ISO 9001 不會有食品安全的風險評估，因此會建議組織可以二者一起申請。

**Q8 ISO 22000 是否有相關標準或技術文件來幫助 ISO 22000 的導入？**

答：ISO 22000 的標準是一個家族，包括：

- ISO 22000:2018 食品安全管理系統—食品鏈中任何組織的要求
- ISO / TS 22002 食品安全前提方案
- ISO 22003:2007 提供食品安全管理系統稽核和驗證的機構要求
- ISO TS 22004:2005 為 ISO 22000:2005 的應用指南
- ISO 22005:2007 飼料和食物鏈中的可追溯性系統設計和執行的一般原則和基本要求
- ISO 22006:2009 品質管理系統—ISO 9001:2008 在農作物生產中的應用指南

( 接下頁 )

## ISO 22000 改版二三事

### Q1 ISO 22000 的最新版本為何？

答：ISO 22000 的最新版本是 ISO 22000:2018。

### Q2 新版 ISO 22000 是何時發行的？

答：ISO 組織於 2014 年 6 月 25 日開始著手新版 ISO 22000 的修訂提案並批准，經過長達 4 年的改版運作終於在 2018 年 6 月 19 日頒布 ISO 22000:2018。

### Q3 新舊版 ISO 22000 的主要差異為何？

答：本次主要修改包括條文結構及關鍵概念，可分為四大方向：

- 高階結構 ( HLS ): 為了能讓同時遵循多套管理系統標準的企業，能輕易地整合不同的管理系統，新版本的 ISO 22000 遵循與所有其他 ISO 管理系統標準相同的高階結構。
- 風險方法：新版標準新增一個用來評估組織風險的新方法。
- PDCA 循環：新標準使用 PDCA 循環來管理食品安全管理系統所需要的流程；新標準包括各自獨立運作但共同合作的兩個「Plan 計劃—Do 執行—Check 檢查—Action 改善」循環。一個涵蓋管理系統，另一個則涵蓋了 HACCP 的原則。
- 營運作業流程：清楚地描述標準中關鍵專有名詞之間的差異，例如關鍵控制點 ( CCP )、作業前提方案 ( OPRP ) 和前提方案 ( PRPs )。

更多新舊版差異內容，請詳〈[ISO 22000:2018 改版亮點說明與新舊條文對照](#)〉專文。

### Q4 什麼是高階架構 ( High Level Structure ) ？

答：ISO 對於高階結構的要求是根據 Annex SL Appendix 2 來對管理系統的標準提供了對結構、內文、通用專有名詞與定義的一致性要求，其優點包括了讓未來或是修訂的管理系統標準能有一致性和容易整合的特性，讓標準更易於閱讀與理解。

### Q5 如果組織拿的是舊版的 ISO 22000 的證書必須要在何時前完成轉版？

答：組織自 2018 年 6 月 19 日頒布新版標準後有三年轉版緩衝期。

### Q6 轉版驗證的選擇有哪些？

答：轉版驗證的執行有三種方式可供組織選擇：

- 第一種選擇：與追蹤稽核一起執行轉版驗證
- 第二種選擇：與重新驗證稽核一起執行轉版驗證
- 第三種選擇：在稽核驗證週期外，額外執行轉版驗證。

前兩者的驗證週期在轉版後保持不變，最後一個選擇證書的驗證週期必須重新開始。

**Q7 新版 ISO 22000 標準中是否針對食品安全前提方案 ( PRP ) 提出相關標準或技術文件？**

答：在新版 ISO 22000 的條文 8.2.3 有明白指出，當組織在選擇和/或制定食品安全前提方案時，組織除了要確保符合適用的法令、法規及與客戶間協定的要求外，組織還得考慮 ISO/TS 22002 系列中的適用部分，包括：

- ISO/TS 22002-1:2009 · 食品安全前提方案 - 第 1 部分：食品製造
- ISO/TS 22002-2:2013 · 食品安全前提方案 - 第 2 部分：餐飲
- ISO/TS 22002-3:2011 · 食品安全前提方案 - 第 3 部分：農場
- ISO/TS 22002-4:2013 · 食品安全前提方案 - 第 4 部分：食品包裝製造
- ISO/NP TS 22002-5 · 食品安全前提方案 - 第 5 部分：運輸和儲存
- ISO/TS 22002-6:2016 · 食品安全前提方案 - 第 6 部分：飼料和動物食品

造訪 BSI 食品安全專頁了解更多資訊：

[www.bsigroup.com/zh-TW/ISO-22000-Food-Safety/](http://www.bsigroup.com/zh-TW/ISO-22000-Food-Safety/)

或聯繫 BSI：02-26560333 | [infotaiwan@bsigroup.com](mailto:infotaiwan@bsigroup.com)



### BSI 食品安全管理系列課程

依 ISO 22000 國際標準及食品法規，由經驗豐富的講師引導學員從了解食品安全管理系統到管理者的職責，以及如何有效運用資源，並藉由探討安全產品之規劃和實現來達成食品安全管理系統標準與法規的要求。

#### ISO 22000:2018 稽核員轉版課程

2 天

課程將協助您從現有的稽核技能結合新版 ISO 22000:2018 條文轉換到符合新版的稽核要求，以展現最佳的稽核實務能力，並強化專業知識與提升效率，以符合新標準要求。

#### ISO 22000:2018 內部稽核員課程

2 天

課程將透過一系列的課堂練習、角色演練、分組和公開討論，使學員能在課堂中獲得進行 ISO 22000 食品安全管理系統內部稽核時所需的知識和技能，並符合 ISO 19011 的要求。

#### BSI 餐飲業食品安全驗證課程

1 天

BSI Catering 餐飲業食品安全驗證課程專為餐飲機構設計，介紹餐飲業專屬食安標準，協助餐飲場所將課程知識運用在日常的食品安全操作上，符合台灣政府對於餐飲食品安全的要求。

#### BSI 訓練學苑

T: +886 2 2656 0333 Ext. 141

E: [training.taiwan@bsigroup.com](mailto:training.taiwan@bsigroup.com)

[更多課程與資訊請按此>](#)