



从农场到餐桌... ISO 22000 适用于食品链所有组织

ISO 22000是适用于食品链需要持续提供安全食品的所有类型 and 规模组织的国际标准。它详细指引了如何展现你控制食品安全风险，从而确保食品安全的能力。

以ISO 9001质量管理体系为框架，ISO 22000 食品安全管理体系要求您：

- 计划、实施和运行食品安全管理体系，遵守食品安全法律法规要求
- 确保您的组织符合食品安全方针的要求
- 积极主动地与关键利益相关方沟通，以了解他们的需求，并确保他们及时获得相关变化的讯息

ISO 22000的独立第三方认证可以保证系统持续有效的运行，确保提供安全食品并有下列可感知的益处：

- 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。
- 领导力地位——表明您对食品安全的承诺
- 持续改进——通过系统化的评审确保持续改进
- 合规性——满足法规和最佳实践的要求
- 品牌保护——通过减轻风险和威胁
- 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

食品安全与质量

FSSC 20000 食品安全
BRC全球标准
ISO 22000 食品安全管理体系
PAS 96 TACCP威胁分析关键控制点

可持续性

环境管理
能源管理
产品碳足迹/碳中和
棕榈油圆桌会议 (RSPO)

供应链管理

供应商验证审核
SCREEN情报系统
供应商合规管理 (SCM)

业务管理

质量管理
信息安全
业务连续性
商务协同关系
资产管理
反商业贿赂
英国标准在线 (BSOL)

社会责任

可持续性报告和保证 (SRA)
社会责任
企业社会责任倡议
职业健康与安全

Agri-food
sector

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/TS22002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

ISO 22000认证

ISO 22000 有以下具体要求：

- 内审检查表
- 审核分为一阶段和二阶段
- 监督审核的频次依据审核结果而定
- 监督审核的人天少于认证审核人天
- ISO 22000要求实施前提方案

BSI认证流程



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、OHSAS 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FSSC22000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。



关注BSI微信

400-005-0046

Infochina@bsigroup.com

www.bsigroup.com

微信号: BSI_China