



# ISO 22000 식품안전 경영시스템



## 산업 분야

농수산물, 식품가공, 동물사료, 케이터링(음식공급), 식품유통, 식품의 운송과 보관, 서비스, 식품포장재, 식품가공설비, (생)화학품 제조의 전 분야.

## 규격 요구사항

식품공급사슬 안에 있는 모든 이해관계자가 적용할 수 있는 국제표준규격으로 식품안전을 보장하기 위한 핵심 요소로 시스템 경영, 선행요건프로그램(PRP's) 및 HACCP 원칙을 규정하고 있습니다. ISO 9001 품질경영시스템을 바탕으로 HACCP 7원칙과 12절차를 모두 포함하고 있어 두가지 시스템의 통합을 통해 식품안전 보장과 지속적인 성과 개선의 목표를 달성할 수 있습니다.

## 인증 효과

소비자들의 식품 안전성 요구에 적극적으로 대응 / 기업의 경제적인 손실 방지 및 사회적 이미지 신뢰 구축 / 조직의 식품안전관리에 대한 책임과 의식수준 향상 및 사업 개선과 성장의 기회 제공 / 식품 공급의 안전을 보장하기 위해 조직의 시스템 관리 및 개선(식품안전 사고예방) 등.

## 심사 준비사항

FSMS 수립 및 관리 / 실행 및 운영 / 모니터링 및 검토 / 유지 및 개선 / 경영 책임 / 내부 심사 / 경영 검토 / 식품안전 리스크평가 프로세스 수립 / 위해요소 분석 및 CCP결정 / HACCP계획 수립 / 운영PRP수립

## 인증심사 진행절차

