

為『餐飲聯和食品生產商介紹有關 ISO 22000 認證』

過去多年來，許多食品業者一直對取得認證產生困擾，究竟是取得那一種認證標準如 GMP、GSP、ISO 9001 或是 HACCP 才能確保食品品質，同樣亦滿足客戶之要求？這樣的問題直到 2005 年 9 月 ISO 22000:2005 標準公佈才獲得徹底解決。這項標準涵蓋了在整個食品鏈中被普遍認同能確保食品安全的幾個重要元素，包括：相互管理，PDCA(Plan-Do-Check-Act)系統管理，以 HACCP(Hazard Analysis and Critical Control Point)計畫及前期性方案作為監控食品危害之工具。



對於食品安全的恐懼、倫理貿易(ethical trading)的壓力、產品品質與安全等議題，使得食品業者的義務及透明度暴露在聚光燈下檢視。目前所有食品供應鏈中的企業正面臨著革命性的挑戰：營運活動中各方面的管理實務和程序，皆須要達到一致性的高標準需求。隨著供應鏈的多樣化及延伸，相對地也為管理者帶來更多的風險。故此，取得 BSI 審核之 ISO 22000 認證是當務之急。

ISO 22000 適用於食品鏈中任何一個個體及與其有相互連繫之企業，包括機器製造商、包裝材料供應商、清潔劑生產商，更包括批發商、零售商、服務業及餐飲業等。

經過 BSI 審核而通過 ISO 22000 認證的企業，除了能夠展現其所擁有的管理系統能控制食品的安全風險，還能統一標準提供符合所有利害關係方要求的終極安全產品。BSI 成立逾 100 年，並獲得英國皇家特許狀，成為世界上第一個國家標準機構；BSI 亦是 ISO 國際標準化組織的始創成員之一。BSI 被視為獨立、公正及創新的國際認證機構，它領導制定的標準包括：有關品質管理的 ISO 9001、有關環保的 ISO 14001，以及有關資訊安全的 ISO 27001 等。BSI 更是全球第一家獲得英國認可局 UKAS 認可進行最新國際食品安全標準 ISO 22000 的認證機構。

ISO 22000 將成為全球食品及食品相關產業所共同認可之品質系統要求，此一系統認證標準將接續目前既有的 HACCP 認證 (如：荷蘭 - CCvD-HACCP、Codex Alimentarius Commission - Recommended International Code of Practice General Principles of Food Hygiene...等)系統，成為日後全球單一之食品安全管理系統認證標準。有鑑於此，為滿足客戶的需求，BSI 特於 8 月 24 日、8 月 31 日及 9 月 14 日三天舉辦 ISO 22000 免費說明會，與大家分享說明食品安全管理系統認證之標準與研討實施概述。竭誠歡迎業界有興趣的人士共同參與！報名請致電 852-3149 3340 與鄭小姐聯絡。

得到 ISO22000:2005 認證之好處：

1. 能顯示生產安全食品之承諾及決心
2. 有助證明能符合法律法規之決心
3. 已包涵大部份現有零售之食品安全標準
4. 得到認證後可減少一些不同性質之食品安全內部及外部審查
5. 提高企業之形象、品牌及聲譽

香港銅鑼灣希慎道 18 號友邦中心 19 樓
熱線：852-3149 3340 (鄭小姐) 852-3149 3321 (張先生)
電郵：hk@bsi-global.com
網址：www.bsi-hongkong.com

