

ISO9001 认证依据

GB/T 19001-2016/ ISO9001:2015 《质量管理体系 要求》

ISO9001 认证概述

ISO9001 质量管理体系认证被誉为“走向国际市场的通行证”，ISO9000 族标准是国际标准化组织(ISO)在 1994 年提出的概念，是指“由 ISO/TC176（国际标准化组织质量管理和质量保证技术委员会）制定的国际标准，是国际标准化组织(ISO)发布的最有影响力的标准之一，自发布以来在全世界得到广泛应用，对国际贸易的发展与质量的提升产生巨大影响。

ISO9001: 2015 引入了风险思维的理念，更加关注组织的运营风险与绩效，更加强调整领导力在管理体系中的作用，同时充分考虑了当今不断变化的经营环境，以协助组织应对客户日新月异的需求，提升企业竞争力，保持生存与发展。**因此，质量管理体系也不再局限于传统制造业，越来越多的行业企业如服务、医疗、公共事业等也纷纷引入新版 ISO9001 标准，将质量管理融入到企业运营中。**

ISO9001 质量管理体系建立在**七大质量管理原则**基础上：

1. 顾客导向
2. 领导力
3. 全员承诺
4. 过程方法
5. 改进
6. 基于证据的决策
7. 关系管理

ISO9001 认证益处

ISO9001 质量管理体系认证有利于您：

1. 国家鼓励推行与支持
2. 补助申请优势条件
3. 招投标入围敲门砖
4. 强化自身竞争力，提高企业管理水平

关于 ISO9001 质量管理体系认证在中国企业实施情况的调查结果显示：**93%**采购商表示他们将获得 ISO9001 质量管理体系认证作为选择供应商的重要依据、**98%**获证企业认为建立管理体系并获得认证的投入“值得”或“非常值得”、**98%**采购商对获得认证的供应商生产的产品质量表示“满意”。

ISO 22000 食品安全管理体系认证依据

ISO 22000:2018 《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》

ISO 22000 食品安全管理体系概述

ISO 22000 标准于 2005 年制定,采用国际管理体系标准框架,将 HACCP<Hazard Analysis and Critical Control Point, 危害分析和关键控制点>原理作为方法应用于整个体系;明确了危害分析为实现食品安全策划的核心,并将国际食品法典委员会(CAC)所制定的预备步骤中的产品特性、预期用途、流程图、加工步骤、控制措施和沟通作为危害分析及其更新的输入,同时将 HACCP 计划及其前提条件(前提方案)动态、均衡的结合。

采用 ISO 22000 食品安全管理体系是组织的一项战略决策,能够帮助其提高整体食品安全绩效,为推动可持续发展奠定良好基础。

适用对象: 适用于食品链中各种规模和复杂程度的组织,包括直接或间接介入食品链中的一个或多个环节的组织。

涵盖从农作物种植、饲料生产、食品生产到食品服务,从初级加工、生产、运输、储存到包装和零售等。

ISO 22000 食品安全管理体系认证益处

ISO 22000 食品安全管理体系认证创建了一个全球认可且统一的食物安全管理规范,该认证将有利于您:

- 易于将食物安全管理和其他管理体系整合<如:质量管理体系、环境管理体系等>;
- 识别食物安全方面的影响,如可追溯性;
控制/减少食物安全危害,管理食物安全风险并不断改善食物安全的各个方面;
- 增强整个食物供应链的透明度;

相比以往各个国家认证标准,ISO 22000 标准更易理解应用,认可度更高,能够助力企业更快速高效地进入市场。

CHINA HACCP 危害分析和关键控制点认证依据

《危害分析与关键控制点 (HACCP) 体系认证要求 (V1.0)》

CHINA HACCP 危害分析和关键控制点认证概述

HACCP 是食品链上某一特定食品生产工序或操作有关的风险鉴定、评估，并对其中的生物、化学、物理危害进行控制的体系性方法。HACCP 是预防性的，而非反应性的，适用于整个食品供应链，系统评定企业的实际运行状况和产品安全状况，并防止蓄意和人为的食品安全危害。

2021 年 7 月 29 日，中国国家认证认可监督管理委员会（CNCA）发布了 2021 年第 12 号公告《认监委关于发布新版《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证规则》的公告》，为进一步优化食品农产品制度体系和推动危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证的实施，对 HACCP 体系认证实施规则进行了整合修订。发布了新版 HACCP 体系认证实施规则（简称 China - HACCP），其认证依据为《危害分析与关键控制点（HACCP）体系认证要求（V1.0）》。

CHINA HACCP 危害分析和关键控制点认证益处

2015 年 GFSI 确认 China HACCP 认证制度技术等同于其它 GFSI 认证标准。认证标准的广泛适用性、可操作性和风险控制要求，很大程度使得 China HACCP 认证审核的依据和 GFSI 认可的标准又有了进一步的靠拢，持续保持了我国和国际上食品安全认证标准在应用层面上的高度一致性。

创建了一个全球认可且统一的食物安全管理规范，该认证将有利于您：

- 易于将食物安全管理和其他管理体系整合；
- 识别食物安全方面的影响，控制/减少食物安全危害，管理食物安全风险并不断改善食物安全的各个方面；
- 增强整个食物供应链的透明度；