

图书基本信息

书名：<<国家标准化管理委员会统一宣贯教材 国家认证认可监督管理委员会推荐培训教材 GB/T 220032008《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》理解与实施>>

13位ISBN编号：9787506652124

10位ISBN编号：7506652129

出版时间：2009-3

出版时间：吴晶、全国认证认可标准化技术委员会、全国食品安全管理技术标准化技术委员会 中国标准出版社 (2009-03出版)

作者：全国认证认可标准化技术委员会，等 编

页数：239

版权说明：本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问：<http://www.tushu007.com>

内容概要

GB/T 22003-2008《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》于2009年6月1日起实施，该标准等同采用ISO/TS 22003：2007《食品安全管理体系审核与认证机构要求》，对从事食品安全管理体系审核与认证的机构提出了通用要求。

《GB/T22003-2008食品安全管理体系审核与认证机构要求理解与实施》对GB/T 22003-2008《食品安全管理体系 审核与认证机构要求》的结构、特点和实施标准的作用与意义作了简要介绍，主要篇幅着重介绍标准的内容及对条文的理解。

为方便阅读，《GB/T22003-2008食品安全管理体系审核与认证机构要求理解与实施》第_层直接列出相关标准条款；第二层是针对该条款的“理解与解释”；必要时还列有第三层“实例”，有助于读者进一步理解标准的相关要求，食品安全管理体系审核与认证机构应结合自身的管理特点来使用这部分内容。

书籍目录

第一章 概述第一节 标准的制定背景第二节 标准的起草过程与编制原则第三节 标准的结构与重点第四节 标准的作用与意义第二章 范围、术语和定义第一节 范围第二节 术语和定义第三章 原则第四章 认证机构管理基本要求第一节 通用要求第二节 结构要求第三节 管理体系要求第五章 资源要求第一节 管理层和人员的能力第二节 参与认证活动的人员第三节 合同评审人员第四节 认证决定人员第五节 审核员第六节 技术专家第七节 审核组的选择第八节 外部审核员和外部技术专家的使用第九节 人员记录第十节 外包第六章 信息要求第七章 过程要求第一节 基本要求第二节 多场所审核管理第三节 初次审核与认证第四节 监督、再认证与特殊审核第五节 暂停、撤销和缩小认证范围第六节 申诉与投诉第七节 申请组织和客户的记录第八章 食品链分类与最少审核时间第一节 食品链分类第二节 食品安全管理体系认证最少审核时间附录GB/T 22003-2008食品安全管理体系 审核与认证机构要求GB/T 22003-2008与CNAS-CC61 ~ 62 : 2006的对照表基于GB/T 22003-2008附录A的食品链分类与CNAS-CC62附录1认证业务范围的对照表GB/T 22003-2008有关审核员的要求与CCAA-117《食品安全管理体系审核员注册准则》(第2版)的对照表参考文献

章节摘录

第一章 概述 第一节 标准的制定背景 一、国际标准化组织有关食品安全管理标准的编制情况 国际食品法典委员会（CAC）作为政府间的合作组织，多年来致力于研究解决影响食品安全的危害问题。CAC先后发布了一系列规程文件，对多类食品的生产加工活动明确了具体的操作要求与方式方法。CAC发布的这些操作规程对食品企业分析和控制危害以保证食品安全，对各国政府管理食品安全工作以及国家与地区之间的食品贸易都起到了积极的作用。

进入21世纪以来，国际上对食品安全管理体系认证的需求日渐增多。

很多国家、地区和行业或者以CAC发布的操作规程为依据，或者结合本国家、地区和行业的特点制定可用于食品安全管理体系认证用的标准或技术规范。

国际标准化组织（ISO）的责任就是根据国际经济发展与市场贸易的需求，在全球范围研究制定标准，推动统一的国际标准在各国及各地区的使用，进而促进世界经济贸易与社会发展。

ISO专门设立了食品技术委员会（ISO / TC 34），以联合各国标准化机构共同建立有关食品安全的国际标准。

ISO / TC 34从2003年开始就着手研究编制食品安全管理体系标准，经过委员会草案（CD）和国际标准草案（DIS）等编制工作阶段，ISO于2005年9月1日发布了ISO 22000：2005《食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求》。

此项国际标准是ISO / TC 34在充分研究CAC的操作规程基础上制定的，它整合了CAC制定的危害分析和关键控制点（HACCP）体系和实施步骤，并基于审核的需要将HACCP计划与前提方案（PRPs）相结合；该标准在编制中还借鉴了ISO已经发布的质量管理体系标准的成功经验。

ISO 22000最突出的特点是引入了“从初级生产到最终消费”（从农田到餐桌）的食品安全概念，即从整个食品链来考虑食品安全的管理问题，把相互沟通、体系管理、前提方案与HACCP原理作为食品组织建立与实施食品安全管理体系的四项关键要素，系统地规定了食品安全管理体系的基本要求和通用要求。

ISO 22000明确其可作为认证的依据标准使用。

编辑推荐

《GB/T22003-2008食品安全管理体系审核与认证机构要求理解与实施》是为了帮助与开展食品安全管理体系认证相关的单位及专业人士正确认识和理解GB/T 22003-2008，促进食品安全管理体系认证机构有效地建立和保持其认证管理系统，进而提高对食品安全管理体系认证的有效管理，促进食品安全管理体系认证结果的接受与承认所编写的。

全书共分为八章，每章根据标准内容分为若干节编写，每节又按照两至三个层次阐述。

具体内容包括认证机构管理基本要求、资源要求、过程要求、食品链分类与最少审核时间等。

版权说明

本站所提供下载的PDF图书仅提供预览和简介，请支持正版图书。

更多资源请访问:<http://www.tushu007.com>