

# ISO 22000

## 식품안전경영시스템

Food safety management systems

이 표준은 최종 소비시점까지 식품사슬의 식품안전을 보장하기 위하여 이발적으로 인식되는 핵심요소 (상호의사소통, 시스템경영, 전행요건프로그램, 위해요소중점관리기준)를 식품안전경영시스템에 대한 요구사항으로 규정하고 있습니다.

이 표준은 식품사슬의 조직이 인간의 소비시점에서 식품이 안전하다는 것을 보장하기 위해 그 식품안전 위해요소를 관리할 수 있는 능력을 실증할 필요가 있는 경우의 식품안전경영시스템에 대한 요구사항을 규정하고 있습니다. 이는 식품사슬의 한 측면에 관련되어 있으면서 안전한 제품을 지속적으로 제공하는 시스템을 실행하고자 하는 모든 조직에 적용 가능하며 이 표준의 모든 요구사항을 충족시키는 수단은 내부 및 외부자원을 통해서 이루어질 수 있습니다.

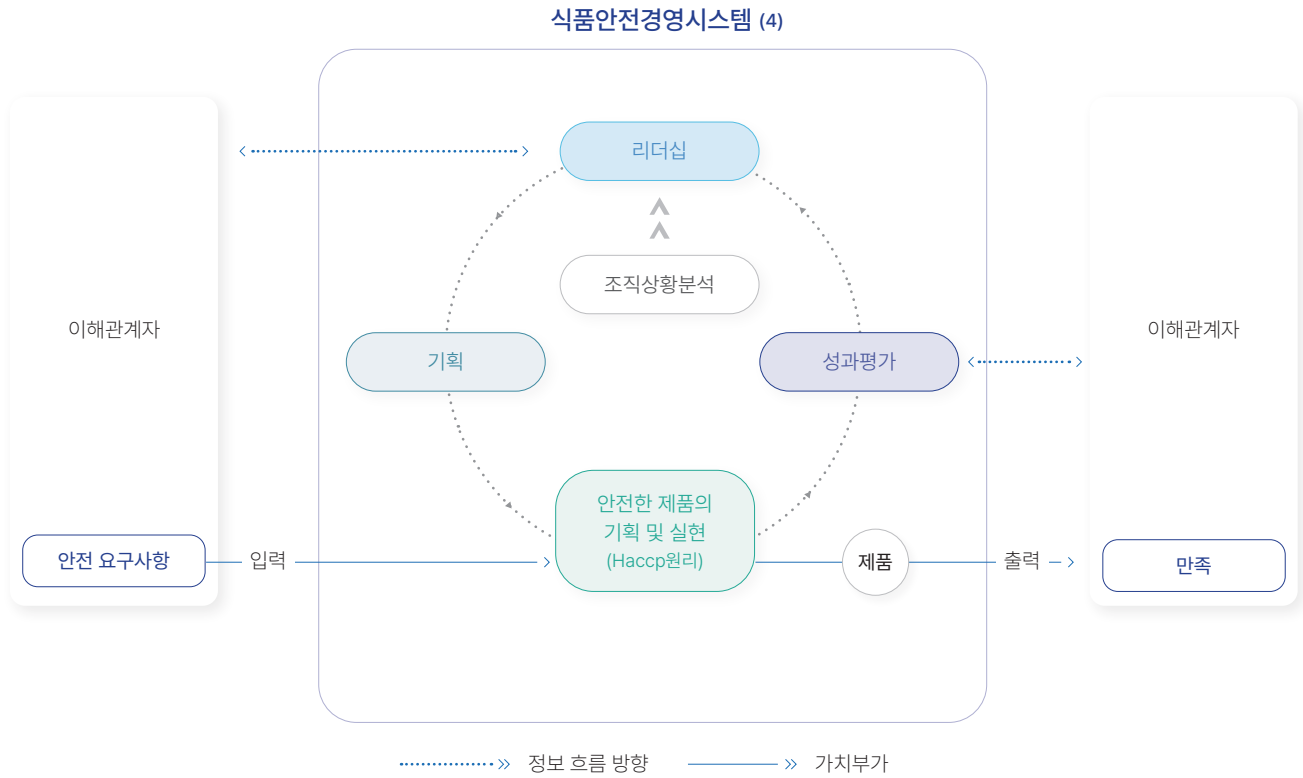
### 인증과정



### 인증유지

<b>사후심사</b>	지속적으로 해당표준의 요구사항에 충족시킨다는점을 확인합니다. 1차 사후심사 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">12개월 이내 1회 이상</span> 2차 사후심사 <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">1차 심사 이후 1년 이내</span>
<b>갱신심사</b>	ISO인증의 유효기간은 3년으로, 3년 이전 갱신심사를 통해 유지합니다. <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">3년 이내</span>
<b>인증복원</b>	갱신심사는 인증 만료 전 진행이 원칙이지만, 만료일자로부터 6개월 이내에 2단계 심사 완료시 인증이 유지가 가능합니다. <span style="border: 1px solid black; padding: 2px;">6개월 이내</span>

# 요구사항 구조



## 표준 요구사항

조항	표준요구사항	조항	표준요구사항
4	식품 안전경영 시스템	7	안전한 제품의 기획 및 실현
4.1	일반 요구사항	7.1	일반사항
4.2	문서화 요구사항	7.2	선행요건 프로그램
5	경영책임	7.3	위해분석을 위한 예비단계
5.1	경영의지	7.4	위험요소 분석
5.2	식품안전방침	7.5	운영 PRPs의 설계 및 재설계
5.3	식품안전경영시스템 기획	7.6	예비정보 및 PRP(s)와 HACCP 계획을 규정한 문서의 갱신
5.4	책임과 권한	7.7	검증기획
5.5	식품안전팀장	7.8	식품안전경영시스템 운영
5.6	의사소통	8	식품안전경영시스템의 검증, 유효성 확인 및 개선
5.7	비상시 대비 및 대응	8.1	일반사항
5.8	경영검토	8.2	모니터링 및 측정
6	자원관리	8.3	식품안전경영시스템 검증
6.1	자원확보	8.4	관리수단 조합의 유효성 확인
6.2	인적자원	8.5	개선
6.3	기반구조		
6.4	업무환경		