

INTERNATIONAL  
STANDARD

ISO  
22000

Second edition  
2018-06

---

---

**Food safety management systems —  
Requirements for any organization in  
the food chain**

食品安全管理体系——食品链中各类  
组织的要求

*Systèmes de management de la sécurité des denrées alimentaires —  
Exigences pour tout organisme appartenant à la chaîne alimentaire*

此文件仅公司内部使用



Reference number  
ISO 22000:2018(E)

© ISO 2018

# 目录

前言	iii
引言	IV
1 范围	1
2 规范性引用文件	1
3 术语和定义	1
4 组织环境	8
4.1 理解组织及其环境	8
4.2 理解相关方的需求和期望	8
4.3 确定食品安全管理体系的范围	8
4.4 食品安全管理体系	9
5 领导作用	9
5.1 领导作用和承诺	9
5.2 方针	9
5.2.1 制定食品安全方针	9
5.2.2 沟通食品安全方针	9
5.3 组织角色，职责和权限	10
6 策划	10
6.1 应对风险和机遇的措施	10
6.2 食品安全管理体系目标及其实现的策划	11
6.3 变更的策划	11
7 支持	11
7.1 资源	11
7.1.1 总则	11
7.1.2 人员	12
7.1.3 基础设施	12
7.1.4 工作环境	12
7.1.5 食品安全管理体系的外部开发因素	12
7.1.6 外部提供的过程、产品或服务的控制	12
7.2 能力	12
7.3 意识	13
7.4 沟通	13
7.4.1 总则	13
7.4.2 外部沟通	13
7.4.3 内部沟通	14
7.5 文件化信息	14
7.5.1 总则	14
7.5.2 创建和更新	14
7.5.3 文件化信息的控制	15

8	运行	15
8.1	运行的策划和控制	15
8.2	前提方案 (PRPs)	15
8.3	可追溯性系统	16
8.4	应急准备和响应	16
8.4.1	总则	16
8.4.2	紧急情况和事件的处理	16
8.5	危害控制	17
8.5.1	实施危害分析的预备步骤	17
8.5.2	危害分析	18
8.5.3	控制措施及其组合的确认	20
8.5.4	危害控制计划 (HACCP / OPRP计划)	20
8.6	PRP和危害控制计划规定信息的更新	21
8.7	监视和测量的控制	22
8.8	有关PRPs和危害控制计划的验证	22
8.8.1	验证	22
8.8.2	验证活动结果分析	23
8.9	产品和过程不符合的控制	23
8.9.1	总则	23
8.9.2	纠正	23
8.9.3	纠正措施	23
8.9.4	潜在不安全产品的处置	24
8.9.5	撤回/召回	24
9	绩效评价	25
9.1	监视、测量、分析和评价	25
9.1.1	总则	25
9.1.2	分析和评价	25
9.2	内部审核	25
9.3	管理评审	26
9.3.1	总则	26
9.3.2	管理评审输入	26
9.3.3	管理评审输出	27
10	改进	27
10.1	不符合和纠正措施	27
10.2	持续改进	27
10.3	食品安全管理体系更新	27
附录A	(资料性附录) CODEX HACCP与本文之间的对应关系	29
附录B	(资料性附录) 本文与ISO22000:2005之间的对应关系	30
参考文献		33