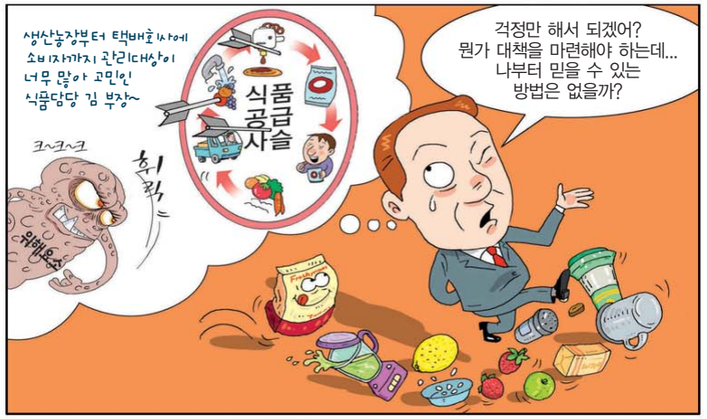










ISO 22000 인증절차

기술표준원* KATS	법적 권한 부여	인정기관 한국인정원 KAB	인정 심사기준 ISO/TS 22003	인증기관
				한국품질재단 KFQ 한국표준협회 KSA 기술사인증원 SPEC 한국생산성본부인증원 KPC-QA 한국품질보증원 KQA 한국능률협회인증원 KMAR 에스비씨인증원 SBCR
ISO 9001 지원 Tool ISO 15161 식음료 ISO 22006 농작물 생산 ISO 22000 지원 Tool ISO/TS 22004 ISO 22005 ISO 22002-1		인증기업	인증 심사기준 ISO 22000	

*기술표준원은 생활 속의 다양한 표준화를 통해 편리하고 안전한 사회를 만들어나가는 **국가 표준화** 기관입니다.



ISO 22000 시리즈

No.	국제 표준 번호 / KS 표준 표 준 명
1	**ISO 22000**('05.09) / **KS Q ISO 22000**('09.9) 식품안전경영시스템 – 식품사슬의 모든 조직에 대한 요구사항
2	**ISO/TS 22003**('07.02) / **KS Q ISO TS 22003**('09.9) 식품안전경영시스템 – 식품안전경영시스템 심사 및 인증기관에 대한 요구사항
3	**ISO/TS 22004**('05.11) / **KS Q ISO TS 22004**('09.9) 식품안전경영시스템 – ISO 22000:2005 적용지침
4	**ISO 22005**('07.07) / **KS Q ISO 22005**('09.9) 사료 및 식품 사슬의 이력추적 – 시스템 설계와 실행에 대한 일반 원칙 및 기본 요구사항
5	**ISO/TS 22002-1**('09.12) / **KS Q ISO TS 22002-1**('11.7) 식품안전에 대한 선행요건 프로그램 – 제1부 : 제조
6	**ISO 22006**('09.12) / **KS Q ISO 22006**('11.7) 품질경영시스템 – 농작물 생산에서의 ISO 9001:2008 적용지침
7	**ISO 15161**('01.11) / **KS Q ISO 15161**('09.9) 식음료 산업에서의 ISO 9001:2000 적용지침

※KS 문의처 : 기술표준원

관련 문의

지식경제부 기술표준원
에너지환경표준과
경기도 과천시 교육원로 98
T.02-509-7270~3
F.02-503-7357
http://www.kats.go.kr

한국인정원
서울 금천구 가산동 60-24
월드메르디앙벤처센터1차 1301호
T.02-2113-8500
F.02-2113-8525
http://www.kab.or.kr

www.kats.go.kr | www.kab.or.kr



ISO 22000
식품안전경영시스템

ISO 22000 안내



지식경제부 기술표준원
Korean Agency for Technology and Standards

한국인정원
Korea Accreditation Board

농장에서 식탁까지, 식품의 일생을 책임지는 ISO 22000

식품안전경영시스템 인증

ISO 22000은 식품의 모든 취급 단계에서 발생할 수 있는
위해요소들을 효과적으로 관리하기 위해
**ISO/TC 34 Food products 기술위원회가 제정 작업을 주도하고
국제식품규격위원회(Codex), 국제식품안전협회(GFSI), 영국소매협회(BRC) 등의
식품안전 관련 국제기구들이 공동으로 개발한 국제표준규격**입니다.



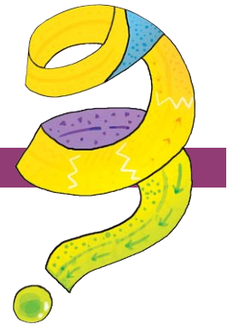
식품에 신뢰를!

ISO 22000은 식품공급사슬에서 발생할 수 있는 위해요소들을
투명성 있는 정보와 위험에 대한 분석 및 관리능력을 바탕으로 제어합니다.
이에 ISO 22000 인증을 받은 업체의 취급 식품에 대해서는
보다 신뢰를 가지고 다가갈 수 있습니다.

ISO 22000 인증현황

전 세계적으로 138개 국가의 18,630여 개 업체가 ISO 22000 인증을 받았습니다.
(2010년 12월말 기준)

어떤 비즈니스와 관련이 있나요?



ISO 22000의 요구 사항은 매우 포괄적인 것이기 때문에
규모 및 복잡성에 상관없이 식품공급사슬에 있는
모든 조직에 적용이 가능합니다.

1 직접적 관련 – 식품을 직접 다루는 조직
- 사료 생산자, 수확자, 농가, 조성 재료 생산자, 식품 제조업자
- 도소매업자, 식품 서비스업자, 급식업자, 세척 및 위생 서비스를 제공하는 조직
- 운송, 보관, 유통 서비스 등을 제공하는 조직

2 간접적 관련 – 식품 취급을 위해 사용되는 것을 다루는 조직
- 장비, 세척데, 소독제, 포장재 등을 제공하는 조직
- 기타 식품 접촉 물질의 공급자 등

생산	수확후 처리	가공	유통·판매	소비
GAP				
		HACCP, GMP		
			GHP	
				RECALL
TRACEABILITY				
ISO 22000의 적용범위				

HACCP와 어떻게 다른가요?

HACCP(식품위해요소중점관리기준)는
식품과 건강에 대한 관심이 증가하면서 널리 알려진 친숙한 시스템입니다.
ISO 22000은 HACCP를 포함하는 개념이죠.

HACCP가 식품 위생을 중점적으로 관리한다면
ISO 22000은 ISO 9001(품질경영시스템)의
개념을 더해 식품 자체는 물론
식품의 취급과 관련된
모든 과정을 관리하는 시스템입니다.



식품업계에 부는 바람! ISO 22000 인증



ISO 22000 인증을 받았을 경우
식품업계는 물론 소비자, 정부도
다음과 같은 효과를 볼 수 있습니다.

01 소비자

직접적으로 식품을 구입하는 소비자의 경우,
이제는 믿고 먹을 수 있어요!

- 안전한 식생활로 삶의 질 향상
- 식중독 위험 감소
- 신뢰할 수 있는 식품 선택의 기회 제공

02 식품업계

식품을 취급하는 식품업계가 ISO 22000 인증 취득 시
회사의 성장과 고객 만족이 최대 이점이죠!

- 위생적이고 안전한 식품 제조
- 자주적인 위생 관리 체계 구축
- 법규 준수
- 고객 불만 감소
- 인증을 받음으로써 회사의 식품 안전 경영 입증
- 위생 관리의 효율성 도모 및 집중
- 반품 및 폐기량 감소로 경제적인 이익 도모
- 종업원의 안전의식 향상
- 글로벌 인증 획득으로 수출 확대

03 정부

마지막으로 정부의 입장에서도 긍정적인 효과들이 나타게 됩니다.
효율적 업무 수행은 물론 국가의 위상도 높아집니다!

- 효율적인 식품 감시 활동 수행
- 공중 보건 향상으로 의료비 절감
- 국제 식품 교역 시 유리하게 작용