

## ISO 22000이란?

ISO 9001 품질경영시스템과 HACCP 시스템을 통합하여 운영하고자 하는 목적으로 덴마크 표준협회(DS)가 발의하였으며 14개 국가가 ISO 산하 기술분과위원회(Working Group 8)에 참여하여 2005. 9. 1일에 국제 표준인 식품안전경영시스템을 발행하였습니다. 기술분과위원회에는 CODEX(국제식품규격위원회), GFSI(Global Food Safety Initiative;국제식품안전협회), CIAA(European food & drink industry organization;유럽식품료산업협회), BRC(British Retailer Consortium;영국도소매협회) 등의 조직이 참여하였습니다.

## ISO 22000 도입의 필요성

식품 안전의 확보는 식품에서 유래할 수 있는 안전사고의 확산을 방지하는데 필수적이며 최근 식품의 안전성에 대한 고객의 요구가 강조되면서 식품의 제조 및 관리에 대한 표준화를 통한 경영시스템의 도입이 확산되어 왔습니다. 이의 일환으로 품질경영시스템(ISO 9001)과 CODEX(국제식품규격위원회)에서 권고하는 HACCP 시스템 등이 도입되었으나 기업의 입장에서는 두 가지 시스템을 동시에 운영하는데 따른 부담이 증가하게 되어 표준 통합의 필요성이 제기되어 왔습니다.

또한 식품에 대한 표준 및 시스템 관리는 각 국가별로 취급하여 왔으나 전 세계적으로 Food Supply Chain 내의 모든 이해 관계자를 포함하는 표준은 없으며 국가간에 식품에 대한 교역이 증대되면서 이러한 점들이 사용자들에게 많은 혼란을 야기시켜 왔습니다.

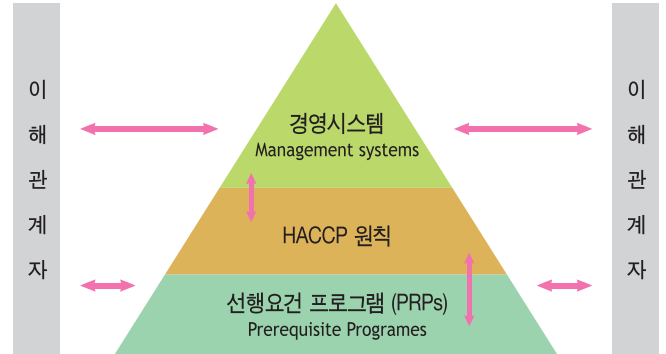
## ISO 22000 표준의 요구사항

식품안전을 보장하기 위해 다음의 핵심요소를 요구사항으로 규정하였습니다.

1. Interactive communication (상호 의사소통)
2. System management (시스템 경영)
3. Prerequisite programs (선행요건 프로그램)
4. HACCP principles (위해요소중점관리기준 원칙)

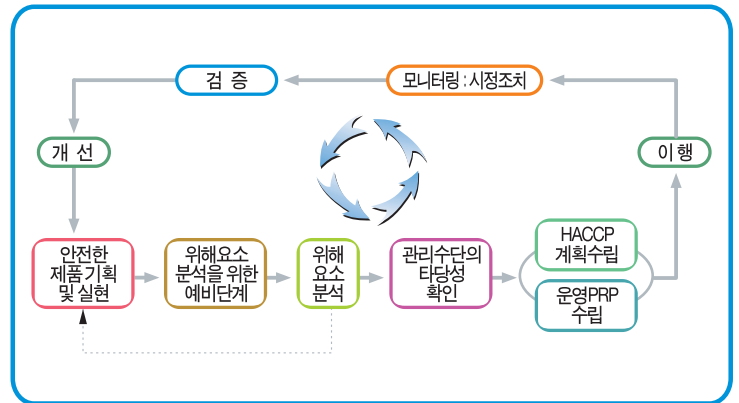
ISO 22000은 Food Supply Chain 내에서 식품안전을 확보하기 위한 경영시스템으로서 이 표준의 구조는 ISO 9001, ISO 14001 및 OHSAS 18001 표준의 구조와 유사하며, 따라서 위해성에 기초한 통합적인 경영시스템의 구축이 가능합니다.

## ISO 22000 식품안전경영시스템 구성요소



## 식품안전경영시스템의 지속적 개선

### ISO 22000 식품안전경영시스템



## SPEC 제공 서비스

SPEC은 식품기술사를 심사자원으로 활용하여 식품안전에 대한 중요 프로세스 및 관리방법에 대한 축적된 기술을 바탕으로 다음의 서비스를 제공합니다.

- ISO 22000 워크샵 / 방문교육
- ISO 22000 예비심사
- ISO 22000 인증심사