

BSI 餐饮业食品安全认证

BSI 餐饮业食品安全认证 (BSI Catering Food Safety Certification) 是一个由 BSI 专门开发的独特的、全球性方案，旨在满足行业对与即食食品制备相关的适当食品安全标准的需求。现在有很多食品安全标准和认证但是大多数都是针对食品制造业的并且在食品行业没有一个通用的标准或认证可以满足所有需求。

基于国际公认的 ISO TS 22002-2-2013 食品安全前提方案和 ISO 22000:2018 食品安全管理体系的要求，并参考食品法典 HACCP，本认证涵盖针对以下各项的基本要素：

- 前提方案
- HACCP 食品安全计划
- 流程控制
- 文档和记录保存

无论您是寻找一种方法来引导您的组织实现合规和一致运营，还是寻求您的组织对食品安全管理体系的承诺的认可，我们都能提供可满足您特定需求的认证。

BSI餐饮业食品安全认证是一个简单易用的标准，有明确和简明的要求，为您的餐饮或餐饮服务业务提供一个管理食品安全风险的框架。它包含组织需要做的一切。认证针对的是食品服务而非食品制造领域。它适用于备餐以供即时食用的烹饪企业，包括：

- 餐饮服务商（现场或移动）
- 护理设施厨房
- 餐厅
- 学校和大学
- 酒店厨房
- 流动餐车
- 医院厨房



通过将此标志用于宣传资料、网络、二次包装、菜单、送货车辆等，获得 BSI 餐饮业食品安全认证的组织能够证明其对安全备餐和卫生食物处理的承诺。

采用认证的优势

获得针对这一方案的认证能够证明组织致力于建立预防危害和基于风险防控的食品安全管理体系，此外，还具有下列优势：

- 认可基于全球认可的 HACCP 和基于 ISO 的食品程序的食品安全管理体系的实施。
- 确保合规并以此为基础遵守地方性食品安全法规
- 提供系统化方法来有效识别和管理由于流程相互作用所引发的食品安全风险——尤其是与烹饪供即时食用的食品相关
- 通过提高食品风险意识和促进安全，提升员工敬业度
- 展示组织对食品安全的承诺，增强客户的信心

BSI 餐饮业食品安全认证采取一种常识性的、基于风险的方法，为组织提供实现认证的清晰路径。它是专门为满足现行食品安全标准在法律遵守和生产标准之间的差距而设计。



认证之旅

BSI 餐饮业食品安全认证的第一步是利用认证标准以及组织所在地的相关法规要求作为指引开发食品安全管理体系，以指导一系列与食品安全相关的活动所需的文件化体系的详细水平。

无论您是为后续采取食品安全管理最佳实践做准备还是更关注满足您的客户的要求，BSI 餐饮业食品安全认证都能够促进在您的组织实现有意义的转变。从初始要求介绍直至培训和认证，无论您的认证之路有多远，BSI 都能全程为您提供支持。

要了解有关标准要求、认证步骤或者 BSI 能够如何为您提供帮助的更多信息？请发送电子邮件向我们咨询：
infochina@bsigroup.com



深受欢迎的 BSI 餐饮业食品安全认证培训课程

BSI 讲师能够向您传授有效开发、实施和维护食品安全认证所需要的知识和技能。我们的食品安全培训课程将定期更新以反映最新的行业预期。我们所采用的课程讲授技巧将确保学员完全理解所学习的方案标准的意图和应用。

为期一天的 BSI 餐饮食品安全认证培训课程将使您熟悉与食物处理和准备有关的通用术语。您将学习如何应用食品安全风险评估方法和保持餐饮服务和餐饮过程安全所需的前提方案。我们将把您的学习与课堂教学、研讨会和互动会议相结合。除了特定的餐饮业培训课程，我们还提供为期两天的“食品安全管理体系理解”课程，该课程全面涵盖 ISO 22000 食品安全管理体系以及前提方案，旨在帮助学员理解核心标准。

您可以在 bsigroup.com 浏览我们的食品安全培训课程以找到合适的课程。



为什么选择 BSI ?

BSI 相信，应当为世界提供依据行业公认的食品标准制作的食物。我们提供广泛的食品安全认证和风险管理服务，以帮助食品供应链中的所有组织实现合规并采用业界最佳实践，以促进其业务增长。

我们是领先的食品安全和认证服务提供商，具备广泛的审核能力，可执行涵盖整个食品饮料供应链的综合审核——包括 GFSI 认可的标准。

我们的食品安全服务解决方案包括认证、培训、评估和供应链软件，可为您和您的客户提供保障，帮助您更有效地管理风险。

要了解更多信息，请访问 bsigroup.com 或者就食品安全管理问题与我们沟通交流：
电子邮箱：infochina@bsigroup.com