

Là hệ thống quản lý chất lượng an toàn vệ sinh thực phẩm, có cấu trúc tương tự như ISO 9001 và được dựa trên nền tảng của 7 nguyên tắc HACCP & các yêu cầu chung của hệ thống quản lý chất lượng, rất thuận tiện cho việc tích hợp với hệ thống ISO 9001

ISO 22000 bao gồm 8 điều khoản

1. Phạm vi
2. Tiêu chuẩn trích dẫn
3. Thuật ngữ và định nghĩa
4. Hệ thống quản lý an toàn thực phẩm
5. Trách nhiệm của lãnh đạo
6. Quản lý nguồn lực
7. Hoạch định và tổ chức sản phẩm an toàn
8. Thẩm định, thẩm tra và cải tiến hệ thống quản lý an toàn thực phẩm

Khi áp dụng ISO 22000 tổ chức phải đảm bảo thực hiện các chương trình tiên quyết (GMP, SSOP) nhằm hạn chế các mối nguy đối với thực phẩm. Chương trình này bao gồm các yêu cầu

ví thí t k nhà x ng, thí t b ; hành vi v sinh, v sinh cá nhân; v sinh nhà x ng, kh trùng;
ki m soát côn trùng; kho tàng v.v...

Khi áp d ng ISO 22000 t ch c ph i xây d ng m t h th ng ki m soát bao g m: các quá trình,
th t c ki m soát, h th ng văn b n h tr v.v...