

广东HACCP认证危害分析与关键控制点体系认证辅导咨询申请广州佛山东莞

产品名称	广东HACCP认证危害分析与关键控制点体系认证辅导咨询申请广州佛山东莞
公司名称	广东省名优企业服务平台有限公司
价格	20000.00/套
规格参数	
公司地址	广州市海珠区新港东路2433号十楼自编1002
联系电话	020-28919788 13922178444

产品详情

HACCP不是一个单独运作的系统。在美国的食品安全体系中，HACCP是建立在GMPs和SSOPs基础之上的，并与其构成一个完备的食品安全体系。HACCP更重视食品企业经营活动的各个环节的分析和控制，使之与食品安全相关联。例如从经营活动之初的原料采购、运输到原料产品的储藏，到生产加工与返工和再加工、包装、仓库储放，到危害分析与关键点控制，涉及到的企业生产活动的各个方面，如采购与销售、仓储运输、生产、质量检验等等，为的是在经营活动可能产生的各个环节保障食品的安全。另外HACCP还要求企业有一套召回机制，由企业的管理层组成一个小组，必须要有相关人员担任总协调员（HACCP Coordinator）对可能的问题产品实施紧急召回，大限度保护消费者的利益。

HACCP体系认证的特点 1、HACCP体系不是一个孤立的体系，而是建立在企业良好的食品卫生管理传统的基础上的管理体系。如GMP、职工培训、设备维护保养、产品标识、批次管理等都是HACCP体系实施的基础。如果企业的卫生条件很差，那么便不适应实施HACCP管理体系，而需要企业建立良好的卫生管理规范。

2、HACCP体系是预防性的食品安全控制体系，要对所有潜在的生物的、物理的、化学的危害进行分析，确定预防措施，防止危害发生。 3、HACCP体系是根据不同食品加工过程来确定的，要反映出某一种食品从原材料到成品、从加工场到加工设施、从加工人员到消费者方式等到各方面的特性，其原则是具体问题具体分析，实事求是。 4、HACCP体系强调关键控制点的控制，在对所有潜在的生物的、物理的、化学的危害进行分析的基础上来确定哪些是显著危害，找出关键控制点，在食品生产中将精力集中在解决关键问题上，而不是面面俱到。

5、HACCP体系是一个基于科学分析建立的体系，需要强有力的技术支持，当然也可以寻找外援，吸收和利用他人的科学研究成果，但重要的还是企业根据自身情况所作的实验和数据分析。 6、HACCP体系并不是没有风险，只是能减少或者降低食品安全中的风险。作为食品生产企业，光有HACCP体系是不够的，还要有具备相关的检验、卫生管理等手段来配合共同控制食品生产安全。 7

、HACCP体系不是一种僵硬的、一成不变的、理论教条的、一劳永逸的模式，而是与实际工作密切相关的发展变化和不断完善的体系。 8、HACCP体系是一个应进行实践-----认识-----再实践-----再认识的过程，而不是搞形式主义，走过场。企业在制定HACCP体系计划后，要积极推行，认真实施，不断对其有效性进行验证，在实践中加以完善和提高。 企业通过HACCP认证的意义 1

、使食品生产对终产品的检验(即检验是否有不合格产品)转化为控制生产环节中潜在的危害(即预防不合格产品)。 2、应用少的资源,做有效的的事情。 HACCP是决定产品安全性的基础,食品生产者利用HACCP控制产品的安全性比利用传统的终产品检验法要可靠,实施时也可作为谨慎防御的一

部分。HACCP作为控制食源性疾患为有效的措施得到了国际和国内的认可,并被FDA和世界卫生组织食品法典委员会批准。