

ISO22000/HACCP认证--现场审核常见问题汇总及解析(一)

产品名称	ISO22000/HACCP认证--现场审核常见问题汇总及解析(一)
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

产品详情

HACCP认证 | 现场审核常见问题汇总及解析(一)

HACCP是目前世界上公认的ZUI有效的食品安全预防控制体系，因其在食品安全管理方面的科学性和严谨性，在全球食品工业界（包括水产业）得到广泛的认可和推广应用，它已成为国际间食品贸易的一种技术壁垒。

许多企业做了HACCP，甚至是请咨询机构帮忙建立了一整套体系、HACCP计划等，但是却依旧没有把它做好、做透。

想真正让HACCP发挥其ZUI大功用，需要企业从自身的企业特点、产品特点来仔细做危害分析。

小编给大家汇总一下HACCP认证的现场审核过程中，审核老师经常发现的问题：

基础设施及结构布局

首先，我们的厂区周边需要满足GB 14881食品生产通用卫生规范，若为乳企则还需满足GB 12693乳制品良好生产规范。

总之我们需要掌握一个原则，就是“防护有效”。

也许我们的厂区周边有一定影响食品安全的因素，但只要我们识别到了风险并做出相应防护，审核老师一般也会认可。

其次，我们要核查各功能区划分是否明显，是否存在交叉污染现象；

核查生活区与生产区是否保持规定的距离，或者采取了分隔措施；

观察绿化区是否与生产车间保持了适当的距离，绿化区内不要有垃圾和杂物。

厂房各功能区布局检查重点：

洁净区划分是否合理；

清洁作业区：灌装车间（商业无菌灌装除外）；

准清洁作业区：原料预处理车间、包材暂存间、杀菌车间、发酵室、冷却车间、其他加工车间；

一般作业区：收奶间、原料仓库、包装材料仓库、外包装车间及成品库；

各作业区的交叉污染：人流、气流、水流应从高洁净区流向低洁净区，物流反之。

现在很多企业为了使厂区看起来整洁，喜欢用“暗沟”代替“明沟”排水。但其实，明沟更有利于人员发现污物从而及时进行清洁。我们没有必要为了表面上的光鲜而削足适履。

各作业区空气质量控制：沉降菌，温湿度，空气的杀菌、消毒或净化，是否维持高洁净区向低洁净区的空气正压；是否有第三方机构出具的检测报告（验证依据）。