

HACCP 危害分析与关键控制点 食品安全

产品名称	HACCP 危害分析与关键控制点 食品安全
公司名称	陕西中秦鸿安认证咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	雁塔区高新二路瑞吉大厦8层
联系电话	18802998696 18802998696

产品详情

HACCP即危害分析与关键控制点（Hazard Analysis Critical Control Point），是一种预防性体系，HACCP对食品生产加工过程（包括原材料采购、加工、包装、贮存、装运等）的食品安全危害进行分析和控制，提出必要的预防和纠正措施，建立监控和验证程序，以消除和控制食品安全危害，保证食品安全。HACCP起源于20世纪60年代美国航空航天局（NASA）的太空食品研制计划，并被联合国粮农组织（FAO）、世界卫生组织（WHO）和美国食药局（FDA）大力推广，是国际上广泛认可和接受的食品安全保证体系，已在诸多国家被强制推行并采信，是全球通行的安全食品生产准则。HACCP体系是一种科学、合理，对食品生产加工过程进行过程控制的预防性体系，其科学性和系统性的建立和应用可保证食品安全危害得到有效控制，以防止发生危害公众健康的问题。HACCP体系的认证范围已由食品生产加工逐步扩展到整个食品供应链的各个环节，如食品生产加工、运输、贮藏和餐饮。

中秦鸿安认证竭诚为您服务