

宠物食品饲料食品添加剂饲料添加剂营养强化剂肥料清洁剂HACCP 食品安全体系认证投标资质

产品名称	宠物食品饲料食品添加剂饲料添加剂营养强化剂 肥料清洁剂HACCP食品安全体系认证投标资质
公司名称	厦门志在必德管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔社区前村499号205室之一（注 册地址）
联系电话	15259245875 13306039715

产品详情

宠物食品饲料食品添加剂饲料添加剂营养强化剂肥料清洁剂HACCP食品安全体系认证投标资质，2021.7.1认监委颁布的HACCP认证规则开始实施，对HACCP认证范围进行了扩充宠物食品、饲料添加剂、食品添加剂、肥料、清洁剂、食材配送均可以实施HACCP认证。

HACCP认证申请的基本条件

企业要申请认证应满足几个基本条件。首先，产品生产企业应为有明确法人地位的实体，产品有注册商标，质量稳定且批量生产；其次，企业应按GMP和HACCP基本原理的要求建立和实施了质量管理体系，并运行有效；另外，企业在申请认证前，HACCP体系应至少有效运行三个月，至少做过一次内审，并对内审中发现的不合格实施了确认、整改和跟踪验证。许多企业在建立体系之初，总希望获证越快越好，但随着工作的深入，企业就会认识到，建立和实施HACCP体系实际上是一个学习和实践的过程，必须要经过一定的时间才能完成。要想顺利通过HACCP认证并取得效果，学好标准是前提，编好文件是基础，有效运行是保证，而每一个环节都需要时间作为基本保证条件。

当企业具备了以上的基本条件后，可向有认证资格的认证机构提出意向申请。此时可向认证机构索取公开文件和申请表，了解有关申请者必须具备的条件、认证工作程序、收费标准等有关事项。这时认证机构通常要求企业填写企业情况调查表和意向书等。当然，不同的认证机构对此有不同的要求。在正式申请认证时，申请者应按认证机构的要求填写申请表，提交SSOP、HACCP计划书及其他有关证实材料。

HACCP的含义什么是危害，食品生产过程中的主要危害是什么？危害的含义是指生物的、化学的或物理的代理或条件所引起潜在的健康负面影响。食品生产过程的危害案例包括金属屑（物理的）、杀虫剂（化学的）和微生物污染，如病菌等（生物的）。今天的食品工业所面临的主要危害是微生物污染，例如沙门氏菌、生态氧157：H7、防腐剂、胚芽菌、峻菌、肉菌等。HACCP体系认证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，而首选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，但最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。宠物食品饲料食品添加剂饲料添加剂营养强化剂肥料清洁剂HACCP食品安全体系认证投标资质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。HACCP控制体系的特点HACCP作为科学的预防性食品安全体系；具有以下特点：(1)HACCP是预防性的食品安全保证体系，但它不是一个孤立的体系，必须建筑在良好操作规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）的基础上。(2)每个HACCP计划都反映了某种食品加工方法的专一特性，其重点在于预防，设计上防止危害进入食品。(3)HACCP不是零风险体系，但使食品生产最大限度趋近于“零缺陷”。可用于尽量减少食品安全危害的风险。(4)恰如其分的将食品安全的责任首先归于食品生产商及食品销售商。(5)HACCP强调加工过程，需要工厂与政府的交流沟通。政府检验员通过确定危害是否正确的得到控制来验证工厂HACCP实施情况。(6)克服传统食品安全控制方法（现场检查 and 成品测试）的缺陷，当政府将力量集中于HACCP计划制定和执行时，对食品安全的控制更加有效。(7)HACCP可使政府检验员将精力集中到食品生产加工过程中最易发生安全危害的环节上。(8)HACCP概念可推广延伸到食品质量的其它方面，控制各种食品缺陷。(9)HACCP有助于改善企业与政府、消费者的关系，树立食品安全的信心。上述诸多特点根本在于HACCP是使食品生产厂或供应商从以最终产品检验为主要基础的控制观念转变为建立从收获到消费，鉴别并控制潜在危害，保证食品安全的全面控制系统。HACCP认证企业应具备的条件第三方认证机构的HACCP认证，不仅可以为企业食品安全控制水平提供有力佐证，而且将促进企业HACCP体系的持续改善，尤其将有效提高顾客对企业食品安全控制的信任水平。在国际食品贸易中，越来越多的进口国官方或客户要求供方企业建立HACCP体系并提供相关认证证书，否则产品将不被接受。据中国进出口商品检验总公司HACCP认证协调中心主任朱晓南介绍，HACCP体系认证通常分为四个阶段，即企业申请阶段、认证审核阶段、证书保持阶段、复审换证阶段。企业申请阶段首先，企业申请HACCP认证必须注意选择经国家认可的、具备资格和资深专业背景的第三方认证机构，这样才能确保认证的权威性及证书效力，确保认证结果与产品消费国官方验证体系相衔接。在我国，认证认可工作由国家认证认可监督管理委员会统一管理，其下属机构中国国家进出口企业认证认可委员会（CNAB）负责HACCP认证机构认可工作的实施，也就是说，企业应该选择经过CNAB认可的认证机构从事HACCP的认证工作。食品企业在提交认证申请前，应与认证机构进行全面有效的信息沟通。HACCP不是空中楼阁，它要求食品企业应首先具备一定的基础，这些基础包括：良好生产作业规范（GMP）、良好卫生操作（GHP）或标准卫生操作程序（SSOP）以及完善的设备维护保养计划、员工教育培训计划等，企业应该已经按照现有中国法律法规的相关规定，如原国家出入境检验检疫局于1994年发布的“出口食品厂库卫生要求”或国家标准“食品企业通用卫生规范”（GB14881-94）等建立了食品卫生控制基础，企业应该已经具备在卫生环境下对食品进行加工的生产条件。申请认证的企业应就审核依据，特别是认证所涉及产品的安全卫生标准及产品消费对象、消费国家和地区等达成一致。认证机构将对申请方提供的认证申请书、文件资料、双方约定的审核依据等内容进行评估。认证机构将根据自身专业资源及CNAB授权的审核业务范围决定受理企业的申请，并与申请方签署认证合同。在认证机构受理企业申请后，申请企业应提交与HACCP体系相关的程序文件和资料，例如：危害分析、HACCP计划表、确定CCP点的科学依据、厂区平面图、生产工艺流程图、车间布局图等。申请企业还应声明已充分运行了HACCP体系。认证机构对企业提供和传授的所有资料和信息负有保密责任。认证费将根据企业规模、认证产品的品种、工艺、安全风险及审核所需人天数，按照CNAB制定的标准计费。认证审核阶段认证机构受理申请后将确定审核小组，并按照拟定的审核计划对申请方的HACCP体系进行初访和审核，鉴于HACCP体系审核的技术

深度，审核小组通常会包括熟悉审核产品生产的专业审核员，专业审核员是那些具有特定食品加工方面背景并从事以HACCP为基础的食品安全体系认证的审核员。必要时审核小组还会聘请技术专家对审核过程提供技术指导。申请方聘请的食品安全顾问可以作为观察员参加审核过程。HACCP体系的审核过程通常分为两个阶段，第一阶段是进行文件审核，包括SSOP计划、GMP程序、员工培训计划、设备保养计划、HACCP计划等。这一阶段的评审一般需要在申请方的现场进行，以便审核组收集更多的必要信息。审核组根据收集的信息资料将进行独立的危害分析，在此基础上同申请方达成关键控制点（CCP）判定眼光的一致。审核小组将听取申请方有关信息的反馈，并与申请方就第二阶段的审核细节达成一致。第二阶段审核必须在审核方的现场进行。审核组将主要评价HACCP体系、GMP或SSOP的适宜性、符合性、有效性。其中会对CCP的监控、纠正措施、验证、监控人员的培训教育，以及在新的危害产生时体系是否能自觉地进行危害分析并有效控制等方面给予特别的注意。现场审核结束，审核小组将根据审核情况向申请方提交不符合项报告，申请方应在规定时间内采取有效纠正措施，并经审核小组验证后关闭不符合项，同时，审核小组将最终审核结果提交认证机构作出认证决定，认证机构将向申请人颁发认证证书。证书保持阶段鉴于HACCP是一个安全控制体系，因此其认证证书有效期通常最多为一年，获证企业应在证书有效期内保证HACCP体系的持续运行，同时必须接受认证机构至少每半年一次的监督审核。如果获证供方在证书有效期内对其以HACCP为基础的食品安全体系进行了重大更改，应通知认证机构，认证机构将视情况增加监督认证频次或安排复审。复审换证阶段认证机构将在获证企业HACCP证书有效期结束前安排体系的复审，通过复审认证机构将向获证企业换发新的认证证书。此外，根据法规及顾客的要求，在证书有效期内，获证方还可能接受官方及顾客对HACCP体系的验证。HACCP所需资料清单1、营业执照、组织机构代码证、QS生产许可证等（副本盖公章）2、公司人员名单3、组织架构图4、生产食品清单4、主要设备/工具清单、监测设备清单（型号/数量/生产厂家）5、平面图、设备布置图、人流物流图、供排水图6、主要产品的执行标准，如果是企业标准需要有备案7、使用的食品添加剂清单包括用量等信息；8、产品检验报告、水质检测报告等资料；HACCP认证依据国家认监委2002年第3号文件《食品生产企业危害分析和关键控制点（HACCP）管理体系认证管理规定》的要求；国际食品法典委员会（CAC）《危害分析和关键控制点（HACCP）体系及其应用准则》的要求；相关法律法规要求。HACCP体系认证的意义HACCP从生产角度来说安全控制系统，是使产品从投料开始至成品保证质量安全的体系，如果使用了HACCP的管理体系最突出的优点是：1、使食品生产对最终产品的检验(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、应用最少的资源,做最有效的事情。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最准。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最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。HACCP认证的程序1.危害分析：要从原料的生产、加工工艺步骤以及销售和消费的每个环节可能出现的多种危害（包括物理、化学及微生物的危害）进行确定，并评价其相对的危害性，提出预防的措施。2.关键控制点（CCPS）的确定：关键控制点是指那些若控制不力就会影响产品的质量，从而危害消费者身体健康的环节。一般说来，关键控制点要少于6个。一旦被确定为关键控制点则都要照例进行监测。所以说，关键控制点的选择是HACCP系统的主要部分。3.设定管制CCPS的标准：对已经确定的每一个CCPS,都必须制订出相应的管制标准和适当的检测方法。经常管制的标准包括：时间、温度、水份活度（a.）、pH值、可滴定酸盐的浓度、防腐剂含量、有机氯浓度等。4.标准设定后：每一个CCPS都必须进行例行监测，以确保每一环节都维持在适当的管制状态下。每次CCPS检测的结果都要进行认真记录、存档，便于今后对可能出现的事故进行分析鉴定。5.CCPS修正计划：当发现某一个CCPS超出管制标准，应有临时性修正计划，该计划包括如何使CCPS回复到再管制状态以及建议在CCPS超出管制标准期间所生产的产品如何处理。6.HACCP系统有效性确认：HACCP系统有效性确认是通过最终产品进行微生物、物理、化学及感官检测来完成的。特别是微生物检测是最为有效的确认指标，但微生物检测法通常不直接用来检测CCPS.有效性确认可以是厂家自查或请政府检测机构来完成。