

# HACCP危害分析临界控制点认证证书办理

产品名称	HACCP危害分析临界控制点认证证书办理
公司名称	广东晨惠信息科技有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	小榄镇升平中路10号2座1206房
联系电话	13680247430

## 产品详情

### HACCP危害分析临界控制点认证证书办理

HACCP表示危害分析的临界控制点。确保食品在消费的生产、加工、制造、准备和食用等过程中的安全，在危害识别、评价和控制方面是一种科学、合理和系统的方法。但不代表健康方面一种不可接受的威胁。识别食品生产过程中可能发生的环节并采取适当的控制措施防止危害的发生。通过对加工过程的每一步进行监视和控制，从而降低危害发生的概率。

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的负面影响。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）、病菌及寄生虫（生物的）。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](#)、[大肠杆菌O157：H7](#)、[李斯特菌](#)、[黄曲霉菌](#)、[梭菌](#)、[肉毒杆菌](#)等。

在食品的生产过程中，控制潜在危害的先期觉察决定了HACCP的重要性。通过对主要的食品危害，如微生物、化学和[物理污染](#)的控制，食品工业可以更好地向消费者提供消费方面的，降低了食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。

#### 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。