

# 惠州危害分析与关键控制点体系认证内审员培训

产品名称	惠州危害分析与关键控制点体系认证内审员培训
公司名称	深圳汉墨管理咨询有限公司-ISO9001认证
价格	.00/件
规格参数	认证种类:危害分析与关键控制点体系认证 费用价格:依据复杂度面议而定 所需资料:顾问协助整理
公司地址	龙岗区龙岗街道南联社区怡丰路16号远洋新干线 荣域花园（一期）3栋213室
联系电话	15338786435 15338786435

## 产品详情

HACCP认证是一种适用于食品行业的认证。它是食品生产过程中通过对关键控制点有效的预防措施和手段，使危害因素降到小程度。目前，我国出口食品面临着越来越严格的标准和法规限制。它是一个食品安全控制的体系，它不是一个立存在的体系。HACCP体系的审核过程通常分为两个阶段，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、纠正措施、验证、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。在HACCP中，有七条原则作为体系的实施基础，它们分别是1、实施危害分析；2、测定关键控制点（CCPs），一项CCP就是一个在关键点上控制得到实施的步骤。在预防或消除食品安全风险或将其降至一个可接受的水平方面，具有重要意义；3、确定关键限制因素（一个关键因素可以满足一个CCP准则）；4、建立CCPs的体系；5、当监测表明某项CCP失控，采取可操作的纠正措施；6、建立确保HACCP体系有效运作的确认程序；7、建立涉及所有程序和针对这些原则的实施记录，并文件化。实施HACCP体系有以下优越性：1、强调识别并预防食品污染的风险，克服食品安全控制方面传统方法（通过检测，而不是预防食物安全问题）的限制；2、有完整的科学依据；3、由于保存了公司符合食品安全法的长时间记录，而不是在某的符合程度，使部门的调查员效率更高，结果更有效，有助于法规方面的人士开展调查工作；4、使可能的、合理的潜在危害得到识别，即使以前未经历过类似的失效问题。因而，对新操作工有的用处；5、有更充分的允许变化的弹性。例如，在设备设计方面的改进，在与产品相关的加工程序和技术开发方面的提高等；6、与质量管理体系更能协调一致；7、有助于提高食品企业在全世界市场上的竞争力，提高食品安全的信誉度，促进贸易发展。实施HACCP认证的益处包括：1、改善内部过程；2、通过定期审核来维持体系运行，防止系统崩溃；3、认证能降低公司的负债倾向；4、当市场把认证作为的准入要求时，增加出口和进入市场的机会；5、提高消费者的信心；6、减少顾客审核的频率；7、与非认证的企业相比，有更大的竞争优势；8、改善公司形象。我们公司秉承科学、准确、严谨的原则，凭借优良的测试设备和丰富经验的检测认证。为数万家企业提供的测试认证和咨询服务。