

食品HACCP认证

产品名称	食品HACCP认证
公司名称	通标标准技术服务有限公司深圳分公司
价格	面议
规格参数	
公司地址	深圳市龙岗区坂田吉华路430号江灏工业园4栋SG S大楼9层
联系电话	13632701352

产品详情

HACCP全称是Hazard Analysis Critical Control Points（危害分析与关键控制点）联合国FAO/WHO下属的食品法典委员会（CAC）在《食品卫生通则》（CAC/RCP-1-1997）中对HACCP的定义是：鉴别、评价和控制对食品安全至关重要的危害的一种体系。HACCP是以科学为基础，通过系统性地确定具体危害及其控制措施，以保证食品安全性的系统。HACCP的控制系统着眼于预防而不是依靠终产品的检验来保证食品的安全。任何一个HACCP系统均能适应设备设计的革新、加工工艺或技术的发展变化。HACCP是一个适用于各类食品企业的简便、易行、合理、有效的控制体系。HACCP的七项原理

1. 进行风险分析并确定控制措施
 2. 确定关键控制点（CCP）
 3. 建立关键控制限度（CL）
 4. 对关键控制点进行监控
 5. 建立纠错行动以对付关键控制限度的偏差
 6. 建立审核程序
 7. 建立文件保存体系
- 实施HACCP认证的益处| 全球认同的安全体系 对您的产品和加工加深了解
降低质量管理成本 维护企业的声誉和产品品牌 增强客户对您产品的信心 / 让消费者满意
对质量管理体系(如 ISO 9000)的补充和完善