

# 宣城SA8000社会责任标准，宣城ISO50430认证咨询，宣城ISO14001环境认证介绍，宣城ISO9001质量管理

产品名称	宣城SA8000社会责任标准，宣城ISO50430认证咨询，宣城ISO14001环境认证介绍，宣城ISO9001质量管理
公司名称	南京泽林质量认证咨询有限公司（芜湖办事处）
价格	10000.00/个
规格参数	
公司地址	芜湖火车站旁边圣地雅歌2期22栋2单元
联系电话	0553-3847229 18652003557

## 产品详情

董经理：手机 18652003557、18949575747、0553-3847229 QQ:931936669

宣城SA8000社会责任标准，宣城ISO50430认证咨询，宣城ISO14001环境认证介绍，宣城ISO9001质量管理体系认证推行计划，宣城18001认证咨询公司，宣城内审员培训咨询，宣城ISO27001认证咨询公司，宣城质量认证咨询公司，宣城本地有没有ISO质量认证咨询公司，宣城本地专业ISO质量认证咨询，宣城免费ISO认证咨询，宣城医药行业认证咨询公司

### HACCP认证

HACCP（Hazard Analysis and Critical Control Point）HACCP表示危害分析的临界控制点。  
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、梭菌、肉菌等。HACCP的重要性 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安全保证，降低了食品生产过程中的危害，从而提高人民的健康水平。HACCP体系认证的特点 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。

HACCP标准 HACCP并不是新标准，它是20世纪60年代由皮尔斯伯公司联合美国国家航空航天局（NASA）和美国一家军方实验室（Natick地区）共同制定的，体系建立的初衷是为太空作业的宇航员提供食品安全方面的保障。近年来，随着全世界人们对食品安全卫生的日益关注，食品工业和其消费者已经成为企业申请HACCP体系认证的主要推动力。世界范围内食物中毒事件的显著增加激发了经济秩序和食品卫生意识的提高，在美国、欧洲、英国、澳大利亚和加拿大等国家，越来越多的法规和消费者要求将HACCP体系的要求变为市场的准入要求。一些组织，例如美国国家科学院、国家微生物食品标准顾问委员会、以及WHO/FAO营养法委员会，一致认为HACCP是保障食品安全最有效的管理体系。

HACCP独到之处 传统的食品安全控制流程一般建立在“集中”视察、最终产品的测试等方面，通过“望、闻、切”的方法去寻找潜在的危害，而不是采取预防的方式，因此存在一定的局限性，举例来说，在规定的时间内完成食品加工工作、靠直觉去预测潜在的食品安全问题、在最终产品的检验方面代价高昂，为获得有意义的、有代表性的信息，在搜集和分析足够的样品方面存在较大难度。而在HACCP管理体系原则指导下，食品安全被融入到设计的过程中，而不是传统意义上的最终产品检测。因而，HACCP体系能提供一种能起到预防作用的体系，并且更能经济地保障食品的安全。部分国家的HACCP实践表明实施HACCP体系能更有效地预防食品污染。例如，美国食品药品监督管理局的统计数据表明，在水产加工企业中，实施HACCP体系的企业比没实施的企业食品污染的概率降低了20%到60%。

HACCP的运作在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) 建立监控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，而不是在某一天的符合程度，使政府部门的调查员效率更高，结果更有效，有助于法规方面的权威人士开展调查工作；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，对新操作工有特殊的用处；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。

食品企业HACCP实施指南

- 1、危害分析(Hazard Analysis)：指收集和评估有关的危害以及导致这些危害存在的资料，以确定哪些危害对食品安全有重要影响因而需要在HACCP计划中予以解决的过程。
- 2、关键控制点（Critical Control Point, CCP）：指能够实施控制措施的步骤。该步骤对于预防和消除一个食品安全危害或将其减少到可接受水平非常关键。
- 3、必备程序（Prerequisite Programs）：为实施HACCP体系提供基础的操作规范，包括良好生产规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）等。
- 4、良好生产规范（Good Manufacture Practice, 简称GMP）：是为保障食品安全、质量而制定的贯穿食品生产全过程一系列措施、方法和技术要求。它要求食品生产企业应具备良好的生产设备，合理的生产过程，完善的质量管理和严格的检测系统，确保终产品的质量符合标准。
- 5、卫生标准操作程序（Sanitation Standard Operating Procedure, 简称SSOP）：食品企业为保障食品卫生质量，在食品加工过程中应遵守的操作规范。具体可包括以下范围：水质安全；食品接触面的条件和清洁；防止交叉污染；洗手消毒和卫生间设施的维护；防止掺杂品；有毒化学物的标记、贮存和使用；雇员的健康情况；昆虫和鼠类的消灭与控制。
- 6、HACCP小组（HACCP team）：负责制定HACCP计划的工作小组。
- 7、流程图(Flow Diagram)：指对某个具体食品加工或生产过程的所有步骤进行的连续性描述。
- 8、危害(Hazard)：指对健康有潜在不利影响的生物、化学或物理性因素或条件。
- 9、显著危害(Significant Hazard)：有可能发生并且可能对消费者导致不可接受的危害；有发生的可能性和严重性。
- 10、HACCP计划（HACCP Plan）：依据HACCP原则制定的一套文件，用于确保在食品生产、加工、

销售等食物链各阶段与食品安全有重要关系的危害得到控制。

11、步骤 (Step) :指从产品初加工到最终消费的食物链中 (包括原料在内) 的一个点、一个程序、一个操作或一个阶段。

12、控制 (Control, 动词) :为保证和保持HACCP计划中所建立的控制标准而采取的所有必要措施。

13、控制 (Control, 名词) :指执行了正确的操作程序并符合控制标准的状况。

14、控制点 (Control Point, CP) :能控制生物、化学或物理因素的任何点、步骤或过程。

15、关键控制点判定树(CCP Decision Tree) :通过一系列问题来判断一个控制点是否是关键控制点的组图。

16、控制措施 (Control Measure) :指能够预防或消除一个食品安全危害,或将其降低到可接受水平的任何措施和行动。

17、关键限值(Critical Limits) :区分可接受和不可接受水平的标准值。

18、操作限值(Operating Limits) :比关键限值更严格的,由操作者用来减少偏离风险的标准。

19、偏差(Deviation) :指未能符合关键限值。

20、纠偏措施 (Corrective Action) :当针对关键控制点 (CCP) 的监测显示该关键控制点失去控制时所采取的措施。

21、监测 (Monitor) :为评估关键控制点 (CCP) 是否得到控制,而对控制指标进行有计划地连续观察或检测。

22、确认 (Validation) :证实HACCP计划中各要素是有效的。

23、验证 (Verification) :指为了确定HACCP计划是否正确实施所采用的除监测以外的其他方法、程序、试验和评价。

良好生产规范 (GMP) 1、对各类食品实施GMP应按照已经发布或参照相关的良好生产规范,以确定加工产品的设施、方法、操作和控制是否安全,以及这些产品是否在卫生条件下加工。

2、企业应该对实施GMP的情况进行检查、记录,并把记录情况存档备查。

宣城SA8000社会责任标准,宣城ISO50430认证咨询,宣城ISO14001环境认证介绍,宣城ISO9001质量管理体系认证推行计划,宣城18001认证咨询公司,宣城内审员培训咨询,宣城ISO27001认证咨询公司,宣城质量认证咨询公司,宣城本地有没有ISO质量认证咨询公司,宣城本地专业ISO质量认证咨询,宣城免费ISO认证咨询,宣城医药行业认证咨询公司