

什么是食品餐饮业HACCP认证？

产品名称	什么是食品餐饮业HACCP认证？
公司名称	道一企业管理咨询（无锡）有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	无锡市锡山区长泰国际社区296号TC-D21单元
联系电话	13301512069 13382891793

产品详情

HACCP是Hazard Analysis Critical Control Point(危害分析和关键控制点)的缩写，是一种食品安全的风险管理体系。主要是通过分析食品生产的各个环节，找出具体的安全危害，并通过采取不同类型的预防控制措施，从而实现对食品安全的有效控制。国家标准GB/T15091-1994《食品工业基本术语》对HACCP的定义为：生产(加工)安全食品的一种控制手段；对原料、关键生产工序及影响产品安全的人为因素进行分析，确定加工过程中的关键环节，建立、完善监控程序和监控标准，采取规范的纠正措施。****CAC/RC P-1《食品卫生通则1997修订3版》对HACCP的定义为：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由七个原则组成：

- 1、危害分析与预防措施：对照工艺流程图对食品生产过程的所有阶段，从原料、生产过程、运输到消费，分析其潜在危害，评估加工过程中可能发生的危害和控制危害的关键项目。
- 2、确定关键控制点(CCP)，以确定可以消除危险或减少加工过程中危险发生率的点、操作或程序。该步骤可以是生产或制造的任何阶段，包括原材料、配方和/或生产、收获、运输、混合、加工和储存。
- 3、确定临界控制极限(CL)为CCP控制下建立的CCP的临界极限。

- 4、 监控每个关键控制点，并建立监控CCP的程序，可通过测试或观察进行监控。

- 5、 当关键控制点失控时，确定要采取的纠正措施。当监测系统显示CCP未受到控制时，应制定纠正措施(CA)。

- 6、 建立验证程序以确保HACCP体系的有效运行建立验证程序以确保HACCP体系的有效运行。我们可以通过审计或确认HACCP计划是否正确实施来收集辅助信息。

- 7、 按照上述原则建立相关程序和记录的文件系统。建立所有程序的数据记录，保存文件以备记录和跟踪。