

# 北京质信认证公司HACCP认证办理条件是什么

产品名称	北京质信认证公司HACCP认证办理条件是什么
公司名称	北京质信认证有限公司
价格	.00/件
规格参数	出证公司:北京质信认证有限公司 证书类型:ISO管理体系认证, 售后 是否认可:CNAS、IAF认可
公司地址	北京市西城区马连道南街6号院1号楼11层1102 (注册地址)
联系电话	19335159001

## 产品详情

### 什么是危害分析关键控制点认证

HACCP是危害分析关键控制点认证,是人们用来控制食品安全危害的一种通常技术,是一个分析工具,也是一种重要的管理体系,它可以与任何操作如良好操作规范(GMP)、标准的操作规范(SOP)、卫生标准操作规范(SSOP)等相结合,能使正在进行的食品安全性项目保持有效。

HACCP体系是各国共同认可和接受的食物体系,主要是对食物中微生物、化学和物理危害进行安全控制。联合国粮农组织和世界卫生组织上世纪80年代后期开始大力推荐这一食物安全管理体系。开展HACCP体系的领域包括:饮用牛乳、奶油、发酵乳、乳酸菌饮料、奶酪、生面条类、豆腐、鱼肉火腿、蛋制品、沙拉类、脱水菜、调味品、蛋黄酱、盒饭、冻虾、罐头、牛肉食品、糕点类、清凉饮料、机械分割肉、盐干肉、冻蔬菜、蜂蜜、水果汁、蔬菜汁、动物饲料等等。我国食物和水产品较早引进HACCP体系。2002年我国正式启动对HACCP体系认证机构的认可试点工作。

### 企业办理HACCP认证的实际益处

#### 对食物企业

##### 1、增强消费者和政府的信心

因食用不洁食物将对消费者的消费信心产生沉重的打击,而食物事故的发生将同时动摇政府对食物安全保障的信心,从而加强对企业的监管。

##### 2、减少法律和保险支出

若消费者因食用食物而致病,可能向企业投诉或向法院起诉该企业,既影响消费者信心,也增加企业的法律和保险支出。

### 3、增加市场机会

良好的产品质量将不断增强消费者信心，特别是在政府的不断抽查中，总是保持良好的企业，将受到消费者的青睐，形成良好的市场机会。

### 4、降低生产成本(减少回收/食品废弃)

因产品不合格，使企业产品的保质期缩短，使企业频繁回收其产品，提高企业生产费用。如在美国300家的肉和禽肉生产厂在实施HACCP体系后，沙门氏菌在牛肉上降低了40%，在猪肉上降低了25%，在鸡肉上降低了50%，所带来的经济效益不言而喻。

### 5、提高产品质量的一致性

HACCP的实施使生产过程更规范，在提高产品安全性的同时，也大大提高了产品质量的均匀性。

### 6、提高员工对食品安全的参与

HACCP的实施使生产操作更规范，并促进员工对提高公司产品安全的全面参与。

### 7、降低商业风险

日本雪印公司金黄色葡萄球菌中毒事件使全球牛奶巨头日本雪印公司一蹶不振的事例充分说明了食品安全是食品生产企业的生存保证。

#### 对消费者

#### 1、减少食源性疾病的危害

良好的食品质量可显著提高食品安全的水平，更充分地保障公众健康。

#### 2、增强卫生意识

HACCP的实施和推广，可提高公众对食品安全体系的认识，并增强自我卫生和自我保护的意识。

#### 3、增强对食品供应的信心

HACCP的实施，使公众更加了解食品企业所建立的食品安全体系，对社会的食品供应和保障更有信心。

#### 4、提高生活质量(健康和社会经济)

良好的公众健康对提高大众生活质量，促进社会经济的良性发展具有重要意义。

#### 对政府

#### 1、改善公众健康

HACCP的实施将使政府在提高和改善公众健康方面，能发挥更积极的影响。

#### 2、更有效和有目的的食品监控

HACCP的实施将改变传统的食品监管方式，使政府从被动的市场抽检，变为政府主动地参与企业食品安

全体系的建立，促进企业更积极地实施安全控制的手段。并将政府对食品安全的监管，从市场转向企业。

### 3、减少公众健康支出

公众良好的健康，将减少政府在公众健康上的支出，使资金能流向更需要的地方。

### 4、确保贸易畅通

非关税壁垒已成为国际贸易中重要的手段。为保障贸易的畅通，对国际上其他国家已强制性实施的管理规范，须学习和掌握，并灵活地加以应用，减少其成为国际贸易的障碍。

### 5、提高公众对食品供应的信心

政府的参与将更能提高公众对食品供应的信心，增强国内企业竞争力。

#### 建立HACCP的意义：

使食品生产对终产品的检验(即检验是否有不合格产品)转化为控制生产环节中潜在的危害(即预防不合格产品);

应用少的资源，做有效的事情。

HACCP是决定产品安全性的基础，是一种控制危害的预防体系，用来保护食品，防止生物的、化学的、物理危害，它不是一个反应体系。食品生产者利用HACCP来控制产品的安全性比利用传统的、终产品检验法要可靠，使提供给消费者的食品更加安全。HACCP作为控制食源性疾患为有效的措施得到了国际和国内的认可，并被FDA和世界卫生组织食品法典委员会批准。

#### ISO9000与HACCP的关系

一般人们认为ISO9000与HACCP是完全不同的，但实际上两者有许多共同之处：如均需要全体员工参与，结构严谨、重点明确，目的均为使消费者(用户)信任。不同点在于：HACCP是食品安全控制统，ISO9000是适用于所有工业整体质量控制体系;ISO9000是企业体系，而HACCP源于企业内部。

HACCP的基本原理为危害预防，而非针对终产品的检验，一般被较大型食品企业采用