

贯标集团-天津-HACCP危害分析和关键控制点

| | |
|------|---|
| 产品名称 | 贯标集团-天津-HACCP危害分析和关键控制点 |
| 公司名称 | 贯标集团-华北公司 |
| 价格 | .00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 华北公司地址：天津市河西区南京路35号亚太大厦13层；总部地址：江苏省南京市玄武区新庄村57号二楼 |
| 联系电话 | 022-23125802 15502200816 |

产品详情

HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points 危害分析和关键控制点)是一种科学、理性、有系统的方法，用来识别、评审及控制在生产、处理、制造、准备以及食物使用中的危害，以确保食物食用时的安全。这套体系是用来识别在食物生产过程中可能产生危害的地方，并加以控制以预防产生危害。

饮食行业和监督机构都是依靠在生产过程中抽检或对成品的随机抽样来确保食品的安全，这种模式较为被动，而不是主动预防，这形成了对一个世界公认和进取的食物安全控制管理体系，以及评审机制的需求。

美国、澳洲和新加坡等地，已经成功将 HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points危害分析和关键控制点)系统与广为人知的质量管理体系标准ISO 9000整合采用，国际标准化组织 (ISO) 并特此开发了ISO 15161 – 饮食行业推行ISO9001应用指南，这反映了全球的食物加工设备和饮食服务业界对单一国际性的食物安全和质量的管理体系的渴求。

认证计划

在建立HACCP体系前，HACCP小组需先行执行一个前期计划以鉴定每个程序上可能出现的潜在危害，定下关键控制点，再加上一套有效的监察系统并执行适当的纠正措施以确保不安全的产品已被识别及隔离。推行HACCP系统体现了食物制造商对提供安全食品予顾客的决心。

HACCP七项主要功能

1. 进行危害分析

2. 识别重点控件目(CCPs)
3. 为每一CCPs制定控制极限
4. 监控CCPs的要求和建立控制过程
5. 制定纠正措施
6. 建立文件的程序
7. 建立体系验证的程序

认证的效益

- 1、内部过程的改进
- 2、通过定期审核维持体系及与符合法规要求减少责任的发生
- 3、加强买家的信心
- 4、减少顾客审核的次数
- 5、为企业加强竞争优势
- 6、提供企业形象

透过差距评审服务，企业更可以了解现行的运作模式与认证要求的差距，从而优化相关运作。此外，我们更可以提供特定的培训课程，协助机构更了解体系的要求。