

# HACCP危害分析与关键控制点具体流程

产品名称	HACCP危害分析与关键控制点具体流程
公司名称	广东昊霖企业管理有限公司
价格	1.62/件
规格参数	服务优势:流程熟悉，一对一服务 适用范围:全国中小企业 办理周期:3-5日左右
公司地址	广东省深圳市宝安区松岗街道芙蓉路9号
联系电话	18029803901

## 产品详情

HACCP危害分析与关键控制点是一种食品安全管理系统，其目的在于确保生产加工食品的过程中，对潜在的危害进行分析和控制。这项系统不仅仅适用于大型食品生产企业，对于小型企业和家庭制作食品的人来说，也是非常值得推荐的。

在实施HACCP系统过程中，确定危害因素是首要的一步。不同的食品生产工艺会有不同的危害，这些因素可能包括生物、物理和化学因素，甚至可能还包含了因素，比如处理不当或者人为的疏忽。因此，在生产每一个食品时，首先要确定该产品所可能潜在的危害因素。例如，在生产肉制品时，可能潜在的危险因素包括细菌、污染物和其他有害物质。确定了危险因素之后，接下来就是确定有哪些关键控制点来控制这些危害因素。关键控制点是在生产过程中必须严格控制的重要步骤，如果这些步骤出了问题，就会导致食品质量下降或者出现安全问题。例如，在食品生产过程中，煮熟的温度是一个重要的关键控制点，只有在达到一定的温度之后，食品中的微生物才能被完全杀死，从而保障安全。

\*后，对于关键控制点的纠正措施应该在HACCP制定计划的过程中制定。如果出现了错误或者问题，为了避免危害因素的扩散，必须及时采取正确的纠正措施。通过不断进行这三个步骤的控制，食品企业可以保证生产出安全可靠的产品，从而赢得消费者的信任。总结起来，HACCP危害分析与关键控制点是一种以预防为主食品安全管理系统，可以很好地预防或控制潜在的危害因素，保障食品的质量和安。虽然实施这项系统需要投入很多精力和时间，但是，在保障食品质量和安全问题上，它的价值已经被证明是非常重要的。

过去几十年中，食品安全问题越来越引起人们的关注，在食品生产、加工和销售过程中，各种危害因素也有增多的趋势。为了消除这些潜在的风险，食品加工企业采用了一系列的措施，以确保其所生产的食品安全可靠。其中HACCP危害分析与关键控制点，是\*具\*\*性和系统性的一种方法。HACCP卷是一个系统，是由美国国家卫生基金会通过与美国宇航局的合作而开发。该系统对生产过程按照不同的阶段进行分析，重点是对潜在的危害因素进行鉴别和管理。它的原则包括预先确定危害因素、确定关键控制点和实施纠正措施的计划。因此它可以有效预防或减轻食品生产过程中存在的危害，保障产品的质量和安全。