

宁德HACCP认证前提有哪些

产品名称	宁德HACCP认证前提有哪些
公司名称	厦门汉墨企业管理咨询有限公司 -ISO认证
价格	.00/个
规格参数	申请办理流程:依据规范而行 品牌:汉墨咨询 审核材料:咨询依据标准编写
公司地址	思明区龙山南路 84-2 号龙山时尚中心 206 室
联系电话	18950166287 18950166287

产品详情

HACCP体系是Hazard Analysis Critical Control Point的英文缩写，表示危害分析的临界控制点。HACCP体系是国际上共同认可和接受的食物安全体系，主要是对食品中微生物、化学和物理危害进行安全控制。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。HACCP认证是用于生产领域的，HACCP标准对企业生产出合乎符合要求的产品很有帮助。企业进行HACCP认证有以下八个的好处：1、HACCP认证在问题出现之前就可采取纠正措施，积极主动的控制；2、HACCP认证通过易于的特性如时间、温度和外观实施控制，方法简单、直观、可操作、快速；3、HACCP认证只要需要就能采取及时的纠正措施，迅速进行控制；4、HACCP认证与依靠化学分析微生物检验进行控制相比，费用低廉；5、HACCP认证由直接专注于食品加工的人员控制生产操作；6、HACCP认证由于控制集中于生产操作的关键点，可以对每批产品采取更多的保证措施；7、HACCP认证能用于潜在危害的预告，通过监测结果趋向来预告；8、HACCP认证涉及到与产品安全性有关的各层次人员，包括非技术人员，即全员参与。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，而不是在某的符合程度，使部门的调查员效率更高，结果更有效，有助于法规方面的人士开展调查工作；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。实施HACCP认证的益处包括：1、改善内部过程；2、通过定期审核来维持体系运行，防止系统崩溃；3、认证能降低公司的负债倾向；4、当市场把认证作为的准入要求时，增加出口和进入市场的机会；5、提高消费者的信心；6、减少顾客审核的频度；7、与非认证的企业相比，有更大的竞争优势；8、改善公司形象。我们公司始终坚持“诚信为本、质量至上”理念，行业健康发展。本着合作互惠互利的发展理念，愿与新老朋友们一起，共同奔向美好未来！