

HACCP 危害控制关键点

产品名称	HACCP 危害控制关键点
公司名称	山西君耀企业管理咨询有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	太原市小店区许坦东街170号锦东国际A16层1601-101
联系电话	18335190806 18335190806

产品详情

HACCP是指危害分析与关键控制点，是一种用于食品安全管理的有效工具和方法。通过对食品的全面分析，包括来源、加工、贮存等全过程的风险评估，制定出一套有效的监管方案，保障食品卫生安全。而危害控制关键点则是在HACCP过程中的核心环节，其中包括以下几个关键点：

关键要素	严格控制食品的来源、加工过程、贮存条件等，确保食品卫生安全
危害评估	根据食品加工过程、成品的特性及人们对食品の利用状况等因素，对可能造成人体健康危害的因素进行系统评估
控制点设立	确定危害分析过程中的关键控制点，为制定监管方案提供可靠依据
监测	建立监测体系，对食品加工、贮存、运输等全过程进行监测，及时发现并处理问题
纠正措施	针对监测中发现的问题，制定相应的纠正措施，确保问题得到及时解决

总之，在HACCP过程中，掌握危害控制关键点是非常重要的。只有通过科学的风险评估和监管控制，才能确保人们的健康和安全。