

济宁HACCP认证前如何自我评审 潍坊Watsons验厂知识点

| | |
|------|---------------------------------------|
| 产品名称 | 济宁HACCP认证前如何自我评审 潍坊Watsons验厂知识点 |
| 公司名称 | 深圳市凯冠企业管理咨询有限公司 |
| 价格 | 7000.00/件 |
| 规格参数 | |
| 公司地址 | 深圳市龙岗区南湾街道下李朗社区布澜路17号富通海海智科技园6栋一单元612 |
| 联系电话 | 0755-84039032 13302430016 |

产品详情

在进行HACCP认证前，进行自我评审的步骤如下：1. 确定食品生产过程中的危害。危害可能是物理危害、化学危害或者生物危害。分析每种危害的可能性，及其在加工和处理过程中的变化，以此来确定需要进行哪些HACCP预防体系。2. 检查现有设备是否满足预防这些危害的条件，以及当前的卫生标准是否达到。包括厂房设施、设备、容器包装、工作服、生产过程和器具的清洁消毒等，同时建立定期清洁消毒记录。3. 识别和确定关键控制点（CCPs）。关键控制点应该是那些能直接影响食品安全和卫生的环节。在识别出可能出现的危害后，根据原理图找出控制这些危害的关键措施。例如选择性地使用杀虫剂、防止产品暴露、人员健康和卫生监督等。4. 对关键控制点进行评估，确定关键限值。根据危害分析的结果，确定控制和保持这些关键控制点的关键限值。例如清洁消毒程序、时间、温度等。5. 检查是否有监控和纠偏措施。在确定了关键控制点后，需要定期检查这些措施是否在正常进行，以及是否有必要调整监控措施以适应条件的变化。6. 检查组织现有的卫生管理体系是否与HACCP体系相容。如果不兼容，那么可能需要重新设计和建立卫生管理体系。7. 如果在自我评审中发现不符合HACCP原则的问题，应该立即改进，并在问题解决后重新进行危害分析。完成以上步骤后，应该能够对HACCP体系的适用性有一个全面的了解，并且能够根据这些信息进行有效的自我评审和申请HACCP认证。此外，的第三方认证机构也可以提供的评估和指导，帮助企业完善自我评审结果。