

食品HACCP认证相关要点 贯标集团体系咨询认证辅导

产品名称	食品HACCP认证相关要点 贯标集团体系咨询认证辅导
公司名称	贯标集团
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	南京市仙林大道10号三宝科技园1号楼B座6层
联系电话	4009992068 13382035157

产品详情

HACCP并不是新标准，它是20世纪60年代由皮尔斯伯公司联合美国国家航空航天局(NASA)和美国一家军方实验室(Natick地区)共同制定的，体系建立的初衷是为太空作业的宇航员提供食品安全方面的保障。

随着全世界人们对食品安全卫生的日益关注，食品工业和其消费者已经成为企业申请HACCP体系认证的主要推动力。世界范围内食物中毒事件的显著增加激发了经济秩序和食品卫生意识的提高，在美国、欧洲、英国、澳大利亚和加拿大等国家，越来越多的法规和消费者要求将HACCP体系的要求变为市场的准入要求。

一些组织，例如美国国家科学院、国家微生物食品标准顾问委员会、以及WHO/FAO营养法委员会，一致认为HACCP是保障食品安全最有效的管理体系。

一、组成

HACCP质量管制法，是美国Pillsbwg公司于1973年首先发展起来的管制法。这种管理系统一般由下列各部分组成：

- 1、对从原料采购 产品加工 消费各个环节可能出现的危害进行分析和评估。
- 2、根据这些分析和评估来设立某一食品从原料直至最终消费这一全过程的关键控制点（CCPS）。
- 3、建立起能有效监测关键控制点的程序。

这样可以避免因批量生产不合格产品而造成的巨大损失。

二、体系作用

在证实HACCP体系运作正常、产品的组成和可追溯性方面，微生物测试具有重要意义。通过追溯微生物测试数据，当生产不能得到有效控制或预防措施未能有效降低细菌水平的时候，公司能够识别。而单纯的最终产品测试效果就差得多了。例如，对于生肉和家禽的细菌含量水平，就没有充分的数据用来判断什么情况是可接受的。因而，最终产品测试结果不能提供有用的数据，更不用说趋势分析，除了能证明当时的细菌的含量之外，它不能解决、识别并消除食品污染问题。

HACCP的应用范围：HACCP是可广泛应用于简单和复杂操作的一种强有力的体系。它被用来保证食品的所有阶段的商品安全。生产者在实施HACCP时，他们不仅必须检查其产品和生产方法。还必须将HACCP应用于原材料的供应，直到成品储存，还必须考虑发售环节，直到包括消费终点在内。HACCP体系可同样应用于新产品或产品。引入HACCP将其应用于新产品、新生产方法或部分工艺都是很方便的。由于HACCP概念的普遍原则，是使人、财、物力用于最需要和最有力的地方。这一思想使HACCP在通常是缺乏人、财、物力的许多发展中国家成为极理想的工具。促使到21世纪初，在许多行业，HACCP都被采用，比如水产品、禽肉类、罐头、速冻蔬菜、果蔬汁、化妆品、餐饮业等行业中。其它新技术在HACCP体系中用处自从减少或消除有害的食品污染的HACCP体系发布以来，新技术在该体系的工艺中就发挥了重要的作用。例如，在整个生产过程中，新技术能有效地防止或消除食品安全的危害，将会被广泛地接受并采用。

三、独到之处

传统的食品安全控制流程一般建立在“集中”视察、最终产品的测试等方面，通过“望、闻、切”的方法去寻找潜在的危害，而不是采取预防的方式，因此存在一定的局限性，举例来说，在规定的时间内完成食品加工工作、靠直觉去预测潜在的食品安全问题、在最终产品的检验方面代价高昂，为获得有意义的、有代表性的信息，在搜集和分析足够的样品方面存在较大难度。

而在HACCP管理体系原则指导下，食品安全被融入到设计的过程中，而不是传统意义上的最终产品检测。因而，HACCP体系能提供一种能起到预防作用的体系，并且更能经济地保障食品的安全。部分国家的HACCP实践表明实施HACCP体系能更有效地预防食品污染。例如，美国食品药品监督管理局的统计数据表明，在水产加工企业中，实施HACCP体系的企业比没实施的企业食品污染的概率降低了20%到60%。

四、卫生标准

1、每个企业都应制定和实施卫生标准操作程序或类似文件，以说明企业如何满足和实施如下卫生条件和规范；2、与食品或食品表面接触的水的安全性或生产用冰的安全；3、食品接触表面(包括设备、手套和外衣等)的卫生情况和清洁度；4、防止不卫生物品对食品、食品包装和其他与食品接触表面的污染及未加工产品和熟制品的交叉污染；5、洗手间、消毒设施和厕所设施的卫生保持情况；6、防止食品、食品包装材料与食品接触表面掺杂润滑剂、燃料、杀虫剂、清洁剂、消毒剂、冷凝剂及其他化学、物理或生物污染物；7、规范的标示标签、存储和使用有毒化合物；8、员工个人卫生的控制，这些卫生条件可能对食品、食品包装材料和食品接触面产生微生物污染；9、消灭工厂内的鼠类和昆虫。10、每个企业应该对实施SSOP的情况进行检查、记录，并将记录结果存档、备查。

五、优越性

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，而不是在某一天的符合程度，使zhengfubumen的调查员效率更高，结果更有效，有助于法规方面的quanwei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，对新操作工有特殊的用处；
- 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。

六、特点

- 1、HACCP体系不是一个孤立的体系，而是建立在企业良好的食品卫生管理传统的基础上的管理体系。如GMP、职工培训、设备维护保养、产品标识、批次管理等都是HACCP体系实施的基础。如果企业的卫生条件很差，那么便不适应实施HACCP管理体系，而shouxuan需要企业建立良好的卫生管理规范。
- 2、HACCP体系是预防性的食品安全控制体系，要对所有潜在的生物的、物理的、化学的危害进行分析，确定预防措施，防止危害发生。
- 3、HACCP体系是根据不同食品加工过程来确定的，要反映出某一种食品从原材料到成品、从加工场到加工设施、从加工人员到消费者方式等到各方面的特性，其原则是具体问题具体分析，实事求是。
- 4、HACCP体系强调关键控制点的控制，在对所有潜在的生物的、物理的、化学的危害进行分析的基础上来确定哪些是显著危害，找出关键控制点，在食品生产中将精力集中在解决关键问题上，而不是面面俱到。
- 5、HACCP体系是一个基于科学分析建立的体系，需要强有力的技术支持，当然也可以寻找外援，吸收和利用他人的科学研究成果，但最重要的还是企业根据自身情况所作的实验和数据分析。
- 6、HACCP体系并不是没有风险，只是能减少或者降低食品安全中的风险。作为食品生产企业，光有HACCP体系是不够的，还要有具备相关的检验、卫生管理等手段来配合共同控制食品生产安全。
- 7、HACCP体系不是一种僵硬的、一成不变的、理论教条的、一劳永逸的模式，而是与实际工作密切相关的发展变化和不断完善的体系。
- 8、HACCP体系是一个应进行实践-----认识-----再实践-----再认识的过程，而不是搞形式主义，走过场。企业在制定HACCP体系计划后，要积极推行，认真实施，不断对其有效性进行验证，在实践中加以完善和提高。

七、认证益处

- 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、通过对相关法规的实施，提高声誉，避免认证企业违反相关法规

- 4、认证能作为公司的敬业依据，降低负债倾向
- 5、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
- 6、提高消费者的信心
- 7、减少顾客审核的频度
- 8、与非认证的企业相比，有更大的竞争优势；
- 9、改善公司形象。

八、认证程序

申请HACCP认证的程序：

第三方认证机构的HACCP认证，不仅可以为企业食品安全控制水平提供有力佐证，而且将促进企业HACCP体系的持续改善，尤其将有效提高顾客对企业食品安全控制的信任水平。在国际食品贸易中，越来越多的进口国官方或客户要求供方企业建立HACCP体系并提供相关认证证书，否则产品将不被接受。据中国进出口商品检验总公司HACCP认证协调中心主任朱晓南介绍，HACCP体系认证通常分为四个阶段，即企业申请阶段、认证审核阶段、证书保持阶段、复审换证阶段。

企业申请阶段：

首先，企业申请HACCP认证必须注意选择经国家认可的、具备资格和zishen专业背景的第三方认证机构，这样才能确保认证的quanwei性及证书效力，确保认证结果与产品消费国官方验证体系相衔接。在我国，认证认可工作由国家认证认可监督管理委员会统一管理，其下属机构中国合格评定国家认可委员会（英文缩写为：CNAS）负责HACCP认证机构认可工作的实施，也就是说，企业应该选择经过CNAS认可的认证机构从事HACCP的认证工作。

认证机构将对申请方提供的认证申请书、文件资料、双方约定的审核依据等内容进行评估。认证机构将根据自身专业资源及CNAB授权的审核业务范围决定受理企业的申请，并与申请方签署认证合同。

在认证机构受理企业申请后，申请企业应提交与HACCP体系相关的程序文件和资料，例如：危害分析、HACCP计划表、确定CCP点的科学依据、厂区平面图、生产工艺流程图、车间布局图等。申请企业还应声明已充分运行了HACCP体系。认证机构对企业提供和传授的所有资料和信息负有保密责任。认证费将根据企业规模、认证产品的品种、工艺、安全风险及审核所需人天数，按照CNAB制定的标准计费。

认证审核阶段：

认证机构受理申请后将确定审核小组，并按照拟定的审核计划对申请方的HACCP体系进行初访和审核，鉴于HACCP体系审核的技术深度，审核小组通常会包括熟悉审核产品生产的专业审核员，专业审核员是那些具有特定食品生产加工方面背景并从事以HACCP为基础的食品安全体系认证的审核员。必要时审核小组还会聘请技术专家对审核过程提供技术指导。申请方聘请的食品安全顾问可以作为观察员参加审核过程。

HACCP体系的审核过程通常分为两个阶段，第一阶段是进行文件审核，包括SSOP计划、GMP程序、员工培训计划、设备保养计划、HACCP计划等。这一阶段的评审一般需要在申请方的现场进行，以便审核组收集更多的必要信息。审核组根据收集的信息资料将进行独立的危害分析，在此基础上同申请方达成关键控制点（CCP）判定眼光的一致。审核小组将听取申请方有关信息的反馈，并与申请方就第二阶段

的审核细节达成一致。第二阶段审核必须在审核方的现场进行。审核组将主要评价HACCP体系、GMP或SSOP的适宜性、符合性、有效性。其中会对CCP的监控、纠正措施、验证、监控人员的培训教育，以及在新的危害产生时体系是否能自觉地进行危害分析并有效控制等方面给予特别的注意。

现场审核结束，审核小组将根据审核情况向申请方提交不符合项报告，申请方应在规定时间内采取有效纠正措施，并经审核小组验证后关闭不符合项，同时，审核小组将最终审核结果提交认证机构作出认证决定，认证机构将向申请人颁发认证证书。

证书保持阶段：

鉴于HACCP是一个安全控制体系，因此其认证证书有效期通常最多为一年，获证企业应在证书有效期内保证HACCP体系的持续运行，同时必须接受认证机构至少每半年一次的监督审核。如果获证方在证书有效期内对其以HACCP为基础的食品安全体系进行了重大更改，应通知认证机构，认证机构将视情况增加监督认证频次或安排复审。

复审换证阶段：

认证机构将在获证企业HACCP证书有效期结束前安排体系的复审，通过复审认证机构将向获证企业换发新的认证证书。

此外，根据法规及顾客的要求，在证书有效期内，获证方还可能接受官方及顾客对HACCP体系的验证。