

关于HACCP体系知识解答

产品名称	关于HACCP体系知识解答
公司名称	深圳市红三羊供应链有限公司
价格	.00/件
规格参数	
公司地址	深圳市罗湖区南湖街道东门南路1006号文锦渡口岸综合报关大楼628E
联系电话	0755-25108873 18807550903

产品详情

HACCP（危害分析与关键控制点）体系是一种系统的预防性食品安全控制方法，广泛应用于全球食品生产行业。它通过识别、评估和控制生产过程中可能出现的食品安全危害，确保食品产品的安全性。

核心术语

1. HACCP：危害分析与关键控制点，是一种识别、评估和控制食品安全危害的体系方法。
2. HACCP原理：包括七个原理，如危害分析、确定关键控制点（CCP）、建立关键限值、监控程序、纠偏措施、验证程序和记录保持程序。
3. HACCP计划：基于HACCP原理编写的书面文件，明确应遵守的程序。
4. HACCP体系：实施HACCP计划的结果。
5. HACCP法规：各国及国际组织发布的HACCP相关法规，具有强制性。

应用须知

1. 组建HACCP小组：负责体系的建立、实施、运行、内审和员工培训。
2. 产品描述：包括产品名称、成分、特性、加工方式、保质期等。
3. 原辅材料描述：包括原料和辅料的名称、特性、保质期等。

4. 工艺流程图：详细描述产品的加工流程。
5. 危害分析：识别和评估生产过程中的潜在危害，并提出预防措施。
6. 关键控制点与关键限值：确定对食品安全有显著影响的工艺步骤，并设定控制参数。
7. 监控计划：明确监控方法、对象、频率和责任人。
8. 纠偏行动：当监控显示关键控制点偏离关键限值时采取的措施。
9. 验证程序：通过测试、校准等方法验证HACCP体系的有效性。
10. 记录保持：建立有效的文件和记录管理系统，确保关键控制点的监控记录、纠偏措施记录、验证记录等得到妥善保存。

作用

1. 有效预防食品危害：HACCP能够将食品安全危害降低到可接受水平，并持续改进。
2. 经济的质量控制方式：通过简便易行的监控措施和纠偏措施，减少损失，具有良好的经济效益。
3. 增强国际竞争力：实施HACCP有助于产品获得进入国际市场的通行证，提升产品的国际竞争力。

HACCP体系的实施对于食品生产企业来说是一种重要的质量管理工具，有助于提高食品安全管理水平，保障消费者健康，并促进企业的可持续发展。