

HACCP 危害性分析和关键控制点系统认证咨询

产品名称	HACCP 危害性分析和关键控制点系统认证咨询
公司名称	上海湘应企业服务有限公司
价格	100.00/件
规格参数	
公司地址	上海市嘉定区菊园新区环城路2222号6幢101室J
联系电话	13004127195 17521747015

产品详情

危害分析与关键控制点体系

HACCP 危害分析与关键控制点体系

HACCP(Hazard Analysis Critical Control Point)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品anquanbaozheng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。

宗旨

HACCP是一种控制食品安全危害的预防性体系,用来使食品安全危害风险降低到最小或可接受的水平,预测和防止在食品生产过程中出现影响食品安全的危害,防患于未然,降低产品损耗。HACCP包括7个原理:

- 进行危害分析。
- 确定关键控制点。
- 确定各关键控制点关键限值。
- 建立各关键控制点的监控程序。
- 建立当监控表明某个关键控制点失控时应采取的纠偏行动。
- 建立证明HACCP系统有效运行的验证程序。
- 建立关于所有适用程序和这些原理及其应用的记录系统。

HACCP组成

HACCP质量管制法，是一套确保食品安全的管理系统，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。

认证原则

进行危害分析并确定预防措施

- 1.确定关键控制点
- 2.确定关键控制限度
- 3.监控每一个关键控制点当关键限度发生偏差时，应采取的纠正措施
- 4.制定记录保存体系
- 5.制定审核程序