

# 武汉HACCP食品危害分析与关键控制点

产品名称	武汉HACCP食品危害分析与关键控制点
公司名称	武汉众标族管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	武汉市蔡甸区湖北总部基地CBD一期一组团第9幢5层18号房（注册地址）
联系电话	13469975269

## 产品详情

HACCP食品安全管理体系主要内容： HACCP食品安全管理体系 ”呈金字塔结构。 HACCP计划处于最顶端,中间是《卫生标准操作规程》(GMP)。 《食品企业通用卫生规范》(GB14881)包括原材料采购标准操作规程》包含食品接触用水(冰)的安全,食品接触表面清洁度和交叉污染防止等八个主要卫生控制方在良好的卫生操作满足卫生标准规定的要求后,以 HACCP原理为基础,运用食品安全学、流行病学和食艺学的科学方法,结合生产经验对整个生产和服务过程进行危害分析,找出潜在危害,判断危害发生的严重程度和发生几率,从整个流程的诸多控制点中确定出关键控制点,明确关键限值,制定必要的预防和纠正措施,进行监控,然后将上述内容编写成文件化的操作程序,最终形成“ HACCP计划。 HACCP原理在生产管理实践中发现它也有着一些不足和缺陷。 即强调在理中进行事前危害分析,引入数据和对关键过程进行监控的同时,忽视了它应置身管理体系中才能更好地发挥作用。