

厦门漳州龙岩宁德南平莆田福州食品安全认证

产品名称	厦门漳州龙岩宁德南平莆田福州食品安全认证
公司名称	厦门志在必德管理咨询有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	厦门市思明区前埔社区前村499号205室之一（注册地址）
联系电话	15259245875 13306039715

产品详情

厦门漳州龙岩宁德南平莆田福州食品安全认证

食品安全管理体系认证，ISO22000是一个国际认证标准，规定了一个食品安全管理体系的要求，并结合公认的关键元素，以确保从食品链至最后消费点的食品安全。ISO22000创造了一个和谐的安全标准，在全世界范围内都得到了认可。通过整合多方负责人、多重方法和应用，ISO22000已经更加容易理解、运用和识别了。这使得它成为了比之前整合多国的标准更有效和快速的一个进入市场的工具。

1.危害分析(Hazard Analysis)：指收集和评估有关的危害以及导致这些危害存在的资料，以确定哪些危害对食品安全有重要影响因而需要在HACCP计划中予以解决的过程。

2.关键控制点（Critical Control Point, CCP）：指能够实施控制措施的步骤。该步骤对于预防和消除一个食品安全危害或将其减少到可接受水平非常关键。

3.必备程序（Prerequisite Programs）：为实施HACCP体系提供基础的操作规范，包括良好生产规范（GMP）和卫生标准操作程序（SSOP）等。

4.良好生产规范（Good Manufacture Practice,简称GMP）：是为保障食品安全、质量而制定的贯穿食品生产全过程一系列措施、方法和技术要求。它要求食品生产企业应具备良好的生产设备，合理的生产过程，完善的质量管理和严格的检测系统，确保终产品的质量符合标准。

5.卫生标准操作程序（Sanitation Standard Operating Procedure，简称SSOP）：食品企业为保障食品卫生质量，在食品加工过程中应遵守的操作规范。具体可包括以下范围：水质安全；食品接触面的条件和清洁；防止交叉污染；洗手消毒和卫生间设施的维护；防止掺杂品；有毒化学物的标记、贮存和使用；雇员的健康情况；昆虫和鼠类的消灭与控制。

6.HACCP小组（HACCP team）：负责制定HACCP计划的工作小组。

- 7.流程图(Flow Diagram):指对某个具体食品加工或生产过程的所有步骤进行的连续性描述。
- 8.危害(Hazard):指对健康有潜在不利影响的生物、化学或物理性因素或条件。
- 9.显著危害(Significant Hazard)：有可能发生并且可能对消费者导致不可接受的危害；有发生的可能性和严重性。
- 10.HACCP计划（HACCP Plan）：依据HACCP原则制定的一套文件，用于确保在食品生产、加工、销售等食物链各阶段与食品安全有重要关系的危害得到控制。
- 11.步骤（Step）：指从产品初加工到最终消费的食物链中（包括原料在内）的一个点、一个程序、一个操作或一个阶段。
- 12.控制（Control，动词）：为保证和保持HACCP计划中所建立的控制标准而采取的所有必要措施。
- 13.控制（Control，名词）：指执行了正确的操作程序并符合控制标准的状况。
- 14.控制点（Control Point, CP）：能控制生物、化学或物理因素的任何点、步骤或过程。
- 15.关键控制点判定树(CCP Decision Tree)：通过一系列问题来判断一个控制点是否是关键控制点的组图。
- 16.控制措施（Control Measure）：指能够预防或消除一个食品安全危害,或将其降低到可接受水平的任何措施和行动。
- 17.关键限值(Critical Limits)：区分可接受和不可接受水平的标准值。
- 18.操作限值(Operating Limits)：比关键限值更严格的，由操作者用来减少偏离风险的标准。
- 19.偏差(Deviation)：指未能符合关键限值。
- 20.纠偏措施（Corrective Action）：当针对关键控制点（CCP）的监测显示该关键控制点失去控制时所采取的措施。
- 21.监测（Monitor）：为评估关键控制点（CCP）是否得到控制，而对控制指标进行有计划地连续观察或检测。
- 22.确认（Validation）：证实HACCP计划中各要素是有效的。
- 23.验证（Verification）：指为了确定HACCP计划是否正确实施所采用的除监测以外的其他方法、程序、试验和评价。