

# 广东ISO22000认证食品安全管理体系认证辅导咨询培训办理申请费用 广州

产品名称	广东ISO22000认证食品安全管理体系认证辅导咨询培训办理申请费用广州
公司名称	深圳汉墨管理咨询有限公司
价格	30000.00/次
规格参数	ISO认证:广东食品安全体系认证 食品安全认证:广州食品安全体系认证 食品安全认证:广东ISO22000认证
公司地址	龙岗区龙岗街道南联社区怡丰路16号远洋新干线荣域花园（一期）3栋213室
联系电话	15338786435 15338786435

## 产品详情

### 目的

规定操作性前提方案，使员工操作前有“法”可依。公司建立和保持操作性前提方案，保证食品安全危害通过控制工作环境进入产品的可能性；控制产品的生物、化学和物理污染，包括产品之间的交叉污染和控制产品和产品加工环境的食品安全危害水平以达到保证食品安全。

### 2 适用范围：

本规范适用于食品加工加工间，使产品加工在标准卫生条件下进行，确保生产出符合顾客对品质规格和安全卫生要求的产品。

### 3 职责

HACCP小组负责编制操作性前提方案，营运部执行操作性前提方案。

## 4 内容

### 4.1水质安全控制

4.1.1公司用水是所在当地市自来水公司提供的自来水，质检员确保按照规定的时间间隔对水质进行监测，确保水质符合国家《生活饮用水卫生标准》GB5749-2006要求。

4.1.2公司备有完整的供水、生产、生活污水主管线网络图和生产用水网络图，对加工间的水龙头进行编号，营运部对其进行管理和维护，有效防止生产用水和生活用相污染。

4.1.3每年由项目部所在当地市疾病预防控制中心进行水质控制一次。

4.1.4生产用水质检验不合格时立即停止使用，查找原因，直到恢复合格后方可使用。

### 4.2防止交叉污染

4.2.1员工工作服按照4.5.2.4每2班或周集中清洗。

4.2.2在原料工序工作的人员，不能到半成品工序，如果需要必须严格按洗手消毒程序严格消毒后方可进入。

4.2.3下班后，加工间需做好卫生清洁工作，开紫外线杀菌灯对空气进行杀菌消毒1小时。

4.2.4各种食品原料在使用前必须洗净，蔬菜应当与肉类、水产品类分池清洗；禽蛋在使用前应当对外壳进行清洗，必要时进行消毒处理。严防交叉污染。

4.2.5包装产品的包材及加工器具、餐具不能直接接触地面，废弃物由专用容器存放。并做好标识以防误用。

4.2.6公司的内包装材料在使用前，抽样检查，确保无污染后方可投入使用。

4.2.7加工间的卫生，由行政部负责每星期检查一次，并将结果记录在《加工间卫生管理检查表》上。

4.2.8如检查不合格，填写《整改通知单》交到营运部，由营运部限期整改。