

# 河南省全面系列认证办理---食品安全管理体系对肉及肉制品生产企业要求

产品名称	河南省全面系列认证办理---食品安全管理体系对肉及肉制品生产企业要求
公司名称	河南蓝蜗牛商务服务有限公司
价格	.00/个
规格参数	
公司地址	漯河市郾城区井冈山路北段莱茵风景26幢505号 (注册地址)
联系电话	15539593333

## 产品详情

FSMS-03 2007 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求将经检验检疫确定为不适合人类食用或不符合兽医卫生要求的动物、胴体、内脏或动物的其他部分进行高温、焚烧或深埋等处理的方法或过程。A3.5 急宰 Emergency Slaughtering在动物发生物理性损伤或严重的生理性和功能性问题后，由兽医下令进行的宰杀。A3.6 肉类 Meat是指适合人类食用的、家养或野生哺乳动物和禽类肉、肉制品以及可食用的副产品。A3.7 肉制品 Meat Product以肉类为主要原料制成并能体现肉类特征的产品（罐头除外）。A3.8 肉类卫生 Meat Hygiene保证肉类安全、适合人类食用的所有条件和措施。A3.9 食用副产品 Edible Offal除胴体肉以外的肉类。A3.10 初级生产 Primary Production从动物饲养或捕获、运输到屠宰前的整个过程。A3.11 宰前检验 Ante-mortem Inspection在动物屠宰前，判定动物是否健康和适合人类食用进行的检验。A3.12 宰后检验 Post-mortem Inspection在动物屠宰后，判定动物是否健康和适合人类食用，对其头、胴体、内脏和动物其他部分进行的检验。A3.13 卫生标准操作程序 Sanitation Standard Operation Procedure (SSOP) 企业为了保证达到食品卫生要求所制定的控制生产加工卫生的操作程序。A3.14 危害分析和关键控制点 hazard analysis critical control point (HACCP) system 对食品安全显著危害进行识别、评估以及控制的体系，即以HACCP原理为基础的食品安全控制体系。A4 基本原则

河南蓝蜗牛商务服务有限公司主要经营商标专利版权软著申请；认证服务；资质办理；项目申报；财税服务。

A4.1 企业应遵循相关法律法规的要求。A4.2 与肉类安全卫生有关的各方应建立初级生产、屠宰、分割、肉制品加工、包装、储存和运输全过程的肉类卫生质量控制体系。A4.3 企业卫生质量体系的建立和运行应符合本标准第11章的规定。A4.4 企业应执行政府主管部门制定的残留物质监控计划和病原微生物监控计划，并在此基础上针对本企业生产的所有可食用产品建立自身的残留物质监控计划和病原微生物— 44 —

