

什么是HACCP体系？--河南漯河/周口/驻马店/平顶山/信阳/许昌HACCP体系专业办理

产品名称	什么是HACCP体系？--河南漯河/周口/驻马店/平顶山/信阳/许昌HACCP体系专业办理
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

什么是HACCP体系？

国家标准GB/T15091-1994《食品工业基本术语》对其规定的定义是：

生产(加工)安全食品的一种控制手段;对原料、 关键生产工序及影响产品安全的人为因素进行分析,确定加工过程中的关键环节,建立、完善监控程序和监控标准, 采取规范的纠正措施。

[国际标准](#)CAC/RCP-1"食品卫生通则1997修订3版"对HACCP的定义是：

鉴别、评价和控制对[食品安全](#)至关重要的危害的一种体系。

较为常见的定义解释为：

HACCP 是对可能发生在食品加工环节中的危害进行评估，进而采取控制的一种预防性的食品安全控制体系。有别于传统的[质量控制](#)方法；HACCP是对原料、各生产工序中影响产品安全的各种因素进行分析，确定加工过程中的关键环节，建立并完善监控程序和监控标准，采取有效的纠正措施，将危害预防、消除或降低到消费者可接受水平，以确保食品加工者能为消费者提供更安全的食品。

HACCP表示危害分析的临界控制点。确保[食品](#)

在消费的生产、加工、制造、准备和食用等过程中的安全，在危害识别、评价和控制方面是一种科学、合理和系统的方法。但不代表健康方面一种不可接受的威胁。识别食品生产过程中可能发生的环节并采取适当的控制措施防止危害的发生。通过对加工过程的每一步进行监视和控制，从而降低危害发生的概率。