

河南漯河/周口/驻马店/平顶山/信阳/许昌HACCP体系咨询办理--河南蓝蜗牛商务

产品名称	河南漯河/周口/驻马店/平顶山/信阳/许昌HACCP体系咨询办理--河南蓝蜗牛商务
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

HACCP体系与常规质量控制模式的区别

1.常规质量控制模式运行特点对于食品安全控制原有惯常做法是：监测生产设施运行与人员操作的情况，对成品进行抽样检验，包括理化、微生物、感官等指标。传统监控方式有以下不足：

(1)常用抽样规则本身存在误判风险，而且食品涉及单个易变质生物体，样本个体不均匀性十分突出，误判风险难以预料；

(2)按数理统计为基础的抽样检验控制模式，必须做大量成品检验，费用高周期长；

(3)检验技术发展虽然很高，但可靠性仍是相对的；

(4)消费者希望无污染的自然状态的食品，检测结果符合标准规定的有害物质的限量不能消除对食品安全的疑虑。

2.HACCP控制体系的特点

HACCP作为科学的预防性食品安全体系；具有以下特点：

(1)HACCP是预防性的

食品安全保证体系，但它不是一个孤立的体

系，必须建筑在[良好操作规范](#)（GMP）和[卫生标准操作程序](#)（SSOP）的基础上。

(2)每个HACCP计划都反映了某种食品加工方法的专一特性，其重点在于预防，设计上防止危害进入食品。

(3)HACCP不是零风险体系，但使食品生产最大限度趋近于"零缺陷"。可用于尽量减少食品安全危害的风险。

(4)恰如其分的将食品安全的责任首先归于食品生产商及食品销售商。

(5)HACCP强调加工过程，需要工厂与政府的交流沟通。政府检验员通过确定危害是否正确的得到控制来验证工厂HACCP实施情况。

(6)克服传统食品安全控制方法（现场检查 and 成品测试）的缺陷，当政府将力量集中于HACCP计划制定和执行时，对食品安全的控制更加有效。

(7)HACCP可使政府检验员将精力集中到食品生产加工过程中最易发生安全危害的环节上。

(8) HACCP概念可推广延伸到食品质量的其它方面，控制各种食品缺陷。

(9) HACCP有助于改善企业与政府、消费者的关系，树立食品安全的信心。

上述诸多特点根本在于HACCP是使食品生产厂或供应商从以最终产品检验为主要基础的控制观念转变为建立从收获到消费，鉴别并控制潜在危害，保证食品安全的全面控制系统。