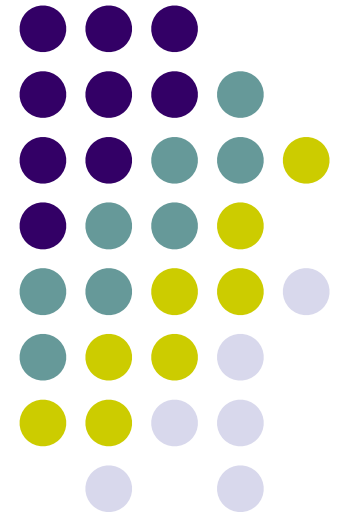


质量管理⑥ HACCP



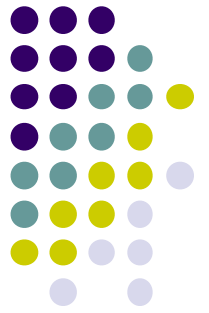
质量管理的内容



级别		内容	要点
初级	1	ABC	不能轻视理所当然的小事, 认真仔细对待每一件事
	2	5 S	质量管理的基本内容, (SEIRI=整理) (SEIDON=整顿) (SEISOU=清扫) (SEIKETSU=清洁) (SHITSUKE=教养)
	3	细菌管理	不产生细菌, 不使细菌繁殖增生, 尽早发现细菌源头
	4	异物管理	「严格控制出入」
	5	一般卫生管理	基于基本卫生管理要求
	6	HACCP	通过回收等手段严格控制重大问题的发展
中级	7	管理者的作用	主管要有自己就是各部门社长的觉悟
	8	文献和记录	留下记录并使之可视化是维护企业的一种手段
	9	服从分配和管理	遵守规章制度是比法律更严格的社会常识, 所以设定了更加严苛的公司内部规章制度
	10	法律风险	关于食品安全的法律有多条, 绝对不能触犯任何一条!
	11	申请应对	最优先考虑顾客提出的申请
	12	风险管理	你是否清楚各部门都存在怎样的风险?



分类	内容
今日要点	今日要点
I HACCP的定义	1. HACCP的起源
	2. HACCP系统的定义
	3. 与以往的质量保证的差异
	4. 3个危害原因
	5. HACCP成功的关键
	6. HACCP的7项原则
II 危害分析	1. 危害分析的定义
	2. 危害分析的要点
	3. 危害清单
III CCP（重要管理点）	1. CCP的决定方法
	2. 确定CCP的例子
	3. 管理标准的设定
	4. 观察方法
	5. 作为CCP的杀菌工程
	6. 作为CCP的金属探测器
IV HACCP计划的运用	1. HACCP计划的验证
	2. HACCP计划的修改
	3. 前期流程
今日总结	今日总结



- 理解HACCP是什么
- 试着进行危害分析
- 如果不对重要管理点 (CCP) 进行管理, 会出现严重的不合格产品!

- 在平时的加工过程中, 感到「这里危险啊」或是「好像有器具, 机械破损」的, 都是危害
- 管理危害是HACCP的思考方式
- 进行危害分析, 管理加工过程
- CCP的管理特别重要
- 制定规则, 并绝对遵守

