



应用HACCP原理 找准关键控制点 (CCP)

防控食品安全风险, 实现质量管理的标准化和规范化

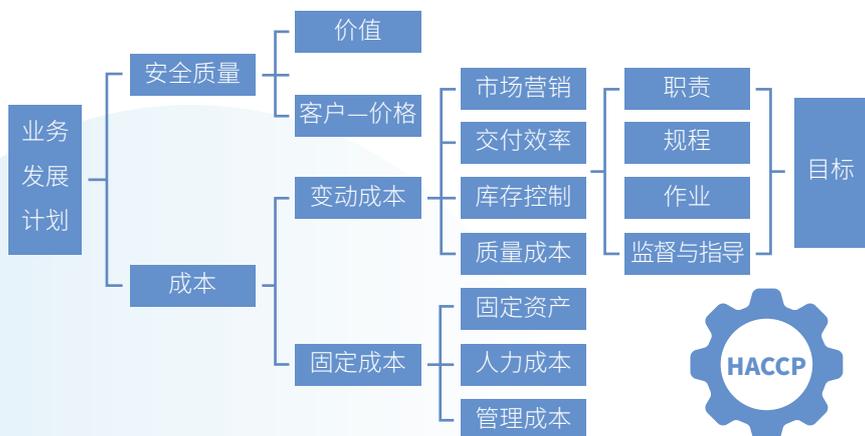
在经济全球化的大背景下, 市场竞争激烈, 国内食品产业正面临一轮转型升级, 切换发展动能的机会和挑战。不学习、不进步, 就意味落伍和被淘汰。

华测质量管理体系优化升级服务团队, 以食品安全质量风险防控为重点, 以企业的效益和发展为目标, 帮助企业导入HACCP等先进的质量管理标准和方法, 通过提升企业的标准化、规范化水平, 实现质量管理的科学化、国际化和现代化。

服务基本步骤

- 1 前期沟通, 了解企业情况, 双方签订合作协议
- 2 企业成立食品安全管理小组, CTI华测安排项目组, 由工程师团队为企业进行“一对一”培训辅导, 共同分析危害, 识别CCP
- 3 制订HACCP计划, 建立CCP监控规程, 明确责任, 落实措施
- 4 HACCP审核员进行验证评审, 核查CCP监控实施情况, 出具验证报告

科学管理, 质量驱动



导入国际先进标准, 构建企业百年之厦

优质品牌			
管理标准	工作标准	产品标准	工艺标准
HACCP	食品安全风险防控		
ISO22000	食品安全风险防控		
ISO9000	食品安全与品质风险防控		
企业文化			

铸就优质品牌, 华测与您携手

- ✓ 1000多位食品领域的质量工程师与您质量之路上结伴同行。
- ✓ CTI华测质量研究院和食品安全质量研究院的专家们, 每年承担大量科研课题, 先后参与470多项国标和行业标准制订工作的, 他们期待能有机会为您的企业服务。
- ✓ 仪器精良, 设施先进, 分布于全国各地的实验室能为您提供专业的检测服务。
- ✓ CTI华测FACH培训中心和华测网络培训学院, 以内容丰富的课程和先进的教学手段为您企业的管理人员和生产人员持续提供优质的培训服务。

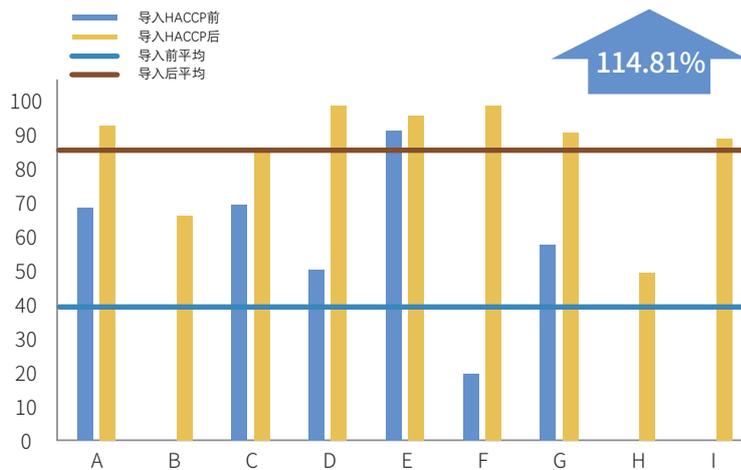
01 以服务为使命和责任, 华测质量工程师团队在全国各地为食品产业链上的客户提供质量管理服务



走下去, 沉下去, 进工厂, 进车间, 质量工程师在全国各地热情为企业客户服务。

02 某食品生产企业导入HACCP后食品安全管理体系9个维度的达标符合度提升114.81%

评估检查项目	导入HACCP前	导入HACCP后
A、生产环境条件	69.23	93.85
B、进货检查结果	0	66.67
C、生产过程控制	70.27	86.49
D、产品检验结果	50.91	100
E、储存及交付使用	92.31	96.92
F、不合格品管理和食品召回	20	100
G、从业人员管理	58.33	91.67
H、食品安全事故处置	0	50
I、食品安全风险分析与控制(HACCP)	0	50
平均	40.12	86.18



03 立足国内食品行业的实际, 我们积极探索国际标准的中国化应用之道



CTI华测在食品领域提供的认证服务:



提供全球化的检测认证服务
为品质生活传递信任

电话: 0532-58515022
地址: 山东省青岛市崂山区高昌路7号
Website: www.cti-fda.com



微信公众号