**专业培训记录**

**■QMS** **□50430****■EMS** **■OHSMS** **□EnMS** **□FSMS** **□HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **福建省喜浪农业科技发展有限公司** | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **Q：03.06.01**  **E：03.06.01**  **O：03.06.01** |
| **教师姓名** | | **30da8f5eed0ab597f545db73897714e** | | **专业** | | **Q：03.06.01**  **E：03.06.01**  **O：03.06.01** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **8d08b2a88a26ea0d7d364920d737e66** |  |  | |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **稻谷验收→清理→去石、磁选→砻谷→谷糙分离→碾米→分级→去石、磁选→抛光→色选→计量包装→入库** | | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 1. **稻谷验收；主要控制：农残、霉变粒、重金属、苯并芘、[赭曲霉毒素A](http://db.foodmate.net/2761/additive/show.html?aid=5)、黄曲霉毒素B1等；** 2. **筛选、去石、磁选：主要控制物理危害，如小石块、秸秆、土块、金属异物等；** 3. **色选：对异色米进行分选，必要时金探等防止产品异物。** 4. **碾米：主要是控制碎米率及成品得率等指标；** 5. **抛光：控制生产加工用水、增加成品的光泽、感官；** | | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | 1. **固体废弃物的排放，通过建立《废弃物管理规定》，建立了回收箱等进行控制** 2. **潜在火灾，建立应急预案、配备消防器材、定期进行消防演练；** 3. **噪音排放，达标排放，合理安排工作时间及设备合理布局，设备日常定期维护，并采取减震措施安装隔音罩等控制** 4. **粉尘排放，通过除尘设备等进行控制，配置相应的劳保用品，并进行发放；** | | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **触电：执行触电事故应急准备和响应预案**  **潜在火灾；建立应急预案、配备消防器材、定期进行消防演练，加强培训；** | | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **农残：六六六、滴滴涕等；稻谷通过索证控制；成品委托第三方检测；**  **重金属：铅、镉等稻谷通过索证控制；成品委托第三方检测；**  **真菌毒素：黄曲霉毒素B1，成品：主要委托第三方检测；** | | | | | | | |
| 主要能源使用和主要能源参数等； | | **——** | | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **GB/T1354-2018 大米、GB 1350-2009 稻谷、GB 13122-2016 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范、GB 2761-2017食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2017食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国环境保护法、突发公共卫生事件与传染病疫情监测信息报告管理、食物中毒事故处理办法、预防性健康检查管理办法等** | | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 1. **出厂检验项目：碎米、加工精度、垩白度、杂质限量、黄粒米含量、互混率、色泽、气味等；** 2. **有型式检验要求，形式检验项目：碎米、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质、黄粒米含量、色泽气味重金属、农残、黄曲霉毒素B1、总汞、镉、苯并芘等项目；连续生产：3年/次** | | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **熟悉食品安全法、安全生产法等知识** | | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **30da8f5eed0ab597f545db73897714e** | | | **日 期** | | | **2021-11-21** | |
| **审核组长** | | **30da8f5eed0ab597f545db73897714e** | | | **日 期** | | | **2021-11-21** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**