



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		王 彦 明	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	夏 曼 伶				
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、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、垳白度、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)	王佳丽	日期	2021-11-21
审核组长	王佳丽	日期	2021-11-21

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页