**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **杭州三合水产养殖场** | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **O：29.07.08**  **E：29.07.08**  **Q：29.07.08**  **F：FI-2** |
| **教师姓名** | | **任泽华、林兵** | | **专业** | **O：29.07.08**  **E：29.07.08**  **Q：29.07.08**  **F：FI-2** | | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙**  1610680694(1) | **杨春光**  320448212828523489 |  |  | |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 入库  储存  接订单  采购  验证  运输  交付  出库 | | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **关键过程及控制参数：**  **采购——索证（控制重金属、兽残超标）**  **贮存——卫生、温度、保质期**  **运输——冷链运输温度** | | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **重要环境因素：**  **耗电——食品运走，冷库随时停电**  **生活垃圾排放——交给市政处理**  **生活污水排放——排入城市污水管网，缴纳排污费**  **运输车辆尾气排放——按时进行车辆保养**  **火灾——按时进行电路检查** | | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **不可接受风险的危险源：**  **火灾——按时进行电路检查**  **低温冻伤伤害——库房内有开启装置；给员工配发棉大衣**  **车辆事故——进行司机的安全教育，按时进行车况检查**  **有害微生物感染——定期消毒、严格索证** | | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **重要的食品安全危害：农药残留、重金属、黄曲霉毒素、金属异物等**  **CCP：冷链运输温度2~8℃** | | | | | | | |
| 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 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》；GB 2715-2018《食品安全国家标准 粮食》；GB 2763 -2021《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》**  **GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；**  **《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》**  **GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》**  **E：《环境保护法》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、《环境影响评价法》、《清洁生产促进法》、《消防条例》、《污水综合排放标准》、《大气污染物排放标准》等**  **O：《职业卫生标准管理办法》、《作业场所职业危害申报管理办法》、《职业性健康检查管理规定》、《职业病防治法》、《安全生产条例》、《消防条例》、** | | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **自检项目：感官、验证** | | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **熟悉配送过程中的食品安全等要求** | | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | | | **日期** | | **2021-12-27** | |
| **审核组长** | |  | | | | **日期** | | **2021-12-27** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**