



## 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/<br>项目代码 | O: 29.07.08<br>E: 29.07.08<br>Q: 29.07.08<br>F: FI-2 |
| 教师姓名                              |    | 任泽华、林兵                                                                                                                                                                    |         | 专业 | O: 29.07.08<br>E: 29.07.08<br>Q: 29.07.08<br>F: FI-2 | 培训地点          | 网络                                                   |
| 受培训<br>人员                         | 姓名 | 肖新龙<br>                                                                                                                                                                   | 杨春光<br> |    |                                                      |               |                                                      |
| 生产工艺/<br>服务过程                     |    | <pre> graph LR     A[采购] --&gt; B[验证]     B --&gt; C[入库]     C --&gt; D[储存]     D --&gt; E[接订单]     E --&gt; F[出库]     F --&gt; G[运输]     G --&gt; H[交付]           </pre> |         |    |                                                      |               |                                                      |
| 生产过程/服务过程<br>的风险及控制措施<br>特殊过程的控制/ |    | 关键过程及控制参数:<br>采购——索证（控制重金属、兽残超标）<br>贮存——卫生、温度、保质期<br>运输——冷链运输温度                                                                                                           |         |    |                                                      |               |                                                      |
| 重要环境及控制措施                         |    | 重要环境因素:<br>耗电——食品运走，冷库随时停电<br>生活垃圾排放——交给市政处理<br>生活污水排放——排入城市污水管网，缴纳排污费<br>运输车辆尾气排放——按时进行车辆保养<br>火灾——按时进行电路检查                                                              |         |    |                                                      |               |                                                      |
| 不可接受风险的危险源<br>及控制措施               |    | 不可接受风险的危险源:<br>火灾——按时进行电路检查<br>低温冻伤伤害——库房内有开启装置；给员工配发棉大衣<br>车辆事故——进行司机的安全教育，按时进行车况检查<br>有害微生物感染——定期消毒、严格索证                                                                |         |    |                                                      |               |                                                      |
| 重要的食品安全危害/<br>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<br>CCP：冷链运输温度 2~8℃                                                                                                                         |         |    |                                                      |               |                                                      |
| 主要能源使用和主要<br>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》<br>GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；<br>《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》<br>GB 31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》<br>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<br>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<br>要求<br>(如有型式试验要求,要<br>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<br>(专业人员)                          | 林国 张泽华                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 日期 | 2021-12-27 |
| 审核组长                                   | 林国 张泽华                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                  | 日期 | 2021-12-27 |

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页