**专业培训记录**

**☑FSMS ☑HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **杭州乐途食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | F：CIV-3H：CIV-3 |
| **教师姓名** | **肖新龙** | **专业** | F：CIV-3H：CIV-3 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **538687608936969873任泽华** | **陈权** |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 原辅料验收→存放→领料→部分原料清洗→配料→搅拌→煮浆→灌装→封口→打码→高温杀菌→成品→金属探测→商业无菌→储存→运输 |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** |

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| 序号 | 环节 | **重要的食品安全危害** | 控制措施 |
| 1 | 原辅料验收 | 重金属、农残超标、微生物超标等 | 从合格供方采购，每年索取第三方检测报告，每批检验 |
| 2 | 配料 | 限量食品添加剂超标 | 每批复核 |
| 3 | 封口 | 微生物超标 | 封口温度时间 |
| 4 | 高温杀菌 | 微生物超标 | 杀菌压力、杀菌温度及时间 |
| 5 | 金属探测 | 金属异物 | 铁、不锈钢大小 |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |

 |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | **《中华人民共和国食品安全法》、《罐头食品生产许可证审查细则》、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、危害分析与关键控制点（HACCP体系）认证要求（V1.0)、《GB 7718-2011食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、《GB 14881-2013食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》、《GB 4789.26-2013食品安全国家标准 食品微生物学检验 商业无菌检验》、《GB/T 1354-2018大米》等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 执行企业标准：方便粥：Q/HLT0002S-2022,型式检验每年1次，检测项目包括：感官、净含量、固形物含量、商业无菌、标签、铅、真菌毒素限量、其他污染物限量、过氧化值、酸价、黄曲霉毒素B1等；方便羹：Q/HLT0003S-2022,型式检验每年1次，检测项目包括：感官、净含量、固形物含量、商业无菌、标签、铅、真菌毒素限量、其他污染物限量、米酵菌酸等； |
| **其它相关知识** | **熟悉罐头产品生产的卫生规范要求、人员健康要求、特种设备管理等知识** |
| **填表人****(专业人员)** | **肖新龙01** | **日期** | **2022-04-27下午** |
| **审核组长** | **肖新龙01** | **日期** | **2022-04-27下午** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**