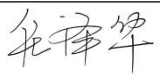




## 专业培训记录

☑FSMS ☑HACCP

|                                   |    |                                                                                                                                                                                                                                        |                                                                                       |                      |                            |                      |
|-----------------------------------|----|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------|----------------------|----------------------------|----------------------|
| 受审核方名称                            |    | 杭州乐途食品有限公司                                                                                                                                                                                                                             |                                                                                       |                      | 专业小类/<br>项目代码              | F: CIV-3<br>H: CIV-3 |
| 教师姓名                              |    | 肖新龙                                                                                                                                                                                                                                    | 专业                                                                                    | F: CIV-3<br>H: CIV-3 | 培训地点                       | 网络                   |
| 受培训<br>人员                         | 姓名 | 任泽华                                                                                                                                                   | 陈权  |                      |                            |                      |
| 生产工艺/<br>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/<br>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<br>(如有型式试验要求,要<br>进行说明) |    | 执行企业标准:<br>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;<br>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<br>(专业人员)                     |    |                                                                                                                                                     | 日期                                                                                    |                      | 2022-04-27 下午              |                      |
| 审核组长                              |    |                                                                                                                                                     | 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