**专业培训记录**

□**QMS** □**EMS** □**OHSMS** □**FSMS** 🗹**HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **苏州阿土绿色食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **H：E** |
| **教师姓名** |  | **专业** | H:FI-2 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 验证装车运输接订单采购交付 |
| **生产过程/服务过程****的食品安全风险及控制措施、特殊过程的控制** | **关键过程及控制参数：****采购——索证****运输——车辆卫生、运输时间**关键过程：原料验收、服务提供 |
| **重要环境及控制措施** | **——** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **——** |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | **关键控制点及控制措施：****原料进货检验、人员健康管理、虫害控制；****食品安全危害：****粮食类：黄曲霉毒素B1 ；油脂类：酸价、过氧化值；蔬菜类：农药残留 ；肉类：兽药残留** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | **销售配送：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 -2016《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》** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** |  |
| **其它相关知识** | **食品供应链管理行业专业知识** |

**填表人(专业人员)：  日期： 2022-05-25**

**审核组长：  日期：2022-05-25**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**