**专业培训记录**

**□FSMS ☑HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 浙江天童食品有限公司 | **专业小类/****项目代码** | CIV-3 |
| **教师姓名** | 肖新龙02 | **专业** | CIV-3 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | a52501401971a1b56473d6c3a8dfde0 | 1652864589(1) |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **见附件** |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | **原辅料验收：原料水果的农残；——索证或农残自测；****封口：——细菌、致病菌的污染——三率检测；****杀菌:——微生物残存——杀菌公式：杀菌时间、杀菌温度，产品中心温度 ≥78℃** |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | **《GB 2760-2014食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、《GB 2763-2021食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、《GB 4806.1-2016食品安全国家标准 食品接触材料及制品通用安全要求》、《GB 8950-2016 食品安全国家标准 罐头食品生产卫生规范》、《GB 28050-2011 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则》、《GB/T 20938-2007罐头食品企业良好操作规范》、《GB/T 14251-2017罐头食品金属容器通用技术要求》、《食药监食监一〔2016〕103号食品生产许可审查通则》、《SN/T 0400.6-2005进出口罐头食品检验规程 第6部分：热力杀菌》等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **无型式检验要求；****主要检测指标：展青霉素、商业无菌、铅、锡、甜蜜素、苯甲酸、糖精钠、乙酰磺氨酸钾、二氧化硫等** |
| **其它相关知识** | **罐头生产加工基础知识、热杀菌知识等** |
| **填表人****(专业人员)** | 肖新龙02 | **日期** | **2022-06-10** |
| **审核组长** | 肖新龙02 | **日期** | **2022-06-10** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**生产工艺流程图：**



