

培训实施与评价表

编号: ZJTT-JL-017

主 题	HACCP计划	主讲人	郑新市
举办部门	综合部	学 时	2
举办时间	2022年6月14日	地 点	公司会议室
培训对象	中层及以上管理人员、班组长、关键控制点操作工。		
培训内容:	人员能力、意识要求; 人员卫生要求; 厂区环境卫生要求; 厂房车间布局要求; 生产现场空气卫生及生产用水要求; 包装材料要求; 废弃物控制; 设备维护; 防止交叉污染; 食品接触面的清洁消毒; 虫害控制; 异物控制; 监视和测量控制; 产品放行; 标识和追溯控制; 致敏物质控制; 食品防护计划; 食品欺诈脆弱性; 应急准备和响应; 关键控制点关键限值及管控要求、训练要求、验证要求等		
培训资料:	公司体系文件: HACCP计划。		
考核方式及成绩:	现场提问, 85%以上提问回答正确。		
考核合格率:	100%		
评价:	本次培训基本达到了预期的目的。		

记录人: 汪金林

日期: 2022.6.14





浙江天童食品有限公司

版本: A/0

培训实施与评价表

编号: ZJTT-JL-017

主 题	《食品卫生规范》	主讲人	郑老师
举办部门	综合部	学 时	2
举办时间	2022.6.15	地 点	会议室
培训对象	中层及以上管理人员及车间班长。		
培训内容: 厂区及周围环境卫生,厂房和车间、仓库管理、冷气和水质、包装材料、废弃物、设备维护、交叉污染控制、清洁消毒、虫害控制、员工健康与卫生及工作服管理、场所巡检、运输储存。			
培训资料: ZJTT-QTJH-02 食品卫生规范。			
考核方式及成绩: 通过现场提问,85%以上提问回答正确。			
考核合格率: 100%			
评价: 本次培训基本达到了预期的目的。			

记录人: 王金梅

日期: 2022.6.15

版本: A/0

编码: ZJTT-JL-015

[illegible]