



## 专业培训记录

■FSMS □HACCP

受审核方名称		河北中农农业科技有限公司				专业小类/ 项目代码	FI-2
教师姓名		任泽华		专业	FI-2	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	任学礼	FI-2				
生产工艺/ 服务过程		合同签订=>食品采购=>食品验收=>入库=>仓储管理=>出库分拣=>装车=>运输=>客户验收					
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施		采购验收：致病菌超标、添加剂/重金属/农药/兽药残留超标等生物和化学危害——索取符合要求的第三方检测报告，批次出厂报告，必要时自行检验。 储存和运输：有冷冻冷藏要求的产品应按照规定温度要求储存和运输。					
相关食品安全法律法规 的要求及产品标准		食品安全法、食品经营许可证管理办法、T/CCAA 29-2016 《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》、GB25190 《食品安全国家标准 灭菌乳》、GB 17400 《食品安全国家标准 方便面》等					
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		——					
填表人 (专业人员)		任泽华		日期		2022.6.5	
审核组长				日期			

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页