



## 专业培训记录

■QMS □50430

受审核方名称		贵州尊朋酒业有限公司			专业小类/ 项目代码	Q: 03.10.01
教师姓名		张静	专业	Q: 03.10.01	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	肖军	张静			
生产工艺/ 服务过程		生产/服务流程图: 				
关键过程及需要确认的过程及主要控制参数		质量关键过程（工序）： <a href="#">发酵、蒸馏摘酒</a> ； 相关控制参数名称： <a href="#">发酵：配料、入窖温度</a> ； <a href="#">摘酒：酒精浓度</a> ；				
相关质量法律法规的要求及产品标准		<a href="#">T/CCAA 33-2016 《食品安全管理体系 白酒生产企业要求》</a> 、 <a href="#">GB 8951-2016 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》</a> 、 <a href="#">GB/T 26760-2011 《酱香型白酒》</a> 、 <a href="#">GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》</a> 、 <a href="#">GB/T 10346-2006 《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》</a> 、 <a href="#">GB/T 23544-2009 《白酒企业良好生产规范》</a> 、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、食品生产许可审查细则、《中华人民共和国产品质量法》、 <a href="#">GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）》</a> 、 <a href="#">GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</a> 等				
检验和试验项目及 要求 (如有型式试验要求,要 进行说明)		<a href="#">型式检验</a> ： <a href="#">检验项目：感官、酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物、甲醇、氰化物等</a>				
其它相关知识		熟悉发酵、微生物等食品基础知识				
填表人 (专业人员)			日期	2022-06-13		
审核组长			日期	2022-06-13		

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页



## 专业培训记录

☑EMS

受审核方名称		贵州尊朋酒业有限公司			专业小类/ 项目代码	E: 03.10.01
教师姓名		张静	专业	E: 03.10.01	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	肖军	张静			
生产工艺/ 服务过程		生产/服务流程图: 				
重要环境因素及控制措施		1) 粉尘: 半封闭式车间+集气罩、静电除尘设备; 2) 废水: 高浓度废水(窖底水)收集后送中节能综合利用(生产天然气), 低浓度废水(冲洗废水、锅底水)收集后送园区污水厂进行处理, 达标后排放; 3) 危险废弃物: 收集至危废暂存间, 定期由有资质的第三方处置; 4) 固体废弃物: 丢糟、污水收集的沉淀物(谷壳、酒糟)等日产日清, 送产投公司综合利用(制作有机肥、饲料); 5) 实验室废液: 收集至危废暂存间, 定期由有资质的第三方处置; 6) 噪声: 设备管理; 日常维护; 员工防护; 定期体检				
相关环境法律法规的要求及产品标准		GB 3095-2012 《环境空气质量标准》、GB 3096-2008 《声环境质量标准》、GB 3838-2002 《地表水环境质量标准》、GB 18918-2002 《城镇污水处理厂污染物排放标准》、《GB 8978-1996 污水综合排放标准》、《GB 12348-2008 工业企业厂界环境噪声排放标准》、《中华人民共和国环境保护法》、《环境保护条例实施细则》、《中华人民共和国安全生产法》等				
环境监测报告(适用时)		适用, 见收集材料				
其它相关知识		熟悉环境保护基础知识				
填表人 (专业人员)		张静	日期	2022-06-13		
审核组长		肖军	日期	2022-06-13		

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页



## 专业培训记录

☑FSMS ☑HACCP

受审核方名称		贵州尊朋酒业有限公司			专业小类/ 项目代码	F: CIV-5 H: CIV-5
教师姓名		张静	专业	F: CIV-5 H: CIV-5	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	肖军田	张静华			
生产工艺/ 服务过程		生产/服务流程图: 				
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施		原料验收：粮食：重金属、农残、黄曲霉毒素 B1；——采购合格供方，提供外检报告 塑料类中间接触产品：塑化剂超标；——采购合格供方，提供外检报告 <u>蒸馏摘酒：甲醇、杂醇油等超标——馏酒温度、掐头去尾控制；</u>				
相关食品安全法律法规 的要求及产品标准		<a href="#">T/CCAA 33-2016 《食品安全管理体系 白酒生产企业要求》</a> 、 <a href="#">GB 8951-2016 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒生产卫生规范》</a> 、 <a href="#">GB/T 26760-2011 《酱香型白酒》</a> 、 <a href="#">GB 2757-2012 《食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒》</a> 、 <a href="#">GB/T 10346-2006 《白酒检验规则和标志、包装、运输、贮存》</a> 、 <a href="#">GB/T 23544-2009 《白酒企业良好生产规范》</a> 、《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全法实施条例》、 <a href="#">食品生产许可审查细则</a> 、《中华人民共和国产品质量法》、 <a href="#">GB 2762-2017 《食品安全国家标准 食品中污染物限量（含第1号修改单）》</a> 、 <a href="#">GB 2761-2017 《食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量》</a> 等				
检验和试验项目及要求 (如有型式试验要求,要进行说明)		<u>型式检验:</u> <u>检验项目：感官、酒精度、总酸、总酯、己酸乙酯、固形物、甲醇、氰化物等</u>				
其它相关知识		熟悉发酵、微生物等食品基础知识				
填表人 (专业人员)		张静	日期	2022-06-13		
审核组长		肖军田	日期	2022-06-13		

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页