**专业培训记录**

**☑FSMS □HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 河北友楂食品有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | CIV-7 |
| **教师姓名** | |  | | **专业** | CIV-7 | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | |  | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | |  | | | | | | |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | |  | | | | | | |
| **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)** | |  | | **日期** | | |  | |
| **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**