



## 专业培训记录

☑FSMS ☐HACCP

受审核方名称		河北友植食品有限公司			专业小类/ 项目代码	CIV-7
教师姓名		肖新龙		专业	CIV-7	培训地点 网络
受培训 人员	姓名	张静				
生产工艺/ 服务过程		山楂验收→选果→洗果→煮果（配料）→打浆搅拌→刮片→烘干起片→切料→内包装→外包装→检验→装箱贮存→成品出厂				
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施		1) 山楂原料验收, 食品安全危害: 重金属、农残, 控制措施: 从合格供方采购、验证农残重金属符合标准要求; 2) 烘干工序, 食品安全危害, 微生物, 控制措施: 烘干温度、时间 3) 切料工序, 食品安全危害: 微生物污染, 控制措施: 臭氧消毒; 4) 内包装工序, 食品安全危害: 微生物污染, 控制措施: 臭氧消毒;				
相关食品安全法律法规 的要求及产品标准		GB 1886.39《食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾》、GB/T 31318-2014《蜜饯 山楂制品》、GB14884《食品安全国家标准 蜜饯》、GB/T 10782-2006《蜜饯通则》、GB 1886.37《食品安全国家标准 食品添加剂 环己基氨基磺酸钠(又名甜蜜素)》、GB 1886.220《食品安全国家标准 食品添加剂 胭脂红》、《食品召回管理办法》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》等				
检验和试验项目及 要求(如有型式试验要求,要 进行说明)		需要型式检验, 检验项目报告: 总糖、二氧化硫、水分、感官、净含量、菌落总数、大肠菌群、霉菌计数等, 企业提供了产品的外检报告				
其它相关知识		熟悉水分测定、微生物等食品基础知识				
填表人 (专业人员)				日期	2022-07-24	
审核组长				日期	2022-07-24	

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页