**专业培训记录(01)**

**□QMS □50430****□EMS** **□OHSMS** **□EnMS** **■FSMS** **□HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **赣州丰泰农业发展有限责任公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **F：CIV-1** |
| **教师姓名** | |  | | **专业** | **F：CIV-1** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **稻谷→验收→清理→去石→磁选→砻谷→谷壳分离→谷糙分离→碾米→磁选→碾米→磁选→抛光→磁选→白米分级→长度分级→色选→计量包装→入库** | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **稻谷原料验收，主要控制农残超标，也有霉菌毒素指标，如黄曲霉毒素B1；**  **筛选、去石、磁选、色选等环节，主要控制物理危害，如小石块等；色选环节还可以对异色米进行淘汰，必要时金探等防止产品异物。**  **碾米等环节，主要是控制碎米率及成品得率等指标；**  **抛光等环节，主要是增加成品的光泽、感官更好；** | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **——** | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **——** | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **农残：六六六、滴滴涕等；稻谷通过索证控制；成品委托第三方检测；**  **重金属：铅、镉等稻谷通过索证控制；成品委托第三方检测；**  **真菌毒素：黄曲霉毒素B1，成品：主要委托第三方检测；** | | | | | | |
| 主要能源使用和主要能源参数等； | | **——** | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **GB/T1354-2018 大米、GB 1350-2009 稻谷、GB 13122-2016 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范、GB 2761-2017食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2017食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准等** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **有型式检验要求：碎米、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质、黄粒米含量、色泽气味重金属、农残、黄曲霉毒素B1等；** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **熟悉食品安全法等相关知识** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | **日 期** | | |  | |
| **审核组长** | | **邝柏臣** | | **日 期** | | | **2022.10.06** | |

**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(02)**

**◼QMS □50430□EMS □OHSMS □EnMS □FSMS □HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **赣州丰泰农业发展有限责任公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **Q：03.06.01** |
| **教师姓名** | |  | | **专业** | **Q：03.06.01** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **稻谷→验收→清理→去石→磁选→砻谷→谷壳分离→谷糙分离→碾米→磁选→碾米→磁选→抛光→磁选→白米分级→长度分级→色选→计量包装→入库** | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **稻谷原料验收，主要控制农残超标，也有霉菌毒素指标，如黄曲霉毒素B1；**  **筛选、去石、磁选、色选等环节，主要控制物理危害，如小石块等；色选环节还可以对异色米进行淘汰，必要时金探等防止产品异物。**  **碾米等环节，主要是控制碎米率及成品得率等指标；**  **抛光等环节，主要是增加成品的光泽、感官更好；** | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **——** | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **——** | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **农残：六六六、滴滴涕等；稻谷通过索证控制；成品委托第三方检测；**  **重金属：铅、镉等稻谷通过索证控制；成品委托第三方检测；**  **真菌毒素：黄曲霉毒素B1，成品：主要委托第三方检测；** | | | | | | |
| 主要能源使用和主要能源参数等； | | **——** | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **GB/T1354-2018 大米、GB 1350-2009 稻谷、GB 13122-2016 食品安全国家标准 谷物加工卫生规范、GB 2761-2017食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762-2017食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量标准等** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **有型式检验要求：碎米、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质、黄粒米含量、色泽气味重金属、农残、黄曲霉毒素B1等；** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **熟悉食品安全法等相关知识** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | **日 期** | | | **2022.10.07** | |
| **审核组长** | |  | | **日 期** | | | **2022.10.07** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**