**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **浙江优百润食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：03.05.02** |
| **教师姓名** | **金鸟君** | **专业** | **Q：03.05.02** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 调酸调香调色↓配料→混合→杀菌→冷却→均质→老化→凝冻→灌装→包装↙拌和组合硬化→检验→成品↙↓(清型)罐装→包装→硬化→检验→成品(组合型)(混合型)注：本次审核，审核员老师除Q**:03.05.02专业外，均具有专业。** |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | 关键质量和食品安全特性：铅、砷、铜等重金属，真菌毒素，原料生乳重金属/药物残留超标；添加剂超标等化学危害；残留物质变质、霉变，微生物超标等生物危害；金属异物，如钢丝球等物理危害。 |
| **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** | —— |
| 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** | 适用的法律法规：产品质量法、食品安全法、GB17403、GB14881、GB/T3114-2014、GB 2759-2015、GB5749-2006、GB 29921-2013、各类乳制品国际安全标准等 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 冰淇淋检测依据：GB/T31114-2014《冷冻饮品 冰淇淋》，出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群。型式检验：每半年进行1次；检验项目：感官、非脂乳固体、总固形物、脂肪、蛋白质、菌落总数、大肠菌群、净含量、沙门氏菌、金黄色葡萄球菌等 |
| **其它相关知识** | **熟悉食品安全相关知识** |
| **填表人****(专业人员)** | **金鸟君** | **日 期** | **2021-09-11** |
| **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**