



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-05(05 版)

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/T31114-2014、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	2022-09-19		
审核组长			日期	2022.9.19.		

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页