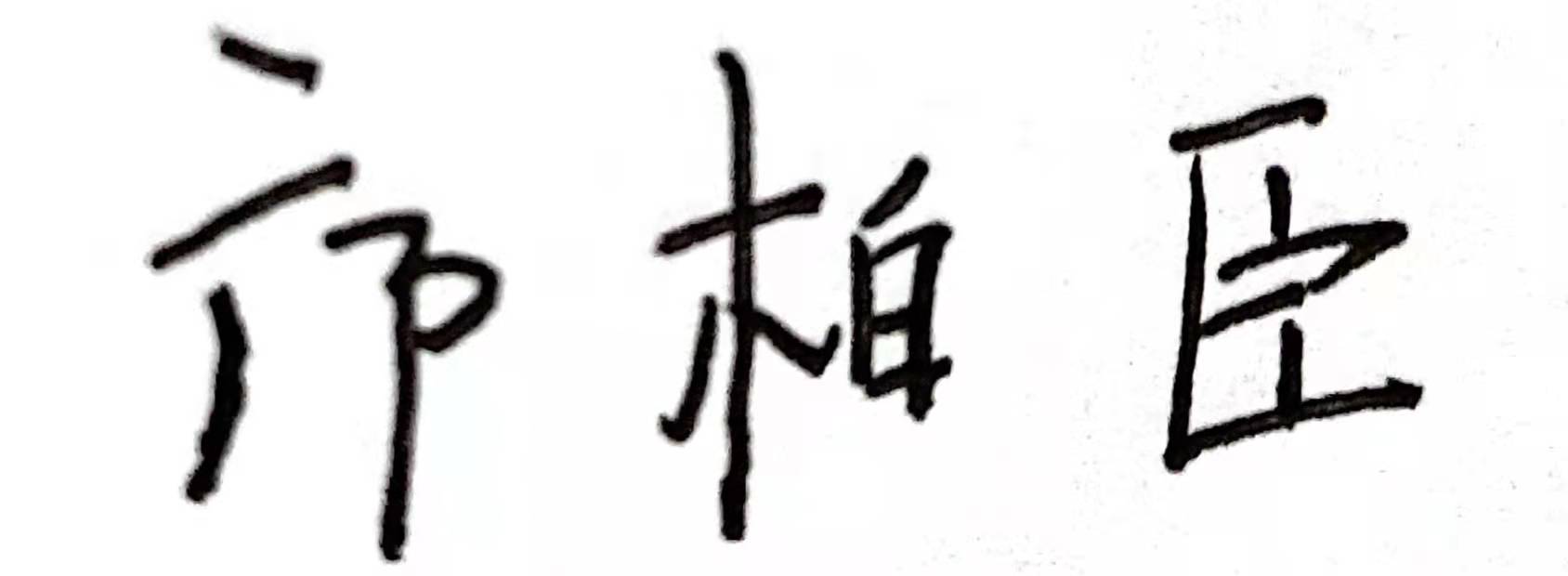
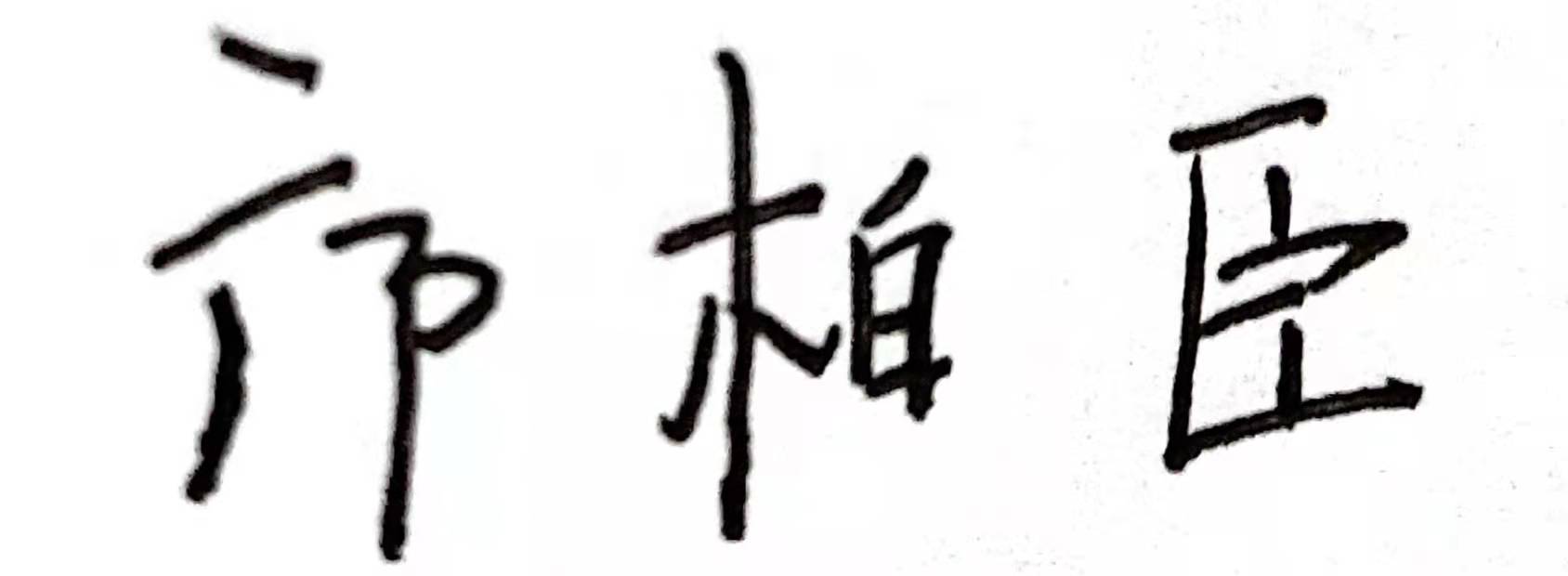
**专业培训记录**

**□QMS □50430□EMS □OHSMS ☑**FSMS **☑**HACCP

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 珠海市佳源餐饮管理有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | FI-2 |
| **教师姓名** | |  | | **专业** | FI-2 | **培训地点** | **网上** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 验证  装车  运输  接订单  采购  交付 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的食品安全风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **关键过程及控制参数：**  **采购——索证**  **运输——车辆卫生、运输时间** | | | | | |
| **重要环境因素及控制措施** | | **不适用** | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **不适用** | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **重要的食品安全危害：农药残留、重金属、黄曲霉毒素B1、金属异物、兽药残留等** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | GB/T1354-2018《大米》；GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》；GB 2715-2018《食品安全国家标准 粮食》；GB 2763 -2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》  GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；  CCAA 0021-2014(CNCA/CTS 0013-2014 )《 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **自检项目：感官、包装完好**  **检验项目：粮食：农残、重金属、黄曲霉毒素（送检或验证第三方检测报告）、**  **植物油：酸价、过氧化值等**  **调味品：重金属、有害微生物等**  **畜禽肉类：动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明**  **型式检验：粮食：正常情况下，连续生产三年；**  **植物油：正常情况下，连续生产一年；** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)：  日期：2022-09-28 审核组长：  日期：2022-09-28**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**