



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		市相臣		专业	FI-2	培训地点
受培训 人员	姓名	陈丽丹				网上
生产工艺/ 服务过程		接订单 → 采购 → 验证 → 装车 → 运输 → 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》；GB 2762-2017《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): 市相臣 日期: 2022-09-28 审核组长: 市相臣 日期: 2022-09-28

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页