**专业培训记录**

**☑FSMS □HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **湖州桑基鱼塘食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | CI-4 |
| **教师姓名** | **肖新龙** | **专业** | CI-4 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | e84961cf91f6ea61fcd6aea7df02fb6 |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 鱼片系列：水产验收→宰杀放血→去麟→开背→去内脏→切片→浸泡/腌制→滚揉调理→内包装→金属探测→速冻→包装入库→储存→发货运输备注：开背鱼系列不涉及滚揉调理过程。 |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | 原料鱼验收：——主要的食品安全危害为重金属或兽药残留超标，——控制措施，合格供方采购、每年索取第三方检测报告；内包装材料验收——主要的食品安全危害为易溶出的化学危害、重金属超标，——控制措施：合格供方采购、每年索取第三方检测报告；滚揉工序——主要的食品安全危害为食品添加剂超限量使用，——控制措施，严格按照配方执行，双人复合食品添加剂添加量金属探测——主要是金属异物，——控制措施，每次使用前进行校验/测试、使用过程中进行校验/测试速冻——主要是微生物繁殖风险，——控制措施，控制温度时间 |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | 《中华人民共和国食品安全法》、《中华人民共和国食品安全条例》、《SB/T 10379-2012 速冻调制食品》、《GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品》、《食品召回管理办法》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量》、《GB/T 27302-2008 食品安全管理体系 速冻方便食品生产企业要求》、《GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范》等 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **每半年需要进行1次型式检验，检测项目包括：感官、净含量、过氧化值、重金属、沙门氏菌等。****企业已提供产品的第三方检测报告** |
| **其它相关知识** | **水产制品的相关知识、速冻食品的相关知识** |
| **填表人****(专业人员)** | **肖新龙03** | **日期** | **2022-11-13** |
| **审核组长** | **肖新龙03** | **日期** | **2022-11-13** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**