



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

☒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	朱晓亮	马峻承				
生产工艺/ 服务过程		鱼片系列： 水产验收→宰杀放血→去鳞→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				日期	2022-11-13
审核组长		肖新龙				日期	2022-11-13

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页