**专业培训记录**

**□FSMS ☑HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **杭州海富植物有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | CIV-1;CIV-12;CIV-4;CIV-5 |
| **教师姓名** | |  | | **专业** | CIV-1;CIV-12;CIV-4;CIV-5 | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 谷物碾压加工品（大米粉）  原辅料验收→贮存→拆包→浸泡清洗→干燥→灭菌→粉碎→过筛→内包装→金探→外包装→成品检验→成品入库  配制酒（风味饮料酒）  原辅料验收→贮存→拆包→配料→混合均质→配制→灌装→压盖→杀菌→包装→成品检验→成品入库  果蔬固体饮料（果蔬粉）  原辅料验收→贮存→拆包→清洗→分切→速冻→冷冻干燥→粉碎过筛→配料→混合→内包材→金探→外包装→成品检验→成品入库  其他固体饮料（决明子粉）  原辅料验收→贮存→拆包→清洗→煎煮→浓缩提取→配料→混合→干燥→粉碎过筛→内包装→金探→外包装→成品检验→成品入库→设备的清洗消毒→设备的维护  咖啡固体饮料（超即溶冷萃咖啡粉）  原料验收→贮存→拆包→粉碎→浸泡→咖啡萃取→速冻→冷冻干燥→打散→内包装→金探→外包装→成品检验→成品入库  咖啡饮料（TNO意式原味口粮咖啡液）  原料验收→贮存→拆包→粉碎→浸泡→咖啡萃取→灌装→杀菌→外包装→成品检验→成品入库  植物饮料（人参水）  原辅料验收→贮存→拆包→清洗→配料→煎煮混合→过滤→暂存→均质→暂存→瞬时杀菌→灌装→压盖→高温杀菌→冷却→外包装→成品检验→成品入库  风味饮料（五红水）  原辅料验收→贮存→拆包→清洗→配料→煎煮混合→过滤→均质→灌装→压盖→高温杀菌→冷却→外包装→成品检验→成品入库  调味茶：袋泡茶（TNO葡萄乌龙棒棒茶）  原辅料验收→贮存→拆包→挑选→拼配→混合→内包装→金探→外包装→成品检验→成品入库 | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **1）原辅料验收：农残、重金属超标——控制措施：从合格供方采购、每年索取第三方检测报告；**  **2）**谷物碾压加工品（大米粉）的食品安全危害微生物超标——控制措施：杀菌温度、时间；  3）谷物碾压加工品（生产/服务流程：  大米粉）和固体饮料类的食品安全危害：金属异物——控制措施：通过金探检测；  4）其他饮料（咖啡类饮料、植物饮料、风味饮料）、配制酒（露酒）、袋泡调味茶的食品安全危害：微生物超标——控制措施：杀菌温度、时间； | | | | | | |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | | 《CCAA 0017-2014(CNCA/CTS 0027-2008A) 食品安全管理体系 茶叶、含茶制品及代用茶加工生产企业要求》、《CCAA 0016-2014(CNCA/CTS 0026-2008A) 食品安全国家标准 饮料生产企业要求》、《CCAA 0001-2014(CNCA/CTS 0006-2008A) 食品安全管理体系 谷物加工企业要求》、《CCAA 0015-2014(CNCA/CTS 0021-2008A) 食品安全管理体系 食用酒精生产企业要求》、《GB 12695-2016 食品安全国家标准 饮料生产卫生规范》、《 GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 》、《GB7101-2015《食品安全国家标准 饮料》、《GB 2715-2016 食品安全国家标准 粮食》、《GB 2757-2012 食品安全国家标准 蒸馏酒及其配制酒 》、《GB 2763-2021 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量  》、《GB 2762-2022 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、《中华人民共和国食品安全法》等 | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **需要型式检验：的有谷物碾磨加工品（大米粉）、果蔬固体饮料/其他固体饮料（决明子粉）：**  **大米粉按照企业标准：Q/HHF0002s-2019 执行，每半年1次型式检验，检验项目包括：菌落总数、大肠菌群、霉菌、致病菌真菌毒素限量、总砷、农残等指标；**  **五红水（风味饮料）按照企业标准Q/HHF0011S-2020标准执行，每半年1次型式检验，检验项目包括：感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌、等指标；**  **配制酒按照企业标准Q/HHF 0015S-2020标准执行，每半年1次型式检验，检验项目包括：感官、酒精度、甲醇、氰化物、真菌毒素限量等；**  **果蔬固体饮料/其他固体饮料（决明子粉）按照企业标准Q/HHF 0001S-2019标准执行，每半年1次型式检验，检验项目包括：感官、铅、农残最大限量、菌落总数、微生物、真菌毒素限量等；**  **咖啡类饮料按照GB/T30767标准执行，每年1次型式检验，检验项目包括：咖啡因、菌落总数等指标；** | | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | **日期** | | |  | |
| **审核组长** | |  | | **日期** | | |  | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**