



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        |    | 杭州海富植物有限公司                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                             |                              | 专业小类/<br>项目代码                | CIV-1;CIV-12;C<br>IV-4;CIV-5 |
| 教师姓名          |    |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | 专业                           | CIV-1;CIV-12;<br>CIV-4;CIV-5 | 培训地点<br>网络                   |
| 受培训<br>人员     | 姓名 |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                        | CIV-1; CIV-2<br>CIV-4, CIV-5 |                              |                              |
| 生产工艺/<br>服务过程 |    | <p>谷物碾压加工品（大米粉）<br/>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<br/>→成品检验→成品入库</p> <p>配制酒（风味饮料酒）<br/>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<br/>→成品入库</p> <p>果蔬固体饮料（果蔬粉）<br/>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<br/>材→金探→外包装→成品检验→成品入库</p> <p>其他固体饮料（决明子粉）<br/>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<br/>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</p> <p>咖啡固体饮料（超即溶冷萃咖啡粉）<br/>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<br/>→外包装→成品检验→成品入库</p> <p>咖啡饮料（TNO 意式原味口粮咖啡液）<br/>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<br/>入库</p> <p>植物饮料（人参水）<br/>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<br/>→灌装→压盖→高温杀菌→冷却→外包装→成品检验→成品入库</p> <p>风味饮料（五红水）<br/>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<br/>→冷却→外包装→成品检验→成品入库</p> <p>调味茶：袋泡茶（TNO 葡萄乌龙棒棒茶）<br/>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<br/>入库</p> |                              |                              |                              |



|                                            |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                 |           |                   |
|--------------------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------|-------------------|
| <p>重要的食品安全危害/<br/>关键控制点及控制措施</p>           | <p>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;<br/>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;<br/>3) 谷物碾压加工品(生产/服务流程:<br/>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;<br/>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;</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                               |           |                   |
| <p>相关食品安全法律法规<br/>的要求及产品标准</p>             | <p>《CCAA 0017-2014(CNCA/CTS 0027-2008A) 食品安全管理体系 茶叶、含茶制品及代<br/>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<br/>饮料生产企业要求》、《CCAA 0001-2014(CNCA/CTS 0006-2008A) 食品安全管理体系 谷<br/>物加工企业要求》、《CCAA 0015-2014(CNCA/CTS 0021-2008A) 食品安全管理体系 食用<br/>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<br/>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<br/>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<br/>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<br/>》、《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<br/>全法》等</p> |           |                   |
| <p>检验和试验项目及要<br/>(如有型式试验要求,要<br/>进行说明)</p> | <p>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):<br/>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<br/>总数、大肠菌群、霉菌、致病微生物毒素限量、总砷、农残等指标;<br/>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<br/>项目包括: 感官、菌落总数、大肠菌群、霉菌、等指标;<br/>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<br/>官、酒精度、甲醇、氰化物、真菌毒素限量等;<br/>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<br/>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<br/>等;<br/>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<br/>等指标;</p>                              |           |                   |
| <p>其它相关知识</p>                              | <p>熟悉食品安全基础知识.</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                              |           |                   |
| <p>填表人<br/>(专业人员)</p>                      | <p>陈子田</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>日期</p> | <p>2022-11-17</p> |
| <p>审核组长</p>                                | <p>陈子田</p>                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                      | <p>日期</p> | <p>2022-11-17</p> |

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页