**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 上海云森莎农业科技有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.08 |
| **教师姓名** | **1** | **专业** | 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.08 | **培训地点** | **网络会议** |
| **受培训人员** | **姓名** | **a33909ff0550917dce5de08d2c2b620** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 3c7f4e51c1f316b475f3ebfe87bec79 |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | **关键过程及控制参数：****采购——索证（控制重金属、兽残超标）****贮存——卫生、温度、保质期****运输——冷链运输温度** |
| **相关质量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》****GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；****《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》****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)** | **验证供方的检测报告** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |
| **审核组长** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**专业培训记录**

**☑EMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 上海云森莎农业科技有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.08 |
| **教师姓名** | **1** | **专业** | 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.08 | **培训地点** | **网络会议** |
| **受培训人员** | **姓名** | **a33909ff0550917dce5de08d2c2b620** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 3c7f4e51c1f316b475f3ebfe87bec79 |
| **重要环境因素及控制措施** | **耗电——食品运走，冷库随时停电****生活垃圾排放——交给市政处理****生活污水排放——排入城市污水管网，缴纳排污费****运输车辆尾气排放——按时进行车辆保养****火灾——按时进行电路检查** |
| **相关环境法律法规的要求及产品标准** | **《环境保护法》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、《环境影响评价法》、《清洁生产促进法》、《消防条例》、《污水综合排放标准》、《大气污染物排放标准》等** |
| **环境监测报告（适用时）** | **不需要** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |
| **审核组长** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**专业培训记录**

**☑OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 上海云森莎农业科技有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.08 |
| **教师姓名** | **1** | **专业** | 29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.08 | **培训地点** | **网络会议** |
| **受培训人员** | **姓名** | **a33909ff0550917dce5de08d2c2b620** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 3c7f4e51c1f316b475f3ebfe87bec79 |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | **火灾——按时进行电路检查****低温冻伤伤害——库房内有开启装置；给员工配发棉大衣****车辆事故——进行司机的安全教育，按时进行车况检查****有害微生物感染——定期消毒、严格索证** |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | **《职业卫生标准管理办法》、《作业场所职业危害申报管理办法》、《职业性健康检查管理规定》、《职业病防治法》、《安全生产条例》、《消防条例》、** |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** | **不需要** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |
| **审核组长** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**专业培训记录**

**☑FSMS ☑HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 上海云森莎农业科技有限公司 | **专业小类/****项目代码** | F：FI-2H：FI-2 |
| **教师姓名** | **1** | **专业** | F：FI-2H：FI-2 | **培训地点** | **网络会议** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 3c7f4e51c1f316b475f3ebfe87bec79 |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | **农药残留、重金属、黄曲霉毒素、金属异物等****CCP：冷链运输温度2~8℃** |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | **《食品安全法》、《质量法》、《消费者权益法》、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》****GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；****《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》****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)** | **验证供方提供的检测报告** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |
| **审核组长** | **1** | **日期** | **2022-11-19** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**