



专业培训记录

□QMS □50430 □EMS □OHSMS ☒FSMS □HACCP

受审核方名称		泉州市勇厚食品商贸有限公司			专业小类/ 项目代码	F: FI-2
教师姓名		市相臣		专业	F: FI-2	培训地点
受培训 人员	姓名	吴思				网上
生产工艺/ 服务过程		<pre> graph LR A[接订单] --> B[采购] B --> C[验证] C --> D[装车] D -- 不 --> E[运输] E --> F[交付] </pre>				
生产过程/服务过程的食品安全风险及控制措施 特殊过程的控制/		关键过程及控制参数: 采购——索证 运输——车辆卫生、运输时间				
重要环境因素及控制措施		不适用				
不可接受风险的危险源及控制措施		不适用				
重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施		重要的食品安全危害: 农药残留、重金属、黄曲霉毒素 B1、金属异物、兽药残留等				
相关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》; CCAA 0021-2014(CNCA/CTS 0013-2014)《食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》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)		自检项目: 感官、包装完好 检验项目: 粮食: 农残、重金属、黄曲霉毒素(送检或验证第三方检测报告)、 植物油: 酸价、过氧化值等 调味品: 重金属、有害微生物等 畜禽肉类: 动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明 型式检验: 粮食: 正常情况下, 连续生产三年; 植物油: 正常情况下, 连续生产一年;				
其它相关知识						

填表人(专业人员):

市相臣

日期: 2022-11-28

审核组长:

市相臣

日期: 2022-11-28