



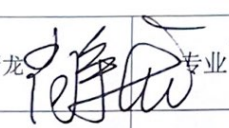
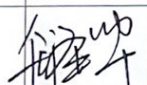
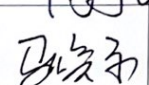
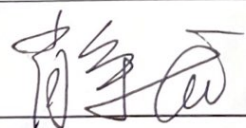
北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-05(05 版)

专业培训记录

☒FSMS ☐HACCP

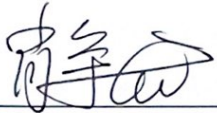
受审核方名称		江苏鲜时农业科技有限公司		专业小类/ 项目代码	F: E	
教师姓名		肖新龙  专业		F: E	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	 				
生产工艺/ 服务过程		1. 热菜加工销售流程流程: 菜谱制定→原料采购验收→原料贮存→初加工→半成品贮存备用→烹制→成品备餐并留样→分餐→装箱→配送 2. 米饭加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→分餐→装箱→配送 3. 餐具清洗消毒: 餐具→回收→清洗→消毒→备用				
重要的食品安全危害/ 关键控制点及控制措施		关键控制点及控制措施: 原料进货检验、人员健康管理、餐具消毒、烹饪加工、分餐配送、虫害控制; 食品安全危害: 原料类: 粮食类: 黄曲霉毒素 B1 ; 油脂类: 酸价、过氧化值; 蔬菜类: 农药残留 ; 肉类: 兽药残留等超标危害, 控制措施: 从合格第三方采购、索证索票验证 餐具消毒: 微生物超标、洗洁精等化学物质残留, 控制措施: 消毒以及人员的培训、定期的委外验证; 烹饪加工: 微生物超标或未烧熟煮透, 控制措施: 人员的能力确认、餐食中心温度验证, 定期委托第三方进行验证等; 分餐配送: 温度控制不当餐食温度过低导致微生物繁殖, 控制住措施: 控制配送时间、餐食中心温度				
相关食品安全法律法规 的要求及产品标准		《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐(饮)具》、GB/T 33497-2017 《餐饮企业质量管理规范》、GB 37489.1-2019 《公共场所设计卫生规范 第1部分: 总则》、GB 37487-2019 《公共场所卫生管理规范》、GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》、《GB31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、等				
检验和试验项目及要 求(如有型式试验要求,要 进行说明)		不需要型式检验				
其它相关知识		熟悉微生物、食品安全的相关知识				
填表人 (专业人员)				日期	2023.01.02	



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)

审核组长		日期	2023.01.03
------	---	----	------------

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页