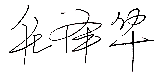
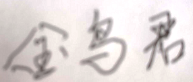
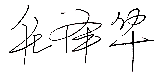
**专业培训记录**

**■QMS** **■FSMS □EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **浙江优百润食品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **Q：03.05.02;03.07.03;03.08.02**  **F：CIV-4;CIV-7;CIV-9** |
| **教师姓名** | | **任泽华、金鸟君** | | **专业** | **Q：03.05.02;03.07.03;03.08.02**  **F：CIV-4;CIV-7;CIV-9** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **张静** | **邝柏臣** | **肖新龙** | **吴思彦** |  |  |
| **专业代码** | **Q：03.05.02;03.07.03;03.08.02**  **F：CIV-4;CIV-7;CIV-9** | **Q：03.05.02;03.07.03;03.08.02**  **F：CIV-4;CIV-7;CIV-9** | **Q：03.05.02;03.07.03;03.08.02**  **F：CIV-4;CIV-7;CIV-9** | **Q：03.05.02;03.07.03;03.08.02**  **F：CIV-4;CIV-7;CIV-9** |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 月饼、糕点生产的基本流程  面包/糕点/饼干：配粉 → 和面 → 成型 → 烘烤 → 包装  糖果制品生产的基本流程：  糖、乳制品、可可脂（代可可脂）、可可液块或可可粉→混合→精磨→精炼(可可脂巧克力)→保温贮存→调温(可可脂巧克力)→浇模→包装→成品  夹心→涂层→包装→巧克力制品  调酸调香调色↓配料→混合→杀菌→冷却→均质→老化→凝冻→灌装→包装↙  拌和组合硬化→检验→成品↙↓  (清型)罐装→包装→硬化→检验→成品(组合型)(混合型)  原料预处理→漂洗→调味→干燥/腌制→成型→包装  速冻食品：原料处理（蔬菜、肉类等）→配料 → 搅拌 →制馅 → 成型→速冻→包装→检测入库  米面 → 搅拌 → 制皮 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 关键质量和食品安全特性：铅、砷、铜等重金属，真菌毒素，原料生乳重金属/药物残留超标；添加剂超标等化学危害；残留物质变质、霉变，微生物超标等生物危害；金属异物，如钢丝球等物理危害。 | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | —— | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | —— | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | 适用的法律法规：产品质量法、食品安全法、月饼、糕点的国家标准、GB17403、GB14881、各类乳制品国际安全标准 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 冰淇淋检测依据：GB/T31114-2014《冷冻饮品 冰淇淋》，出厂检验项目包括：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群；蒸煮类糕点（发糕）检测依据：GB/T 20977-2007《糕点通则》，出厂检验项目：感官（形态、色泽、杂质等）、净含量允许短缺量。检测项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群；速冻面米制品（手抓饼、发糕）检测依据：GB/T19295-2011《食品安全国家标准 速冻面米制品》，生的出厂检测项目：感官、净含量、菌落总数、大肠菌群；巧克力及其制品检测依据：GBT19343-2016《巧克力及巧克力制品》，出厂检验项目：感官、净含量、细度。 | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)：  日期：2020.6.22 审核组长：日期：2020.6.22**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**