**专业培训记录**

**□QMS ■FSMS**  **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **嘉兴市乐意农产品配送有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **FII** |
| **教师姓名** | | **任泽华** | | **专业** | **FII** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** | **吴思彦** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **FII** | **FII** |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **销售服务：订单=>采购=>分拣/配货/上架/=>销售=>配送（或冷链）或无配送=>结账/签收** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制** | | **主要食品安全危害：**  **所采购的预包装食品中自身带有致病菌生物、重金属/添加剂超标等化学危害，通过验证方式防控**  **需低温储存的食品因存放温度不符合导致的生物危害，通过储存温度，环境等控制**  **销售配送过程中需冷链运输的食品因车辆温度不符合导致的生物危害，主要通过车辆的温度、时间、路线等进行控制。** | | | | | |
| **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** | | **T/CCAA0029-2016及各类预包装产品的国家标准、行业规范等。** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **不适用** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)： 日期： 审核组长： 日期：**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**