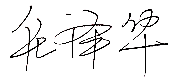
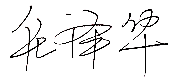
**专业培训记录**

**🗹FSMS 口QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **诸暨市美香诺食品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **CIV-2** |
| **教师姓名** | | **任泽华** | | **专业** | **CIV-2** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **朱亮亮** | **肖新龙** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **CIV-2** | **CIV-2** |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **油炸类**  **烘炒类** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 原料验收过程中农残、重金属等超标——每年查验合格供应商资质证明、每批供应商提供原料出厂检验合格单，每年至少一次的农残、重金属验证。  辅料配制过程中添加剂超标——对操作人员进行培训，配备配料人员和复核人员实施双重复核；每年送外检进行验证。添加剂使用应符合GB2760规定。  油炸过程的致病菌超标，苯并芘等有害物质产生——控制油炸温度及时间，油炸温度不可过低或过高，时间不可过短及过长；定时监测酸价及过氧化值，超标时油脂作废弃处理。 | | | | | |
| **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** | | 中华人民共和国食品安全法、食品安全法实施条例、食品生产许可管理办法、GB2760、GB7718、GB14881、GB2716、GB19300等相关的法律法规标准等 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **感官、理化（过氧化值、酸价）、污染物限量和真菌毒素、微生物（大肠菌群、霉菌）等指标。** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

****

**填表人(专业人员)： 日期：2020.6.30 审核组长： 日期：2020.6.30**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**