**专业培训记录**

**□QMS** **□EMS** **□OHSMS ☑FSMS ☑HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | 邵东县广运食品有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | F:CIV-4  H:CIV-4 |
| **教师姓名** | | **邝柏臣** | | **专业** | F：CIV-4  **H：**CIV-4 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **任学礼** | **吴灿华** |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 1、果汁及蔬菜汁生产工艺流程图  原料预处理→切片→粉碎→水处理→稀释→调配→杀菌→热灌装→灯检→成品  2、其他类饮料生产工艺流程图  原料验收→调配→乳化→热灌装→封盖→灯检→成品 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **农残：六六六、滴滴涕**  **重金属：**锡、铅**、总砷**  **二氧化硫残留量**  食品添加剂违规使用  浓缩杀菌:致病菌残存（沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母） | | | | | |
| **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** | | GB/T27305《食品安全管理体系 果汁和蔬菜汁类生产企业要求》、CCAA 0016-2014《食品安全管理体系 饮料生产企业要求》、GB 17325-2015 食品安全国家标准 食品工业用浓缩液（汁、浆）、GB/T 18963-2012 浓缩苹果汁、GB 1886.183-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 苯甲酸、GB 30616-2014 食品安全国家标准 食品用香精、GB 1886.41-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 黄原胶、GB 4479.1-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 苋菜红、GB 1886.232-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 羧甲基纤维素钠、GB 1886.25-2016 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬酸钠、GB 4481.1-2010 食品安全国家标准 食品添加剂 柠檬黄、GB 8270-2014 食品安全国家标准 食品添加剂 甜菊糖苷、GB 1886.39-2015 食品安全国家标准 食品添加剂 山梨酸钾、GB 2763-2019 食品中农药最大残留限量标准、GB 2762-2017食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定、GB 5749 生活饮用水卫生标准 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 出厂检验：感官、铅、锡、标签、净含量  型式检验要求：  **风味饮料浓浆：**：感官、铅、锡、六六六、滴滴涕；  微生物限量：菌落总数、大肠杆菌；  致病菌：沙门氏菌、霉菌、酵母  **果蔬汁饮料浓浆**：感官、、二氧化硫、锡、铅、总砷、六六六、滴滴涕；  微生物限量：菌落总数、大肠杆菌；  致病菌：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母  **调味糖浆**：感官、、二氧化硫、锡、铅、总砷、六六六、滴滴涕；  微生物限量：菌落总数、大肠杆菌；  致病菌：沙门氏菌、金黄色葡萄球菌、霉菌、酵母 | | | | | |
| **其它相关知识** | | **了解食品安全法、食品安全知识** | | | | | |

**填表人(专业人员)： 日期：2021-03-16 审核组长： 日期：2021-03-16**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**