**专业培训记录**

**□QMS □50430□EMS □OHSMS □**FSMS **☑**HACCP

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 浙江伟达粮油有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **GII** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | **CIII；**  **CIV-6** | **培训地点** | **酒店** |
| **受培训人员** | **姓名** | **邝柏臣** | **张静** |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 馒头：配料—和面—一次醒发—压面/成型—二次醒发—蒸煮—冷却包装—金属探测—入库  速冻馒头：配料—和面—一次醒发—压面/成型—二次醒发—蒸煮—冷却包装—金属探测—速冻—入库  速冻包子：配料—和面—一次醒发—包馅/成型—二次醒发—蒸煮—冷却包装—金属探测—速冻—入库 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的食品安全风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **原料验收：农药残留、杂质、黄曲霉毒素等，定期索取合格的第三方检测报告**  **馅料（奶黄）的食品安全危害：**  **鸡蛋：沙门氏菌；白糖：重金属，螨虫；牛奶：三聚氰胺、有害微生物等**  **食品添加剂：不符合GB2760的要求**  **小麦粉的储存水分控制符合GB1351的要求；**  **速冻温度控制：-30℃；≥5小时** | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **不适用** | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **不适用** | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **重要的食品安全危害：农药残留、重金属、过氧化苯酰胺、玉米赤烯酮、黄曲霉毒素、金属异物等**  **CCP：中心温度检测；金属探测；** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **GB1351-2008《小麦》；GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》；GB 2715-2018《食品安全国家标准 粮食》；GB 2763 -2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》**  **GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；**  **GB 8957-2016 《食品安全国家标准 糕点、面包卫生规范》**  **GB 31646-2018 《食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范》**  **GB 25190-2010 《食品安全国家标准 灭菌乳》 GB/T 317-2018 《白砂糖》**  **SB/T 10638-2011《 鲜鸡蛋、鲜鸭蛋分级》GB 2749-2015 《食品安全国家标准 蛋与蛋制品》**  **GB 7099-2015 《食品安全国家标准 糕点、面包》** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **自检项目：色泽气味、杂质、有害微生物**  **型式检验项目：粮食：农残、重金属、黄曲霉毒素（送检或验证第三方检测报告）、**  **植物油：酸价、过氧化值等**  **型式检验：包子/馒头：正常情况下，连续生产三年；**  **速冻包子/馒头：正常情况下，连续生产一年；** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)：肖新龙 日期：2020-10-20 审核组长：张静 日期：2020-10-20**