**专业培训记录**

**■QMS** **□EMS** **□OHSMS ■FSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **和县翠微斋食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：03.06.01****F：CIV-1;GII** |
| **教师姓名** | **任泽华** | **专业** | **Q：03.06.01****F：CIV-1;GII** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈丽丹** | **林兵** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **Q：03.06.01****F：CIV-1;GII** | **Q：03.06.01****F：CIV-1;GII** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 稻谷验收--清理--去石--砻谷--谷糙分离--碾米--分级--抛光--色选--包装入库 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | **大米、玉米等原料验收，主要控制农残超标，也有霉菌毒素指标，如黄曲霉毒素B1；****筛选、去石、磁选、色选等环节，主要控制物理危害，如小石块等；色选环节还可以对异色米进行淘汰，必要时金探等防止产品异物。****碾米等环节，主要是控制碎米率及成品得率等指标；****抛光等环节，主要是增加成品的光泽、感官更好；** |
| **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** | **产品质量法、GB/T1354-2018、GB14881** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **GB/T1354-2018 大米：碎米、加工精度、不完善粒含量、水分含量、杂质、黄粒米含量、色泽气味等；** |
| **其它相关知识** |  |

**填表人(专业人员)： 日期：2020.11.17 审核组长：日期：2020.11.17**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**