**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| 受审核方 | | 彤博士健康产业河北有限公司 | | | 专业小类/项目代码  Q：03.04.01;03.04.02  E：03.04.01;03.04.02  O：03.04.01;03.04.02 | |
| 教师姓名 | | 范雅彬 | 专业 | 食用油、油脂及其制品的生产及销售 | 培训地点 | 会议室 |
| 受培训人员 | 姓名 | 李丽英、王志慧 | | | | |
| 专业代码 | 无 | | | | |
| 生产工艺/  服务过程 | | 植物油、辅料→配料→灌装→灯检→外包装→检验→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/ | | 原辅料入厂检验，包括原料油脂中酸价、过氧化值、苯并[a]芘、黄曲霉毒素B1、铅、总砷等项目的检测；内包材的清洗灭菌（杀菌温度：120±5℃）；过程检测中的灯检，确保无肉眼可见异物、杂质；终产品的检验，包括酸价（≤3mg/g）、过氧化值（≤0.25g/100g）、铅（≤0.08mg/kg）、总砷（≤0.1mg/kg）黄曲霉毒素B1（≤10μg/kg）、苯并[a]芘（≤10μg/kg）；生产设备的清洁消毒，确保无微生物污染风险或污染风险可控。 | | | | |
| 重要环境及控制措施 | | 每种产品编制了作业指导书，详细规定了产品工艺流程、主要工艺参数、生产操作方法和要求等内容。生产过程中采用目视检测，确保产品中无肉眼可见杂质和异物。每批产品生产结束后对生产、环境进行清洁消毒，确保卫生合格。 | | | | |
| 不可接受风险的危险源及控制措施 | | 主要原料油脂为易燃物，是造成火灾安全隐患的危险源。生产车间内禁烟火、配备足够数量的灭火器。 | | | | |
| 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、中华人民共和国食品安全法实施条例、食品生产许可管理办法、GB 7718、GB 28050、GB 2760、GB 14880、GB 2761、GB 2762、GB 2763等法律法规及食品安全标准，Q/HTBS 0001S-2020、Q/HTBS 0002S-2020、Q/HTBS 0003S-2020等食品安全企业标准。 | | | | |
| 检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明) | | 每批产品抽取不少于200g（不少于20个最小包装单位）根据相应企业标准要求进行出厂检验；正常生产时，每半年进行一次型式检验，包含相应企业标准中全部项目。 | | | | |
| 其它相关知识 | | 无 | | | | |

****

**填表人(专业人员)： 审核组长： 日期：2020年11月27日**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**