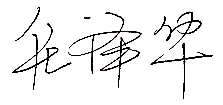
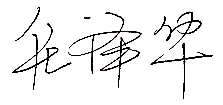
**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS ■FSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **杭州三合水产养殖场** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **Q：29.07.08**  **E：29.07.08**  **O：29.07.08**  **F：GI;GII** |
| **教师姓名** | | **任泽华** | | **专业** | **Q：29.07.08**  **E：29.07.08**  **O：29.07.08**  **F：GI;GII** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **邝柏臣** | **林兵** | **王央央** |  |  |  |
| **专业代码** | **Q：29.07.08**  **E：29.07.08**  **O：29.07.08**  **F：GI;GII** | **Q：29.07.08**  **E：29.07.08**  **O：29.07.08**  **F：GI;GII** | **Q：29.07.08**  **E：29.07.08**  **O：29.07.08**  **F：GI;GII** |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **销售服务：订单=>采购=>分拣/配货/上架/=>销售=>配送（或冷链）或无配送=>结账/签收** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **主要食品安全危害：**  **所采购的预包装食品中自身带有致病菌生物、重金属/添加剂超标等化学危害，通过验证方式防控**  **需低温储存的食品因存放温度不符合导致的生物危害，通过储存温度，环境等控制**  **配送过程中需冷链运输的食品因车辆温度不符合导致的生物危害，主要通过车辆的温度、时间、路线等进行控制。** | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **储存过程火灾，通过配制消防设施或器材，定期点检，人员培训等措施控制** | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **火灾或交通事故造成的人员伤亡等，火灾主要通过配制消防设施或器材，定期点检，人员培训等；交通事故主要通过聘请专职司机，加强人员培训等** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **产品质量法、食品安全法、环保法、安全生产法、交通法、CNCA/CTS0013-2014（CCAA 0021-2014）食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》及各类预包装产品的国家标准、行业规范等。** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **不适用** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)： 日期：2020.11.14 审核组长： 日期：2020.11.14**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**