**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**