**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **夹江农副供销有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：29.07.01;29.07.09;31.04.01****E：29.07.01;29.07.09;31.04.01****O：29.07.01;29.07.09;31.04.01** |
| **教师姓名** | **杨珍全** | **专业** | Q:29.07.01,29.07.09,31.04.01E:29.07.01,29.07.09,31.04.01O:29.07.01,29.07.09,31.04.01 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **余家龙** | **冉景洲** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **无** | **无** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 销售流程客户订单--采购--验收--配送--顾客签收--售后服务。需确认过程：销售过程，也是关键过程。 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制** | 销售过程采取销售服务规范控制，针对采购、贮存、销售过程中产生的商品不合格，交货不准时等风险，通过管理方案和预案进行控制。 |
| **重要环境及控制措施** | 潜在火灾、固废排放、噪声排放，采取分类收集、管理方案和预案措施管理。 |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | 火灾，触电、交通事故采取制定管理方案控制，火灾、触电事故采取应急预案并演练方式进行控制。 |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国消费者权益保护法、欺诈消费者行为处罚办法食品安全国家标准 、食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量-GB 2763-2016；鲜(冻)畜肉卫生标准-GB 2707-2016；食品安全国家标准 鲜、冻动物性水产品-GB 2733-2015；水产品冷链物流服务规范-GB/T 31080-2014；水果和蔬菜 气调贮藏技术规范-GB/T 23244-2009；初级生鲜食品配送良好操作规范-SB/T 10428-2007；瓜类蔬菜流通规范-SB/T 11029-2013；大米-GB 1354-2018等 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 大米指标： 不完善粒含量，气味，色泽，水分含量，碎米，杂质，有机砷等；食用油指标：酸价，过氧化值，水份及挥物，不溶性杂质等；蔬菜指标：感官（性状、水分等）、农药残留量等。 |
| **其它相关知识** | **/** |

****

**填表人(专业人员)： 日期：2020.12.13 审核组长： 日期：2020.12.13**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**