**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **成都万方达农牧科技有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：29.07.08****E：29.07.08****O：29.07.08** |
| **教师姓名** | **杨珍全** | **专业** | **Q：29.07.08****E：29.07.08****O：29.07.08** | **培训地点** | **网络视频** |
| **受培训人员** | **姓名** | **李林** | **宋明珠** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **无** | **无** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 销售流程顾客需求—签订合同—采购—验收—配送—交付—顾客验收。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、资源、能源的消耗，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、意外伤害、食物中毒（霉变、变质等）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 食品生产通用卫生规范GB 14881-2013、运输和贮藏企业要求CCAA 0021-2014 、预包装食品标签通则GB 7718-2011、速冻饺子GB/T 23786-2009、速冻汤圆SB/T 10423-2017、分割鲜、冻猪瘦肉GB/T 9959.2-2008、鸭肉等级规格NY/T 1760-2009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；猪肉指标：水分，挥发性盐基氮，总汞，铅等；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：2020.12.30 审核组长： 日期：2020.12.30**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**