**专业培训记录**

**□QMS** **□EMS** **□OHSMS ☑FSMS ☑HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **湖北草木花农业发展有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **F：CII-1**  **H：CII-1** |
| **教师姓名** | | **邝柏臣** | | **专业** | **F：CII-1**  **H：CII-1** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** | **任学礼** | **吴灿华** |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **香菇工艺流程：原料验收→筛选→挑选→抹面→微波杀菌→烘干→内包装→金探→装箱储存**  **黑木耳工艺流程：原料验收→筛选→挑选→微波杀菌→烘干→内包装→金探→装箱储存**  **其他干制食用菌工艺流程：原料验收→挑选→微波杀菌→烘干→内包装→金探→装箱储存** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **农残：六六六、滴滴涕**  **重金属：铅、镉、总砷、总汞**  **二氧化硫残留量** | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **——** | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **——** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | GB 7096-2014 食品安全标准食用菌及其制品、GH/T 1013-2015香菇、 GB 6192-2019 黑木耳 、NY/T 834-2004 银耳、GB/T 37749-2019 茶树菇、NY/T 3418-2019 杏鲍菇等级规格、GB/T 23191-2008 牛肝菌、NY/T 836-2004 竹荪、GB 2763-2019 食品中农药最大残留限量标准、GB 2762-2017食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定、GB 5749 生活饮用水卫生标准 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 出厂检验：感官、水分、灰分、标签、净含量  型式检验要求：  香菇：感官、水分、砷、铅、汞、镉、六六六、滴滴涕；  黑木耳：感官、水分、灰分、总糖、粗蛋白质、粗脂肪、干湿比、二氧化硫、总砷、铅、总汞、六六六、滴滴涕；  其他干制菌——茶树菇：感官、水分、灰分、二氧化硫、总砷、铅、总汞、六六六、滴滴涕； | | | | | |
| **其它相关知识** | | **了解食品安全法、食品安全知识** | | | | | |

**填表人(专业人员)： 日期：2021-02-28 审核组长： 日期：2021-02-28**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**