**专业培训记录**

**■QMS** **□50430** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **文昌椰富工贸有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **03.03.02;03.03.03** |
| **教师姓名** | | 童棉 | | **专业** | **03.03.02;03.03.03** | **培训地点** | **远程** |
| **受培训人员** | **姓名** | **李京田** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **/** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 椰蓉、椰丝的生产工艺流程：  切块---清洗---创蓉---干燥----冷却--包装  椰子油生产流程  预处理—压榨---过滤---静置—包装  椰子汁  预处理—破碎—榨汁—制浆—过滤脱气—调配---均匀—灌装（椰果—煮椰果—预处理）—杀菌  果肉椰子汁  预处理—破碎—榨汁—制浆—过滤脱气—调配---均匀—（椰果—煮椰果—预处理）---灌装—杀菌 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制** | | 产品污染风险控制：清洗椰肉必须达到工艺要求；  生物污染的控制：使用的器具、机器、容器工作人员等做到清洁和消毒；在食品加工过程中应对食品与环境做好监控；  化学污染监控：食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存,且应明显标示、分类储存； | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **不涉及** | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **不涉及** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/WYF001S-2016《椰蓉（丝）》、Q/WYF002S-2016《椰子汁饮料》、Q/WYF004S-2017《食用椰子油》、DB46/T107-2007《椰子浆》、《食品召回管理规定》、《中华人民共和国合同法》等。 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 需用的监视测量设备有：分析天平、PH机、烘干箱等。  需型式检验：对型式检验的相关要求如下  依据椰汁、椰浆、椰油的企业产品标准的7、检测规则中7.4型式检验：型式检验是对产品质量进行全面考核，正常情况下每半年进行一次，检验项目包括本技术标准中要求中的全部项目。椰浆是依据地方标准对于型式检验的要求与上述产品相同。 | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | |

**填表人(专业人员)：** 童棉 **日期： 2021.1.12 审核组长： 李京田 日期：2021.1.12**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**