**专业培训记录**

**■QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **长宁县晓露食品有限责任公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **03.03.03** |
| **教师姓名** | | 杨敬 | | **专业** | 许可范围内的食用菌制品的生产及销售 | **培训地点** | **办公室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **张心** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 原料选剔预处理---干燥---检验----包装----销售----交付 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 原料选剔、干燥 | | | | | |
| **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** | | GB7096-2014食品安全国家标准食用菌及其制品 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 感官、净含量、水分等 | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)： 日期： 审核组长： 日期：**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**