**专业培训记录**

**■QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **四川众信食品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **03.04.01;**  **03.08.04** |
| **教师姓名** | | **孙镱溪** | | **专业** | **03.04.01;**  **03.08.04** | **培训地点** | **企业会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **李林** | **罗田** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **无** | **无** |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **原油品质验收——计量储存入库——工艺调配——成品检验——分装——打包出厂** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **特殊过程：调配过程**  **控制措施：调配作业指导书** | | | | | |
| **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** | | **中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国民法典、中华人民共和国计量法、中华人民共和国标准化法、GB 8955-2016食品安全国家标准 食用植物油及其制品生产卫生规范、GB14881-2013食品企业通用卫生规范、GB28050-2011预包装食品营养标签通则、GB2761-2017食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、CNCA/CTS0008-2008A食用油、油脂及其制品生产企业要求、GB-2716-2018食品安全国家标准 植物油、GB/T 1535-2003大豆油、GB/T 8233-2008芝麻油、GB/T 19111-2017玉米油等** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **感官要求（色泽、滋味、气味、状态）、理化指标（酸价、过氧化值、极性组分、溶剂残留量）、污染物和真菌毒素限量、农药残留限量、添加剂使用等；提供第三方型式检验，见附件。** | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | |

****

**填表人(专业人员)： 日期： 2021.4.4 审核组长： 日期：2021.4.4**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**