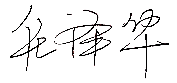
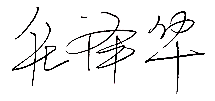
**专业培训记录**

**■FSMS □QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **南京强强食品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **FI-1** |
| **教师姓名** | | **任泽华** | | **专业** | **FI-1** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **FI-1** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **销售服务：订单=>采购=>分拣/配货/上架/=>销售=>配送（或冷链）或无配送=>结账/签收** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制** | | **主要食品安全危害：**  **所采购的预包装食品中自身带有致病菌生物、重金属/添加剂超标等化学危害，通过验证方式防控**  **需低温储存的食品因存放温度不符合导致的生物危害，通过储存温度，环境等控制**  **配送过程中需冷链运输的食品因车辆温度不符合导致的生物危害，主要通过车辆的温度、时间、路线等进行控制。** | | | | | |
| **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** | | **CNCA/CTS 0013-2008A (CCAA 0021-2014)《 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》及各类预包装产品的国家标准、行业规范等。** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **不适用** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)：日期：2021.5.15 审核组长： 日期：2021.5.15**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**