**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **上海早和工贸有限公司第一分公司** | **专业小类/****项目代码** | **K-1** |
| **教师姓名** | **任泽华** | **专业** | **K-1** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈丽丹** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **——** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **领料→预过筛→配料称重/添加剂复核→混合搅拌→过筛→装袋称重→入库→成品运输** |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制** | **主要食品安全风险：****生物危害：有一定致病菌超标等风险，通过人员、环境、工器具等清洁消毒管理来确保****化学危害：配料过程中造成限量添加剂超标。主要通过添加过程管理，包括复核等方式管理****物理危害：有一定带入线头、包装袋碎片、金属等风险，通过过筛、磁棒、金探等方式控制** |
| **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** | **GB/T11540、GB/T5009.11、GB5009.12、GB/T14454.4、GB/T14454.2、GB4789、GB5009、GB7917.4、GB/T14455.3、GB19646、GB12487、GB25576、GB/T5009.37-、GB/T17756、GB2716、GB1886、GB25566、GB1886、食品安全法、标准化法、计量法、食品添加剂生产监督管理规定、食品添加剂生产许可审查通则等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **检验项目包括感官（色泽、气味、组织状态）、铅、砷、沙门氏菌、大肠埃希氏菌，净含量，包装标识。判定依据GB26687-2011** |
| **其它相关知识** |  |

**填表人(专业人员)：** **日期：2021.5.29 审核组长：** **日期：2021.5.29**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**