**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **建德澎扬贸易有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：29.07.08****E：29.07.08****O：29.07.08****F：GI;GII** |
| **教师姓名** | **肖新龙** | **专业** |  | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **林兵** | **邝柏臣** | **石帆** |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **原料验收-原料贮存-挑拣-冷冻冷藏（必要时）-检验-分拣-装卸-配送** |
| **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** | **储存过程火灾，通过配制消防设施或器材，定期点检，人员培训等措施控制** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **火灾或交通事故造成的人员伤亡等，火灾主要通过配制消防设施或器材，定期点检，人员培训等；交通事故主要通过聘请专职司机，加强人员培训等；冷冻库冻伤，加强人员培训，冷库处张贴安全告知卡等；** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | **产品质量法、食品安全法、环保法、安全生产法、T/CCAA0029-2016、GB31621-2014《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》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)** | **主要由供应商提供产品的检验报告；销售过程中收集检验报告并查看有效性。** |
| **其它相关知识** | **无** |

**填表人(专业人员)： 肖新龙 日期： 2021-6-4 审核组长： 林兵 邝柏臣 日期：2021-6-4**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**