**专业培训记录**

**□QMS** **□EMS** **□OHSMS ☑HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **浙江新地里农产品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **CII-1** |
| **教师姓名** | | **1610680694(1)肖新龙** | | **专业** | **CII-1** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **邝柏臣** | **84470720427631532陈丽丹** | **陈权** |  |  |  |
| **专业代码** | **CII-1** |  | **——** | **——** |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **原辅料采购验收→整理、分选（清洗）→称重→包装→贮运** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的食品安全风险及控制措施、特殊过程的控制** | | 关键过程：原料验收、虫害控制、储存过程中温度控制 | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **——** | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **——** | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **关键控制点及控制措施：**  **原料进货检验、人员健康管理、虫害控制、温度管理；**  **食品安全危害：**  **果蔬类：农残** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **《食品安全法》、GB 2763-2019 《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB/T 33129-2016 《新鲜水果、蔬菜包装和冷链运输通用操作规程》、《中华人民共和国农产品质量安全法》** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **无要求，企业每年自行送检** | | | | | |
| **其它相关知识** | | **行业专业知识** | | | | | |

**1610680694(1)**

**填表人(专业人员)： 日期： 2021-06-08**

****

**审核组长： 日期：2021-06-08**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**