**专业培训记录**

**□QMS** **□EMS** **□OHSMS ☑FSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **浙江乡村家宴文化有限公司** | **专业小类/****项目代码** | F:GI,GII |
| **教师姓名** | **任泽华** | **专业** | F:GI,GII | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 原料验收→储存（冷藏、冷冻）→配货→装车→送货（冷冻、冷藏）→验货→客户接收 |
| **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/** | **关键过程及控制参数：****采购——索证****贮存——卫生、温度、保质期****运输——冷链运输温度** |
| **重要环境因素及控制措施** | **——** |
| **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** | **重要的食品安全危害：农药残留、重金属、黄曲霉毒素、金属异物等****配送车辆温度；冷藏、冷冻食品贮存温度；** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | **GB/T1354-2018《大米》；GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》；GB 2715-2018《食品安全国家标准 粮食》；GB 2763 -2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》****GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；****《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》****GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **自检项目：感官、包装完好** |
| **其它相关知识** |  |

**填表人(专业人员)：****日期：2021-06-10 审核组长：** **日期：2021-06-10注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**