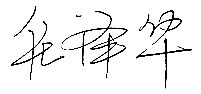
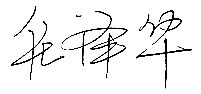
**专业培训记录**

**□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**