



专业培训记录

□QMS □EMS □OHSMS ☒FSMS

受审核方名称		杭州茗顺农副产品有限公司				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》 CNCA/CTS 0013-2014（CCAA0021-2014）食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求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)		自检项目：感官、包装完好					
其它相关知识							

填表人(专业人员): 任泽华 日期: 2021-06-13

审核组长: 肖新龙 日期: 2021-06-13

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页