



专业培训记录

QMS FSMS EMS OHSMS HACCP

受审核方	廊坊京盛食品有限公司				专业小类/ 项目代码	CIV-13
教师姓名	任泽华		专业	CIV-13	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	肖新龙				
	专业代码	CIV-13				
生产工艺/ 服务过程	原辅料验收→筛选→喷水/浸泡→炒制→冷却→磨酱→灌装→外包→成品入库					
生产过程/服务过程 的风险及控制措施 特殊过程的控制/	原料验收：往往涉及到农副产品的验收，会有重金属，农残等超标风险；自行检测或送检等 筛选/色选等：控制各类异物等物理危害 炒制：通过温度时间等控制生物危害					
重要环境及控制措施	——					
不可接受风险的危险源 及控制措施	——					
相关法律法规的要求及 产品标准	食品安全法、食品生产许可证管理办法、食品生产审查通则、GB7718、GB2760、GB2761、 GB2762、GB2763、QB/T1733.4-2015、LS/T3220-2017 等					
检验和试验项目及要求 (如有型式试验要求,要 进行说明)	一般检验项目包括：色泽、气滋味、组织状态、杂质、蛋白质、水分、灰分、脂肪、酸价、过 氧化值、细度、微生物指标 出厂检验项目：水分、净含量、酸价、过氧化值等项目					
其它相关知识						

填表人(专业人员):

日期: 2021.6.29

审核组长:

日期: 2021.6.29

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页