**专业培训记录**

**☑QMS □50430□EMS □OHSMS ☑**FSMS **□**HACCP

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 习水县粮油储备库 | **专业小类/****项目代码** | 29.06.01GII |
| **教师姓名** | **邝柏臣** | **专业** | 29.06.01GII | **培训地点** | **习水** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 入库接订单测量水分收购粮食验收水分运输（外包）交付出库 不   |
| **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/** |  |
| **重要环境及控制措施** | **不适用** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **不适用** |
| **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****CCP：水分检测** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | **GB/T1354-2018《大米》；GB1351-2008《小麦》；GB1353-2018《玉米》；GB/T8231-2007《高粱》；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 -2016《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》；****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** |
| **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：色泽气味、水分含量、杂质****型式检验项目：粮食：农残、重金属、黄曲霉毒素（送检或验证第三方检测报告）、****植物油：酸价、过氧化值等****型式检验：粮食：正常情况下，连续生产三年；****植物油：正常情况下，连续生产一年；** |
| **其它相关知识** |  |

**填表人(专业人员)： 日期：2021-06-30 审核组长：  日期：2021-06-30**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

CCP1：水分

购入食品验收

售出食品

常温配送

CCP1：水分

食品贮存

退换货，撤回