**专业培训记录**

**□QMS** **□EMS** **□OHSMS ☑FSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **厦门春秋果蔬商贸有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **FI-2** |
| **教师姓名** | **邝柏臣** | **专业** | **FI-2** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **关键过程及控制参数：****采购——索证****运输——车辆卫生、运输时间** |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | **不适用** |
| **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** | **重要的食品安全危害：农药残留、重金属、黄曲霉毒素B1、金属异物、兽药残留等** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | **执行相关的行业标准如：GB 2763-2019《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》、GB 2760《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 5009.3《 食品安全国家标准 食品中水分的测定》、DB14/T 1602-2018《苹果冷藏库管理规范》、NY/T 1395-2007《香蕉包装、贮存与运输技术规程》、GB/T DB21/T 2913-2018《大樱桃贮藏技术规程》、GB 2762-2017《 食品安全国家标准 食品中污染物限量》、DB13/T 2562-2017《 蔬菜配送服务规范》、GB 4806.7-2016《食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品》、GB 9683-1988 《复合食品包装袋卫生标准》等，详细见清单。** |
| 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、过氧化值等调味品：重金属、有害微生物等畜禽肉类：动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明型式检验：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)：邝柏臣 日期： 2021.8.1 审核组长： 邝柏臣 日期：2021.8.1**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**