**专业培训记录**

**□QMS □EMS □OHSMS■**FSMS **□**HACCP

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **厦门一亩鲜生供应链集团有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **CI-1;CII-1;CIII** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | **CI-1;CII-1;CIII** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **邝柏臣** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **CI-1;CII-1;CIII** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **蔬菜工艺流程：原料验收-清洗-挑选（分拣）-包装-成品**  **水果工艺流程：原料验收-挑选（分拣）-包装**  **水产品生产工艺流程：原料验收-清洗-挑选（分拣）-包装-金探★-成品**  **肉类生产工艺：原料验收-清洗-挑选（分拣）-切割-包装-金探★-成品** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制** | | 1. **原料验收：**   **果蔬类：农药残留超标；控制措施——索取农残合格证明**  **畜禽肉类/水产：兽残超标；控制措施——索取动检合格证、非洲猪瘟检测等**   1. **金属异物的控制：金探检测** | | | | | |
| **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** | | **GB/T 27304-2008 《食品安全管理体系 水产品加工企业要求》，GB/T 27301-2008 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》，T/CCAA 23-2016《食品安全管理体系 果蔬生产企业要求》；GB 2763 -2021《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》；GB5749-2006《生活饮用水卫生标准》、《食品安全法》等** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **无型式检验要求，主要以索证检验为主** | | | | | |
| **其它相关知识** | | **食品安全基本知识** | | | | | |

**填表人(专业人员)： 日期： 审核组长： 日期：**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**