**专业培训记录**

**■QMS** **□50430****■EMS** **■OHSMS** **□EnMS** **□FSMS** **□HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **成都千钟粟农业科技有限公司** | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **Q：29.07.09;29.14.01**  **E：29.07.09;29.14.01**  **O：29.07.09;29.14.01** |
| **教师姓名** | | **文平** | | **专业** | | **Q/E/O:29.07.09;29.14.01** | **培训地点** | | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈伟** | **余家龙** |  | |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 销售工艺流程 市场调研→签订协议→组织采购用户产品与验收→发货与交付→售后服务  关键/确认过程：销售过程，也是特殊过程。 | | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 销售产品风险：产品质量不合格、交付不准时，货款回收等风险；  销售过程，依据销售操作手册控制。  销售过程中业务外出时交通意外伤害风险；通过管理方案和预案进行控制。 | | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | 火灾和固废，采取管理方案和应急处理方案控制。 | | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | 火灾、触电、意外伤害，采取管理方案和应急处理方案控制。 | | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **/** | | | | | | | |
| 主要能源使用和主要能源参数等； | | **/** | | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | 中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国消费者权益保护法、欺诈消费者行为处罚办法、GB/T 1354-2018大米 、 GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、 LS/T 3212-2014 挂面、 GB 2721-2015 食品安全国家标准食用盐。 | | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 大米指标： 不完善粒含量，气味，色泽，水分含量，碎米，杂质，有机砷等；  食用油指标：酸价，过氧化值，水份及挥物，不溶性杂质等；  挂面指标：感官（性状、气泽等）、净含量，水分，酸度，自然断条率等。 | | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **C:\Users\Administrator\Desktop\新文档 2019-09-04 21.08.47.jpg** | | | **日 期** | | | **2021.8.15** | |
| **审核组长** | | **C:\Users\Administrator\Desktop\新文档 2019-09-04 21.08.47.jpg** | | | **日 期** | | | **2021.8.15** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**