**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **湖南利源隆茶业有限责任公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：03.08.03****H：CIV-12** |
| **教师姓名** | **邝柏臣** | **专业** | **H：CIV-12** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** |  鲜叶-杀青-揉捻-干燥-绿茶鲜叶-萎凋-揉捻（或揉切）-发酵-干燥-红茶鲜叶-萎凋-做青-杀青-揉捻-干燥-乌龙茶鲜叶-杀青-揉捻-闷黄-干燥-黄茶鲜叶-萎凋-干燥-白茶鲜叶-杀青-揉捻-渥堆-干燥-黑茶  |
| **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/** | 基于对生产加工过程的危害分析，确定原绿茶：分拣去杂、复烘、定级包装；红茶：挑拣、复烘、定级包装为关键控制点，并确定了关键限值和操作限值。 |
| **重要环境因素及控制措施** | **供应商均通过调查和评价合格后才有资格做为公司的合格供应商，按照茶叶的种类选择适合加工的半成品。不合格的原料禁止用于生产。采购的茶叶经过检验合格后才能投产，不合格的原料一律退回。****2．2烘干** **将采购检验合格的茶叶，放入烘干箱进行烘干，烘干温度过130℃左右，时间3分钟左右。****2．3拼配** **将烘干好的茶叶由人工进行拼配均匀。****2．4小包装****拼配后的茶叶转入机台包装，包装材料选用必须符合国家标准要求。****2．5外包装****经过小包装后，进行纸箱包装。按照产品的不同品种进行装箱堆放。****2．6入库贮存****将包装好的产品贮存到成品仓库** |
| **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** | **重重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施 一、 绿茶：****1.分拣去杂：****关键限值：1.无肉眼可见外来异物。2.符合GB/T22737信阳毛尖茶的感官品质要求。** **操作限值：1.无肉眼可见外来异物。2.符合GB/T22737信阳毛尖茶的感官品质要求。 。****2.复烘：****关键限值：1.干燥温度60-80度，时间20-30分钟。****操作限值：1.干燥温度60-80度，时间20-30分钟。2.根据手感，目测，严格控制关键控制点的参数****二、红茶：****1.挑拣：****关键限值：1.无肉眼可见外来异物。2.符合GB/T13738.2工夫红茶的感官品质要求。** **操作限值：1.无肉眼可见外来异物。2.符合GB/T13738.2工夫红茶的感官品质要求。 。****2.复烘：****关键限值：1.干燥温度90-120度，时间50-60分钟。****操作限值：1.干燥温度90-120度，时间50-60分钟。2.根据手感，目测，严格控制关键控制点的参数** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | **GB 2762《食品中污染物限量》；GB 2763《食品中农药最大残留限量》；GB/T 9833.1《紧压茶 花砖茶》，GB/T 9833.2《紧压茶 黑砖茶》，GB/T 9833.3《紧压茶 茯砖茶》，GB/T 9833.4《紧压茶 康砖茶》，GB/T 9833.5《紧压茶 沱茶》，GB/T 9833.6《紧压茶 紧茶》，GB/T 9833.7《紧压茶 金尖茶》，GB/T 9833.8《紧压茶 米砖茶》，GB/T 9833.9《紧压茶 青砖茶》，GB/T13738.1《第一套红碎茶》；GB/T13738.2《第二套红碎茶》；GB/T13738.4《第四套红碎茶》；GB/T14456《绿茶》；GB18650《原产地域产品 龙井茶》；GB18665《蒙山茶》；GB18745《武夷岩茶》；GB18957《原产地域产品 洞庭（山）碧螺春茶》；GB19460《原产地域产品 黄山毛峰茶》；GB 19598《原产地域产品 安溪铁观音》；GB 19691《原产地域产品 狗牯脑茶》；GB 19698《原产地域产品 太平猴魁茶》；GB 19965《砖茶氟含量》；SB/T10167《祁门工夫红茶》；相关地方标准；备案有效的企业标准。** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **感官品质检验：应有独立的审评场所，其基本设施和环境条件应符合GB/T18797-2002《茶叶感官审评室基本条件》相关规定。审评用具（干评台；湿评台；评茶盘；审评杯碗；汤匙；叶底盘；称茶器；计时器等），应符合SB/T10157-1993《茶叶感官审评方法》相关规定。****2. 水分检验：应有分析天平（精度1/1000g以上）、鼓风电热恒温干燥箱、干燥器等，或水分测定仪。****3. 总灰分检验：应有分析天平（精度1/1000g以上）、高温电炉（温控：525±25℃）、瓷质坩埚、干燥器等，****4. 净含量检验：应有符合相关要求并经过计量鉴定的天平或秤。****5. 茶梗、非茶类夹杂物：应有符合相应要求的天平或秤。** |
| **其它相关知识** |  |

**填表人(专业人员)：  日期：2021-9-01 审核组长： 日期：2021-09-01**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**