**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **安徽雪域燕果食品有限公司** | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **F：CII-1;CIV-2**  **H：CII-1;CIV-2** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | | **F：CII-1;CIV-2**  **H：CII-1;CIV-2** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **邝柏臣** |  |  | |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 葡萄干生产工艺流程图：  原辅料验收→投料→管道清洗→气泡清洗→振动冲洗→风干→步料上料→烘干→冷却→激光机挑选→X光机挑选→色选机挑选→人工挑选→金探→称量包装  核桃分装工艺流程：原材料验收→人工挑选→装袋称重→封箱入库  红枣分装工艺流程：原材料验收→人工挑选→装袋称重→封箱入库 | | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 葡萄干：  1. 原辅料采购及验收过程：重金属、农残、二氧化硫残留量超标、   1. 生产过程环境温湿度控制:温度、湿度超标，葡萄干表面发粘容易沾染杂菌   枣：原辅料采购及验收过程：重金属、农残、二氧化硫残留量超标  核桃：原辅料采购及验收过程：重金属、农残、二氧化硫残留量超标 | | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **——** | | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **——** | | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | 葡萄干：重金属、农残、二氧化硫残留量超标、致病菌（沙门、大肠杆菌O157:H7等）  枣：重金属、农残  核桃：重金属、农残、二氧化硫残留量、酸价、过氧化值  **通过原料采购验收进行控制** | | | | | | | |
| 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** | | **Q/XYYG0001S-2019 干制品、中华人民共和国食品安全法、GB/T5835-2009 干燥制品、GB 19300 食品安全国家标准 坚果及籽类食品、GB14881-2013 食品安全国家标准 食品生产企业通用卫生规范、CCAA0018-2014食品安全管理体系 坚果加工企业要求、CCAA0020-2014食品安全管理体系 果蔬制品生产企业要求、GB 2763-2019食品安全国家标准 食品中农药最大残留量 、GB 2762-2017食品安全国家标准 食品中污染物限量 、GB 2761-2017食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 等** | | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 型检：半年1次  葡萄干检验项目：水分、感官、重金属、农残、致病菌、二氧化硫残留量等  **枣**检验项目：水分、感官、重金属、农残、致病菌、二氧化硫残留量等  **核桃**检验项目：水分、感官、重金属、农残、致病菌、酸价、过氧化值、黄曲霉毒素B1、二氧化硫残留量等 | | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **掌握食品安全的相关知识** | | | | | | | |
| **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**