**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**