**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **阿荣旗兴源肉联有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **03.01.01** |
| **教师姓名** |  | **专业** |  | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** |  |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** |  |
| **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** |  |
| 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** |  |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** |  |
| **其它相关知识** |  |
| **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**