**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **文昌椰富工贸有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **03.03.02;**  **03.03.03** |
| **教师姓名** | | **童棉** | **专业** | | **03.03.02**  **03.03.03** | **培训地点** | | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **李俐** | **03.03.02**  **03.03.03** | |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 椰蓉、椰丝的生产工艺流程：切块→清洗→创蓉（切丝）→干燥→冷却→包装  椰子油（冷压榨）生产工艺流程：椰蓉预处理→压榨→过滤→静置→包装  椰子汁、椰浆生产工艺流程：椰肉预处理→破碎→榨汁→制浆→过滤→乳化→均质→灌装→杀菌→冷却→贴标→成品 | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 产品污染风险控制：清洗椰肉必须达到工艺要求；  生物污染的控制：使用的器具、机器、容器工作人员等做到清洁和消毒；在食品加工过程中应对食品与环境做好监控；  化学污染监控：食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存,且应明显标示、分类储存； | | | | | | |
| **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； | | **/** | | | | | | |
| **扫描全能王 2021-09-12 15.12_3相关法律法规的要求及产品标准** | | GB2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、Q/WYF001S-2016《椰蓉（丝）》、Q/WYF002S-2016《椰子汁饮料》、Q/WYF004S-2017《食用椰子油》、DB46/T107-2007《椰子浆》、《食品召回管理规定》、《中华人民共和国合同法》等。 | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 需用的监视测量设备有：分析天平、PH测试仪、压力表等。 | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | **日 期** | | | **2021.9.5** | |
| **审核组长** | |  | | **日 期** | | | **2021.9.5** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**