**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 北京食刻鲜食品配送有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | FI-2 |
| **教师姓名** | | **邝柏臣** | | **专业** | FI-2 | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 验证  装车  运输  接订单  采购  交付  不 | | | | | |
| **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/** | | **关键过程及控制参数：**  **采购——索证**  **运输——车辆卫生、运输时间** | | | | | |
| **重要环境因素及控制措施** | | **不适用** | | | | | |
| **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** | | **重要的食品安全危害：农药残留、重金属、黄曲霉毒素B1、金属异物、兽药残留等** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **GB/T1354-2018《大米》；GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》；GB 2715-2018《食品安全国家标准 粮食》；GB 2763 -2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》**  **GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；**  **CNCA/CTS 0013-2008A (CCAA 0021-2014)《 食品安全管理体系 运输和贮藏企业要求》**  **GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》**  **GB2707-2005鲜（冻）畜肉卫生标准**  **GB16869-2005鲜、冻禽产品** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **自检项目：感官、包装完好**  **检验项目：粮食：农残、重金属、黄曲霉毒素（送检或验证第三方检测报告）、**  **植物油：酸价、过氧化值等**  **调味品：重金属、有害微生物等**  **畜禽肉类：动物检疫合格证明、肉品品质检验合格证明**  **型式检验：粮食：正常情况下，连续生产三年；**  **植物油：正常情况下，连续生产一年；** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)：  日期：2021-9-17 审核组长： 日期：2021-09-17**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**