**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **黔南兴隆生物科技有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **K-1** |
| **教师姓名** | | **任泽华** | | **专业** |  | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **重质碳酸钙生产工艺流程：**  **方解石采购验收→挑选、清洗、晾干（必要时）→投料→粗粉碎→粉磨→分级→灌装→检验入库；** | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **生产过程/服务过程的风险及控制措施：**   1. **原材料采购验收：重金属、无机砷、铅、酸不溶性灰分、碳酸钙含量、铁含量等超标；控制措施：从合格供方采购、每年索取第三方检测报告或送检进行验证，每批入厂检验；** 2. **分级：异物混入；控制措施：依据作业指导书进行控制；** 3. **检验入库：重金属超标：控制措施：按照GB25572、GB 1886.214进行检验，合格入库；** | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | 1. **原料采购及验收：1.从合格供方采购、每年索取第三方检测报告或送检进行验证，每批入厂检验；2. 分级：依据作业指导书进行控制；3. 检验入库：按照GB25572、GB 1886.214进行检验，合格入库；** | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **《中华人民共和国食品安全法》、GB 5009.75-2014《食品安全国家标准 食品添加剂中铅的测定》、GB 5009.74-2014《食品安全国家标准 食品添加剂中重金属限量试验》、GB 5009.76-2014《食品安全国家标准 食品添加剂中砷的测定》、GB 29924-2013《食品安全国家标准 食品添加剂标识通则》、GB25572-2010《食品安全国家标准 食品添加剂 氢氧化钙》、GB1886.214-2016《食品安全国家标准 食品添加剂 碳酸钙》、GB 2760-2014《食品安全国家标准 食品添加剂使用标准》、GB 31647-2018《食品安全国家标准 食品添加剂生产通用卫生规范》等** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **无型式检验要求；**  **每年按照产品标准要求，送检委托第三方检测1次，提供最新的产品检测报告** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **了解添加剂的食品安全特性指标** | | | | | | |
| **填表人(专业人员)** | | **任泽华** | | **日 期** | | | **2021-10-14** | |
| **审核组长** | | **肖新龙** | | **日 期** | | | **2021-10-14** | |