**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **浙江大姆山食品有限公司** | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **CI-2** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | | **CI-2** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈丽丹** |  |  | |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 咸蛋黄生产工艺流程：  鲜蛋分选→腌制→洗蛋→打蛋→蛋液蛋黄分离→咸蛋黄清洗→干燥→分级→包装→金属探测→成品检验→入库  **咸鸭蛋生产工艺流程**  鲜蛋分选→腌制→洗蛋→挑选→抽真空包装→高温蒸煮→冷却→成品检验→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/** | | 1. **原辅料采购及验收：鲜蛋：新鲜度、兽残、重金属超标；黄泥：重金属超标；** 2. **腌制：盐度控制不当、腌制温度控制不当；** 3. **高温杀菌：温度时间控制不当致病菌超标** 4. **金探：金属异物的控制** 5. **冷却：温度控制不当，致病菌超标** | | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **化学危害：农残、重金属、苏丹红、**  **微生物危害：大肠菌群、菌落总数、致病菌（沙门氏菌、志贺氏菌）**  **物理危害：金属碎片、外来异物、玻璃**  **关键控制点、高温杀菌（温度时间）、冷却（温度）、金探检测（铁、非铁、不锈钢）** | | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **GB 2749-2015 食品安全国家标准 蛋与蛋制品、GB/T 25009-2010 蛋制品生产管理规范、GB 21710-2016 食品安全国家标准 蛋与蛋制品生产卫生规范、GB 14880 食品安全国家标准 食品营养强化剂使用标准、GB 29921 食品安全国家标准 食品中致病菌限量、GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量、GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量、GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准**  **GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 、GB 5749 生活饮用水卫生标准、GB 4789.3-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 大肠菌群计数、GB 4789.2-2016 食品安全国家标准 食品微生物学检验 菌落总数测定、GB 2763-2019 食品中农药最大残留限量标准、CCAA 0007-2014 食品安全管理体系 蛋及蛋制品生产企业要求等** | | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **出厂检验：咸鸭蛋：感官、净含量；咸蛋黄：感官、净含量、大肠菌群、菌落总数；**  **型式检验：**铅、六六六、滴滴涕、菌落总数、大肠菌群、致病菌（沙门氏菌）、、感官、净含量、重金属等。 | | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **食品安全法相关知识** | | | | | | | |
| **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**