



# 配送车辆温度监控记录 (CCP)

编号: ZZ/R-49-1.0

NO:

日期	车牌号	配送温度	配送人员	日期	车牌号	配送温度	配送人员
6-1	浙A0DQ48	4°C	胡建超				
6-1	浙A0DP48	-3°C	李建新				
6-2	浙A0DP48	3.5°C	胡建超				
6-2	浙A0DP48	-2°C	李建新				
6-3	浙A0DP48	3°C	胡建超				
6-3	浙A0DP48	-3.7°C	李建新				
6-4	浙A0DP48	3°C	胡建超				
6-4	浙A0DP48	-3.5°C	李建新				



备注: 1、车辆温度根据配送产品不同设置不同: 冷藏车 0~10°C; 冷冻温度 -15~-18°C  
 2、每次出车一般需记录装箱前温度 (冷冻产品应预冷到 0°C 左右), 送达温度, 如果配送时间久的中间每 1 小时应记录一次。

# 培训实施与评价表

编号：JL-033

NO：2021-06

主 题	认证审核整改培训	举办部门	综合部
主讲人	李哲	学 时	4小时
举办时间	2021.6.3	地 点	公司会议室
举办对象	各部门负责人		
人员签到	李哲 李季芳 胡建超 徐凯 李建志 李建辉 董生凯		
培训内容：	<p>1. 本次认证审核的基本情况，各部门需要结合本次审核的情况，对下一年度体系的运行和管理进行策划；</p> <p>2. 针对本次开具的不合格项进行分析。ISO22000：2018标准中7.1.6、8.2、8.5.4、5.5.7、食品安全管理手册进行培训</p> <p>3. 讨论如何做好食品体系及体系管理工作。</p>		
培训资料：	ISO22000：2018标准中7.1.6、8.2、8.5.4、5.5.7食品安全管理手册和程序文件		
考核方式及成绩：	现场提问，全员通过		
考核合格率：	100%		
评价：	经过本次培训，效果明显，对食品质量管理体系有了更深刻的理解，此次培训有效。		