**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **河北蒙羊食品有限责任公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **CI-1;CIII** |
| **教师姓名** | | **王薇** | | **专业** | **CI-1;CIII** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **张静** | **陈丽丹** |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **冷冻预制调理肉类**生产/服务流程图：  脱盒  调味、滚揉  分割、修整  速冻  成型  缓化、清洗  入库  切片  外包装  金检  内包装 | | | | | | |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **酱卤肉**生产/服务流程图：  称重装盒  腌制  配料  降温  蒸煮  缓化、清洗  冷冻定型  外包装  装箱入库  压膜封口 | | | | | | |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **速冻饺子（生）**生产/服务流程图：  速冻  和面  配料  成型  备馅  缓化、清洗  包装  外包装  装箱入库  金检 | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **关键控制点：金属探测、食品添加剂的添加、速冻** | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | 生产（卫生）规范1： GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范  生产（卫生）规范2： GB 19303-2003 熟肉制品企业生产卫生规范  生产（卫生）规范3： GB/T 29342-2012 肉制品生产管理规范  生产（卫生）规范4：GB 31646-2018 食品安全国家标准 速冻食品生产和经营卫生规范  **肉串**执行的食品安全标准1 GB 19295-2021 食品安全国家标准 速冻面米与调制食品  **牛肉卷**执行的食品安全标准2 SB/T 10482-2008 预制肉类食品质量安全要求  、GB 31650-2019 食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量  **牛肉荠菜水饺**执行的食品安全标准3 GB/T 23786-2009 速冻饺子  **羊蝎子**执行的食品安全标准4 GB/T 23586-2009 酱卤肉制品 | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **孜然肉串** 报告号1：S2021-MN0432 报告日期： 2021-08-02  **牛肉卷** 报告号2： S2021-MN0325 报告日期： 2021-07-13  **牛肉荠菜水饺** 报告号3： S2021-WT2194 报告日期： 2021-06-28  **羊蝎子**报告号4： S2021-MN0323 报告日期： 2021-07-13 | | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **1** | | **日期** | | | **2021-12-11** | |
| **审核组长** | | **1** | | **日期** | | | **2021-12-11** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**