**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **武义县食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：03.01.01****F：CI-1** |
| **教师姓名** | **任泽华** | **专业** | **Q：03.01.01****F：CI-1** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **生猪验收-静养观察-瘦肉精检测-沐浴—刺杀放血-头部检验-清洗-浸烫脱毛-穿吊挂吊-修毛-剥皮-编码-酮体检验-雕圈-开膛、剖肚-取内脏-劈半-白肉分片-内脏整理-过磅放行** |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | **生猪验收部分的食品安全危害主要有生物危害-口蹄疫等人畜共患病，寄生虫病等、化学危害-兽药残留。****一般情况下，此行业有如下关键控制过程：****宰前检疫、头部检验、内脏检验、胴体检验** |
| **重要环境及控制措施** | **——** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **——** |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | **待宰猪的检验检疫：疫病、瘦肉精、兽药残留****宰前检疫、头部检验、内脏检验、胴体检验：主要疫病——兽医现场检疫；****复检：主要疫病——兽医现场检疫** |
| 主要能源使用和主要能源参数等； |  |
| **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》、《中华人民共和国动物防疫法》、《生猪屠宰管理条例》****《生猪屠宰检疫规程》、GB/T19479 《生猪屠宰良好操作规范》、GB 50317 《猪屠宰与分割车间设计规范》、GB/T27301 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》、****GB17236 《生猪屠宰操作规程》、GB2707《鲜（冻）畜肉卫生标准》、GB/T 17996《生猪屠宰产品品质检验规程》等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **屠宰本身主要以各类规范为主，如生猪屠宰良好操作规范、生猪屠宰操作规程等为主。针对肉品则按照GB2707鲜（冻）畜肉卫生标准，如色泽、气味、状态、挥发性盐基氮、污染物、兽药残留等指标。** |
| **其它相关知识** | **畜禽屠宰的相关知识** |
| **填表人****(专业人员)** | **任泽华** | **日期** | **2021-12-07** |
| **审核组长** | **肖新龙** | **日期** | **2021-12-07** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**