**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 昌黎县金福地肉类食品加工厂 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 03.01.01 |
| **教师姓名** | | **张瑞丰** | | **专业** | 03.01.01 | **培训地点** | |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **余家龙** |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **原料入库→分割→切片加工→检验→包装→检验→冷冻→出库销售** | | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | | **检验，外观，包装，菌落总数** | | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | | **中华人民共和国食品安全法、安全生产法、定量包装商品净含量计量检验规则 JJF 1070-2005、鲜、冻胴体羊肉 GB/T9961-2008、畜禽肉水分限量 GB18394-2001、羊肉分割技术规范 NY/T1564-2007、肉制品生产管理规范 GB/T29342-2012、食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB2707-2016、食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB7718-2011、运输包装用双瓦楞和单瓦楞纸箱 GB/T6543-2008、生活饮用水卫生标准 GB5749-2006、食品企业通用卫生规范 GB14881-2013** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **外观，包装，菌落总数。**  **需型式试验。** | | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | | **日期** | | | **2022年8月7日** | |
| **审核组长** | |  | | **日期** | | | **2022年8月7日** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**