**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 大厂回族自治县伊丰肉类有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 03.01.01 |
| **教师姓名** | | 马贵兰 | | **专业** | 03.01.01 | **培训地点** | | **办公室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **朱晓丽** |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **原料(检验检疫合格)入库→屠宰→排酸→分割→加工→包装→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** | | **关键过程为：分割、冷冻、检测**  **特殊过程为：排酸** | | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | | **食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产 品 GB2707-2016**  **鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008**  **牛肉等级规格 NY/T676-2010**  **畜禽肉水分限量 GB18394-2001**  **牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **无** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | | |
| **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**