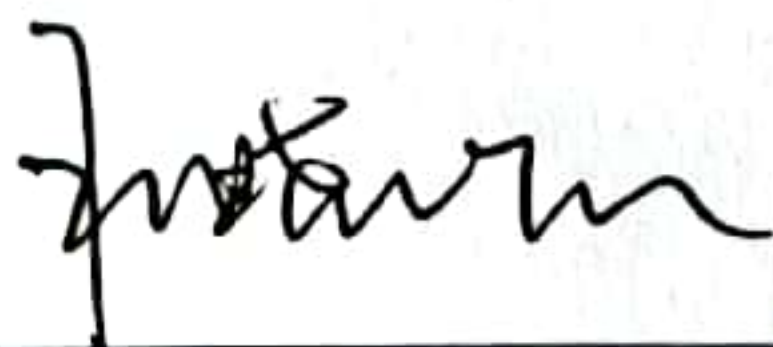




专业培训记录

■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		2022.8.19	
审核组长			日期		2022.8.19	

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页