**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 大厂回族自治县强盛肉类有限公司 | | | | **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** | | **活牛进厂检验→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**  **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 GBT17238-2008**  **牛肉等级规格 NYT 676-2010** | | | | | | |
| **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**