



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)		马贵兰		日期		2022.8.19	
审核组长		朱晓丽		日期		2022.8.19	

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页