**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **桐庐绿合生态农业开发有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | Q：03.01.01 |
| **教师姓名** | | **任泽华** | | **专业** | Q：03.01.01 | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **原辅料等验收=>脱包=>分割/绞肉=>称重=>包装=>金探=>冷藏定型=>运输=>销售** | | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | | **猪肉验收部分的质量和食品安全主要有生物危害-口蹄疫、非洲猪瘟等人畜共患病，寄生虫病等、化学危害-兽药残留。**  **一般情况下，此行业有如下关键控制过程：冷藏（0-4℃）；冷冻（≤-18℃）** | | | | | | |
| **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》、《中华人民共和国动物防疫法》、GB 50317 《猪屠宰与分割车间设计规范》、GB/T27301 《食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求》、GB2707《鲜（冻）畜肉卫生标准》、GB 20799-2016 食品安全国家标准 肉和肉制品经营卫生规范、GB\_T 40466-2021 畜禽肉分割技术规程 猪肉、GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范等** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **针对肉品则按照GB2707鲜（冻）畜肉卫生标准，如色泽、气味、状态、挥发性盐基氮、污染物、兽药残留等指标。** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **——** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **任泽华** | | **日期** | | | **2022.10.21** | |
| **审核组长** | | **任泽华** | | **日期** | | | **2022.10.21** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**