



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard United Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-05(05 版)

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