**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 临沂市正宏食品有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 03.01.02 |
| **教师姓名** | **2b6abc70f39d82ff4151717c5a9b68e** | **专业** | 03.01.02 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **eabec54066da80f37a63f9550f89ac0** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** |  |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | **关键过程：**1. 毛料验收：毛料有检疫合格证，养殖无药残，禁食12小时，宰前禁水3小时 ；
2. 铜体检疫：铜体检疫无疫病；
3. 速冻：速冻温度－28℃以下，时间8小时以上 。

**无需要确认过程** |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | **法律法规：**中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国计量法、定量包装商品计量监督管理办法、 食品工具、设备用洗涤剂卫生标准、中华人民共和国产品质量法、生活饮用水卫生标准等；**产品标准：**鲜冻禽肉产品GB2707-2016、鲜冻禽产品GB16869-2005 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** |  |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | **2b6abc70f39d82ff4151717c5a9b68e** | **日期** | **2022年11月8日** |
| **审核组长** | **2b6abc70f39d82ff4151717c5a9b68e** | **日期** | **2022年11月8日** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**