**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **大厂回族自治县金腾肉类食品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **03.01.01** |
| **教师姓名** | | **张瑞丰** | | **专业** | **03.01.01** | **培训地点** | | **远程微信**  **视频沟通** |
| **受培训人员** | **姓名** | **杨园** |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **原料验收→解冻→清洗整理→注射（配料）→腌制→整型→速冻→成型→真空包装→装箱→入库冷藏** | | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | | **关键过程为：原料验收、配料、腌制和速冻、臭氧消毒**  **特殊过程为：注射（配料）、腌制、速冻、臭氧消毒** | | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | | **食品召回管理办法、中华人民共和国食品安全法、消费者权益保护法**  **GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范**  **SB/T10379-2012是《速冻调制食品》等** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **检验项目：感官检验（包括形态、气味、杂质、色泽等）、过氧化值、净含量等**  **型式试验要求:一般6个月一次，书情况要增加，视执行标准而定** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **车间环境条件控制，良好行为规范** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **张瑞丰** | | **日期** | | | **2022.11.6** | |
| **审核组长** | | **杨园** | | **日期** | | | **2022.11.6** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**