



专业培训记录

■QMS □50430

受审核方名称		武义县食品有限公司			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		生猪验收-静养观察-瘦肉精检测-沐浴-刺杀放血-头部检验-清洗-浸烫脱毛-穿吊挂吊-修毛-剥皮-编码-胴体检验-雕圈-开膛、剖肚-取内脏-劈半-白肉分片-内脏整理-过磅放行				
关键过程及需要确认的过程及主要控制参数		生猪验收部分的食品安全危害主要有生物危害-口蹄疫等人畜共患病，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： 宰前检疫、头部检验、内脏检验、胴体检验				
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》、《生猪屠宰管理条例》 《生猪屠宰检疫规程》、GB/T19479 《生猪屠宰良好操作规范》、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》、 GB17236 《生猪屠宰操作规程》、GB2707 《鲜（冻）畜肉卫生标准》、GB/T 17996 《生猪屠宰产品品质检验规程》等				
检验和试验项目及要 求(如有型式试验要求,要 进行说明)		屠宰本身主要以各类规范为主，如生猪屠宰良好操作规范、生猪屠宰操作规程等为主。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		畜禽屠宰的相关知识				
填表人 (专业人员)		日期		2022.12.1		
审核组长		日期		2022.12.01		

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页