**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 四川龙盛源肉类加工有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 03.01.01 |
| **教师姓名** | 李仕强 | **专业** | 03.01.01 | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **余家龙** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **宰前检疫→电麻刺杀沥血→头部检验→清洗烫毛→开膛取脏→检疫检验→分割外售** |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | **关键过程：检疫过程，无特殊过程和需确认过程。控制参数：肉制品的感官、色泽、状态、污染物含量，兽药残留量的检验** |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | **中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国宪法、中华人民共和国民法典、食品生产许可管理办法、食品安全国家标准洗涤剂 GB 14930.1-2015、食品安全国家标准消毒剂 GB 14930.2-2012、食品安全国家标准消毒餐（饮）具 GB 14934-2016、生产许可证管理办法 总局令第129号、食品标识管理规定 2019/10/22、复合食品包装袋卫生标准 GB9683-1988、生活饮用水卫生标准 GB5749-2006、食品企业通用卫生规范 GB14881-2013、食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2761-2017、食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB2762-2017、食品安全国家标准 食品中致病菌限量 GB 29921-2013、食品中农药最大残留限量 GB2763-2021、食品微生物学检验菌落总数测定 GB/T4789.2-2010、中华人民共和国国家标准 鲜、冻禽产品 GB16869-2005、食品召回管理办法 2020/11/3、食品中水分的测定 GB/T5009.3-2003、次氯酸钠溶液 GB19106-2003、手洗餐具用洗涤剂 GB9855-2000、食品安全国家标准 鲜(冻)畜、禽产品 GB 2707-2016、食品安全国家标准 食品中兽药最大残留限量 GB 31650-2019、食品安全国家标准 食品接触材料及制品 邻苯二甲酸酯的测定和迁移量的测定 GB 31604.30-2016、食品安全国家标准 食品接触用塑料材料及制品 GB 4806.7-2016等**  |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **包装质量情况，肉制品的感官、色泽、状态、污染物含量，兽药残留量。****需型式检验** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** |  | **日期** | **2023年3月1日** |
| **审核组长** |  | **日期** | **2023年3月1日** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**专业培训记录**

**☑EMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 四川龙盛源肉类加工有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 03.01.01 |
| **教师姓名** | 李仕强 | **专业** | 03.01.01 | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **余家龙** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **宰前检疫→电麻刺杀沥血→头部检验→清洗烫毛→开膛取脏→检疫检验→分割外售** |
| **重要环境因素及控制措施** | **固体废弃物排放、潜在火灾、废气排放、废水排放、噪声排放，采取分类收集、设备处理排放、管理方案和预案措施管理。** |
| **相关环境法律法规的要求及产品标准** | **中华人民共和国环境保护法、中华人民共和国水污染防治法、中华人民共和国环境噪声污染防治法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国环境影响评价法、中华人民共和国清洁生产促进法、四川省《中华人民共和国环境影响评价法》实施办法、四川省饮用水水源保护管理条例、四川省固体废物污染环境防治条例、四川省环境保护条例等等** |
| **环境监测报告（适用时）** | **需要** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** |  | **日期** | **2023年3月1日** |
| **审核组长** |  | **日期** | **2023年3月1日** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**专业培训记录**

**☑OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 四川龙盛源肉类加工有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 03.01.01 |
| **教师姓名** | 李仕强 | **专业** | 03.01.01 | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **余家龙** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **宰前检疫→电麻刺杀沥血→头部检验→清洗烫毛→开膛取脏→检疫检验→分割外售** |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | **潜在火灾、机械伤害、触电、烫伤，采取管理方案和预案措施管理** |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国消防法、工作场所职业卫生监督管理规定、企业职工伤亡事故调查分析规则、突发公共卫生事件应急条例、四川省关于重特大安全事故行政责任追究的规定等 |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** | **需要** |
| **其它相关知识** |  |
| **填表人****(专业人员)** |  | **日期** | **2023年3月1日** |
| **审核组长** |  | **日期** | **2023年3月1日** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**