**专业培训记录**

**■QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **德阳市泰山食品有限责任公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **03.01.01** |
| **教师姓名** | | **冉娟** | | **专业** | **03.01.01** | **培训地点** | **办公室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **李林** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **无** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 生猪采购-宰前检疫-淋浴、电麻致晕-刺杀放血-清洗-烫毛-吊挂-头部检疫-燎毛-雕圈-开膛-体表检验-取内脏-内脏检验-寄生虫检验-劈半-胴体检验-复检盖章(肉品检验合格章、检疫合格章) | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **特殊过程：烫毛过程；关键过程：雕肛、宰前检疫、宰后检疫**  **控制措施：过程确认、烫毛操作流程。** | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **/** | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **/** | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **中华人民共和国合同法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国食品安全法、鲜、冻猪肉及猪副产品 第3部分：分部位分割猪肉GB/T 9959.3-2019、食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范GB 12694-2016、畜禽屠宰操作规程 生猪GB/T 17236-2019等。** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **提供非洲猪瘟血清检查报告** | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | |

**填表人(专业人员)：冉娟 日期：2020.05.10 审核组长： 李林 日期：2020.05.10**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**