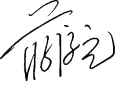
**专业培训记录**

**■QMS** **□50430** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **四川蜀畅达肉类食品有限责任公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **03.01.01** |
| **教师姓名** | | **蒋得元** | | **专业** | **03.01.01** | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **李林** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **无** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **牛的宰杀**  **宰前检验--击晕—放血—悬挂去蹄、结扎肛门--去头--扎食管-剥皮-开膛-宰后检验**  **牛的加工**  **劈半-修整-冲淋-排酸-劈四分体-剔骨分割-内包装-真空热浸-外包装-金属探测-成品检验** | | | | | |
| **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：排酸，排酸作业指导书；**  **外包过程：育肥过程。** | | | | | |
| **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** | | 中华人民共和国劳动法、中华人民共和国消费者权益保护法、中华人民共和国合同法、中华人民共和国产品质量法、食品安全法、检验检疫法、中华人民共和国食品安全法、动物检疫管理办法等法律法规。[GB/T 19477-2004](http://www.csres.com/detail/59907.html" \t "http://www.csres.com/_blank)牛屠宰操作规程、[GB/T 17238-2008](http://www.csres.com/detail/192695.html" \t "http://www.csres.com/_blank)鲜、冻分割牛肉、[GB 2707-2016](http://www.csres.com/detail/293811.html" \t "http://www.csres.com/_blank)食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品、[GB 18394-2001](http://www.csres.com/detail/61644.html" \t "http://www.csres.com/_blank)畜禽肉水分限量、GB14881食品生产通用卫生规范、GB7718食品安全国家标准预包装食品标签通则等标准。 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **按国标（GB/T17238-2008）对每批次鲜冻分割牛肉进行检验，规定了出厂检验项目:感官要求、菌落数等，提供有鲜、冻牛肉检验原始记录等。** | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | |

****

**填表人(专业人员)： 日期：2020.12.04 审核组长： 日期：2020.12.04**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**