**专业培训记录**

**■QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **宣汉县兴旺食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **03.01.03** |
| **教师姓名** | 陈治燃 | **专业** | 03.01.03 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **宋明珠** | **余家龙** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **无** | **无** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 腊肉制品：选料→解冻（或不解冻）→分割→漂洗→配料→腌制→熏烤或低温晾制（风干）→冷却→包装香辣肉制品：原料（腊肉制品）→选料→浸泡→斩拌→煮制→过油→调味→包装→灭菌川味即食肉制品：配料→熬制→预煮→浸泡→烧煮→酱制（卤制）→配料→ 炒制→杀菌 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | 生产过程风险：真菌毒素、污染物、农药残留、兽药残留、食品添加剂等。控制措施：严格按照标准GB 2761、GB 2762、GB 2763、农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》和国家有关规定、GB 2761等执行。特殊过程的控制：熏烤或低温晾制（风干）是特殊过程，在这个过程中要严格按照章程执行，以确保产品质量，并且出厂检验每次在每批中随机抽取不少于1kg（不少于2个最小销售包装）的成品进行检测，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。 |
| **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、中华人民共和国劳动法、中华人民共和国安全消防法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国消费者权益法国家质量监督检验检疫总局令【2005】第75号《定量包装商品计量监督管理办法》、 国家质量监督检验检疫总局令【2009】第123号《食品标识管理规定》 、中华人民共和国农业部公告【2002】第235号《动物性食品兽药最高残留限量》等腌腊肉制品Q/XXN0001S-2020；香辣肉制品Q/XXN0002S-2017；川味即食肉制品Q/XXN0003S-2019GB 1886.11 食品安全国家标准 食品添加剂 亚硝酸钠 GB 2707 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产品 GB 2720 食品安全国家标准 味精 GB 2760 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准 GB 2761 食品安全国家标准 食品中真菌毒素限量 GB 2762 食品安全国家标准 食品中污染物限量 GB 2763 食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量 GB 5009.3 食品安全国家标准 食品中水分的测定 GB 5009.11 食品安全国家标准 食品中总砷及无机砷的测定 GB 5009.12 食品安全国家标准 食品中铅的测定 GB 5009.15 食品安全国家标准 食品中镉的测定 GB 5009.26 食品安全国家标准 食品中 N-亚硝胺类化合物的测定 GB 5009.27 食品安全国家标准 食品中苯并 (a) 芘的测定 GB 5009.33 食品安全国家标准 食品中亚硝酸盐和硝酸盐的测定 GB 5009.44 食品安全国家标准 食品中氯化物的测定 GB 5009.123 食品安全国家标准 食品中铬的测定 GB 5009.227 食品安全国家标准 食品中过氧化值的测定 GB 25547食品安全国家标准食品添加剂脱氢乙酸钠GB 25557食品安全国家标准食品添加剂焦磷酸钠GB 25566食品安全国家标准食品添加剂三聚磷酸钠GB 25538食品安全国家标准食品添加剂双乙酸钠GB 28050食品安全国家标准预包装食品营养标签通则GB/T 5461 食用盐 GB 5749 生活饮用水卫生标准 GB/T 7652 八角 GB 7718 食品安全国家标准 预包装食品标签通则 GB 14881 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范 GB/T 15691 香辛料调味品通用技术条件 GB/T 22267 整孜然 GB/T 23183 辣椒粉 GB 28050 食品安全国家标准 预包装食品营养标签通则 GB/T 30381 桂皮 GB/T 30391 花椒 JJF 1070 定量包装商品净含量计量检验规则 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 原材料检验：原辅料入库需经本公司质量检验部门检验合格或索取产品检验合格证明后方能入库。出厂检验：1、产品出厂需经工厂检验部门逐批检验合格，附产品合格证方能出厂。2、出厂检验项目包括感官要求、水分、食用盐、过氧化值、亚硝酸盐残留量、净含量及允许短缺 。型式检验：见企业标准4.5.2 型式检验抽样应在出厂检验合格批次中随机抽取不少于2kg（不少于4个最小销售包装）的产品 作为检测样品，样品分为两份，一份作为检验样品，一份作为备样样品。 |
| **其它相关知识** | **/** |

**填表人(专业人员)： 日期：2020.12.3 审核组长：**  **日期：2020.12.3**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**