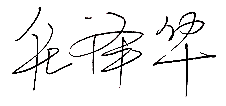
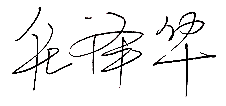
**专业培训记录**

**■QMS** **■FSMS □EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **武义县食品有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **Q：03.01.01**  **F：CI-1** |
| **教师姓名** | | **任泽华** | | **专业** | **Q：03.01.01**  **F：CI-1** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙** | **林兵** | **任学礼** |  |  |  |
| **专业代码** | **Q：03.01.01**  **F：CI-1** | **Q：03.01.01**  **F：CI-1** | **Q：03.01.01**  **F：CI-1** |  |  |  |
| **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-酮体检验-雕圈-开膛、剖肚-取内脏-劈半-白肉分片-内脏整理-过磅放行 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制** | | 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 | | | | | |
| **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** | | | | | |
| **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** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)： 日期：2021.元.4 审核组长： 日期：2021.元.4**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**