**专业培训记录**

**■QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | 大厂回族自治县京国华肉类有限公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **03.01.01** |
| **教师姓名** | | **米素军** | | **专业** | **03.01.01** | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **周文廷** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **03.01.01** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 牛的屠宰分割加工：  原料(检验检疫合格)入库→屠宰→排酸→分割→加工→包装→冷冻→出库销售  关键过程为：分割、冷冻  特殊过程为：排酸 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 生产任务未及时完成，质量问题，生产/服务过程的控制没有按相关程序，操作工没按要求工作等，合理安排进度、严格执行检验程序及生产/服务程序，按操作规程操作，特殊过程：排酸 | | | | | |
| **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** | | 食品安全国家标准 鲜（冻）畜、禽产 品 GB2707-2016  鲜冻分割牛肉 GB/T17238-2008  牛肉等级规格 NY/T676-2010  畜禽肉水分限量 GB18394-2001,即将实施2020版本  牛屠宰操作规程 GB/T19477-2018 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **无** | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)：米素军 日期：2021.6.5 审核组长：周文廷 日期：2021.6.5**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**