**专业培训记录**

**■QMS ■FSMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **安徽英英食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：03.01.02****F：CI-1** |
| **教师姓名** | **任泽华** | **专业** | **Q：03.01.02****F：CI-1** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **肖新龙1610680694(1)** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **Q：03.01.02****F：CI-1** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 流程包括原料鸡接收（CCP1）🡺挂鸡/电麻🡺宰杀/放血🡺浸烫/脱毛🡺开膛/去肛割爪割嗉🡺去内脏🡺宰后检验（CCP2）🡺内外冲洗🡺预冷消毒🡺过磅分级🡺包装🡺速冻🡺成品贮存🡺出库运输。 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | 生物性危害：人畜共患传染病病原体的污染，如炭疽杆菌、结核杆菌、布氏杆菌、猪丹毒杆菌以及口蹄疫等病毒。疫病会产生巨大影响，属于高风险的显著危害。寄生虫及虫卵污染，如囊虫病、绦虫病、旋毛虫病、蛔虫病、姜片虫病等。细菌污染一是腐败菌，二是致病菌，如沙门氏菌、葡萄球菌、大肠杆菌、肉毒梭菌、结核杆菌等。化学性危害： 兽药残留：抗生素残留污染，主要是通过饲喂抗生素添加剂，治疗疾病给药，不遵守停药期的规定，另有滥用抗生素现象；激素残留污染，如生长激素；兴奋剂残留的污染，如克喘宁、息喘宁等。目前突出的是诸如盐酸克仑特罗、盐酸莱克多巴瘦肉精的残留问题，以及氯霉素、硝基呋喃类及其衍生物、黄胺类业务残留问题突出，也属于高风险的显著危害。物理性危害： 一般通过感官检验、挑选、金属探测等手段去除之。一般说来风险较低。关键过程：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》****GB/T27301 食品安全管理体系 肉及肉制品生产企业要求****GB 12694-2016 食品安全国家标准 畜禽屠宰加工卫生规范** |
| **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，如畜禽屠宰良好操作规范、生猪屠宰操作规程等为主。针对肉品则按照GB2707鲜（冻）畜禽肉卫生标准，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：2021.6.19 审核组长： 日期：2021.6.19**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**