**专业培训记录**

**□QMS** **□50430****□EMS** **□OHSMS****□EnMS****■FSMS** **■HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **南京佐景电子商务有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | | **F：E**  **H：E** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | **F：E**  **H：E** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈权** |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **红案：**  原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——上桌——服务  **白案：**  原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌  **服务：**  客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）——收款——致谢  **餐具清洗消毒：**  餐具——回收——清洗——消毒——备用 | | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | **关键过程：**原料验收、食品加工、餐具消毒、服务提供 | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | **——** | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **——** | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **关键控制点及控制措施：**  **原料进货检验、人员健康管理、餐具消毒、烹饪加工、分餐配送、虫害控制；**  **食品安全危害：**  **粮食类：黄曲霉毒素B1 ；油脂类：酸价、过氧化值；蔬菜类：农药残留 ；肉类：兽药残留** | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB/T 33497-2017 《餐饮企业质量管理规范》、GB 37489.1-2019《公共场所设计卫生规范 第1部分：总则》、GB 37487-2019《 公共场所卫生管理规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》、DBS 32/003—2014 《食品安全地方标准 集体用餐配送膳食》、《中华人民共和国食品安全法》、GB 31654-2021 《食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》等** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **需要对餐具、水源水、餐食进行检测。** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **餐饮服务相关知识** | | | | | | |
| **填表人(专业人员)** | |  | | **日期** | | |  | |
| **审核组长** | |  | | **日期** | | |  | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**