**专业培训记录**

□**QMS** □**EMS** □**OHSMS** ☑**FSMS** □**HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **赣州市兴钧餐饮有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **F：E** |
| **教师姓名** | |  | | **专业** | **F：E** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **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**  **的食品安全风险及控制措施、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  特殊过程：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** | | **《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》、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》、GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》-** | | | | | |
| **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，已送当地检测机构检验，有检测报告。** | | | | | |
| **其它相关知识** | | **餐饮行业专业知识** | | | | | |

**填表人(专业人员)：  日期： 2021-12-24**

**审核组长：  日期： 2021-12-24**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**