**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 河北厚勤餐饮管理服务有限公司 | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 30.05.00 |
| **教师姓名** | 曹天鹏 | **专业** | 30.05.00 | **培训地点** | | **会议室** |
| **受培训人员**  **姓名** | **吉洁、周文廷、李丽英、杨园** | | | | | |
| **生产工艺/**  **服务过程** | **确定采购单—采购—验收入库—领用—饭菜加工—留样—提供就餐环境—清洗与保洁** | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | **烹制过程，材料配比、温度、时间。** | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | **食品安全法、食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、食品添加剂使用标准、食品接触材料及制品通用安全要求、[DB13/T 2434-2016  高等学校学生食堂服务规范](http://std.samr.gov.cn/db/search/stdDBDetailed?id=91D99E4D56EC2E24E05397BE0A0A3A10" \t "http://std.samr.gov.cn/search/_blank)等** | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **色泽、味道** | | | | | |
| **其它相关知识** | **/** | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** |  | **日期** | | | **2022.1.20** | |
| **审核组长** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2022.1.20** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**专业培训记录**

**☑EMS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 河北厚勤餐饮管理服务有限公司 | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 30.05.00 |
| **教师姓名** | **吉洁** | **专业** | 30.05.00 | **培训地点** | | **会议室** |
| **受培训人员**  **姓名** | **周文廷、李丽英、杨园** | | | | | |
| **生产工艺/**  **服务过程** | **确定采购单—采购—验收入库—领用—饭菜加工—留样—提供就餐环境—清洗与保洁** | | | | | |
| **重要环境因素及控制措施** | **火灾、固废排放、能源消耗，**制定管理方案，编制运行控制程序、消防控制程序、应急准备和响应控制程序 | | | | | |
| **相关环境法律法规的要求及产品标准** | 《中华人民共和国环境保护法》、《空气质量标准》、《中华人民共和国固体废物污染环境防治法》 | | | | | |
| **环境监测报告（适用时）** | **不适用** | | | | | |
| **其它相关知识** | **/** | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2022.1.20** | |
| **审核组长** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2022.1.20** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

**专业培训记录**

**☑OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 河北厚勤餐饮管理服务有限公司 | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 30.05.00 |
| **教师姓名** | **吉洁** | **专业** | 30.05.00 | **培训地点** | | **会议室** |
| **受培训人员**  **姓名** | **周文廷、李丽英、杨园** | | | | | |
| **生产工艺/**  **服务过程** | **确定采购单—采购—验收入库—领用—饭菜加工—留样—提供就餐环境—清洗与保洁** | | | | | |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | 火灾、天然气爆炸、触电、灼烫、意外伤害、机械伤害、食物中毒，制定管理方案，编制运行控制程序、劳动防护用品控制程序、消防控制程序、应急准备和响应控制程序 | | | | | |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | **民法典、食品安全法、食品卫生法、传染病法、劳动合同法** | | | | | |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** | **不适用** | | | | | |
| **其它相关知识** | **/** | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2022.1.20** | |
| **审核组长** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2022.1.20** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**