**专业培训记录**

**■QMS ■FSMS ■HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **Q：30.05.00**  **F：E、H：E** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | **Q：30.05.00**  **F：E、H：E** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈权** | **任泽华** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **——** | **Q：30.05.00**  **F：E、H：E** | **——** | **——** |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 1. **热菜加工销售流程流程：**   菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品备餐并留样→分餐服务→就餐者食用   1. **米饭加工销售流程图**   大米→淘制→分机蒸制→配送   1. **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** | | **QFH:**  **《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》、《GB31654 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，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** | | | | | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**

****

**填表人(专业人员)： 日期： 2022-02-24**

****

**审核组长： 日期： 2022-02-24**