



专业培训记录

■QMS

受审核方名称		北京同得发餐饮管理有限公司			专业小类/ 项目代码	Q: 30.05.00
教师姓名		张静 	专业	Q: 30.05.00	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	赵瑞双 	肖新龙 	任泽华 		
生产工艺/ 服务过程		<p>流程图： 菜肴制作： 原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盒——配送</p> <p>主食类： 原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——装盒——配送</p> <p>工器具/餐具清洗消毒： 餐具——回收——清洗——消毒——备用</p>				
关键过程及需要确认的过程及主要控制参数		<p>关键过程：原料验收、餐食加工、餐具消毒、配送服务提供</p> <p>特殊过程：餐食加工</p>				
相关质量法律法规的要求及产品标准		<p>《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</p>				
检验和试验项目及 要求(如有型式试验要求,要 进行说明)		不要求型式检验，企业已将餐食送至第三方进行安全性验证。				
其它相关知识		餐饮行业专业知识				
填表人 (专业人员)			日期	2022-03-23		
审核组长			日期	2022-03-23		

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页