**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 河北泓林餐饮管理有限公司 | | | **专业小类/**  **项目代码** | | 30.05.00 |
| **教师姓名** | | **赵帅** | **专业** | 30.05.00 | **培训地点** | | **总经理室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **吉洁、杨园、周文廷** | | | | | |
| **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** | | **无** | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | |  | **日期** | | | **2022.4.29** | |
| **审核组长** | | 微信图片_20190904151347 | **日期** | | | **2022.4.29** | |

**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** | |  | | | | **专业小类/**  **项目代码** | |  |
| **教师姓名** | |  | | **专业** |  | **培训地点** | |  |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | |  | | | | | | |
| **重要环境因素及控制措施** | |  | | | | | | |
| **相关环境法律法规的要求及产品标准** | |  | | | | | | |
| **环境监测报告（适用时）** | |  | | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | | |
| **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**

**专业培训记录**

**□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | |  | | | | **专业小类/**  **项目代码** | |  |
| **教师姓名** | |  | | **专业** |  | **培训地点** | |  |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | |  | | | | | | |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | |  | | | | | | |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | |  | | | | | | |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** | |  | | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | | |
| **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**

**专业培训记录**

**□EnMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | |  | | | | **专业小类/**  **项目代码** | |  |
| **教师姓名** | |  | | **专业** |  | **培训地点** | |  |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | |  | | | | | | |
| **主要能源使用和主要能源参数等；** | |  | | | | | | |
| **相关能源法律法规的要求及产品标准** | |  | | | | | | |
| **能源评审报告** | |  | | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | | |
| **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**

**专业培训记录**

**□FSMS □HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | |  | | | | **专业小类/**  **项目代码** | |  |
| **教师姓名** | |  | | **专业** |  | **培训地点** | |  |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | |  | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | |  | | | | | | |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | |  | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | |  | | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | | |
| **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**