



专业培训记录

■QMS ■FSMS ■HACCP

受审核方		天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司			专业小类/ 项目代码	Q: 30.05.00 H: EF: 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	任学礼				
	专业代码	——	——	——		
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 2. 米饭加工销售流程图 大米→ 淘洗→ 分机蒸制→ 配送 3. 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、金探 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: 2022-05-28

审核组长:  日期: 2022-05-28



专业培训记录

EMS

受审核方名称		天津可佳餐饮管理有限公司开发区分公司			专业小类/ 项目代码	E: 30.05.00
教师姓名		肖新龙	专业	E: 30.05.00	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	任学礼				
生产工艺/ 服务过程		<p>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</p> <p>2. 米饭加工销售流程图 大米→ 淘制→ 分机蒸制→ 配送</p> <p>3. 餐具清洗消毒： 餐具→ 回收→ 清洗→ 消毒→ 备用</p>				
重要环境因素及控制措 施		油烟排放——使用吸油烟机；含有废水排放——使用隔油池； 火灾——配备消防设施； 厨余垃圾、生活垃圾排放——由市政单位统一处理或制定具备资质的第三方进行处理 天然气泄露——可燃性气体报警器				
相关环境法律法规的要 求及产品标准		E:《环境保护法》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、《环境影响评价法》、《清洁生产促进法》、《消防条例》、《污水综合排放标准》、《大气污染物排放标准》等				
环境监测报告(适用时)		——				
其它相关知识		熟悉餐饮行业的环境知识				
填表人 (专业人员)			日期	2022-05-28		
审核组长			日期	2022-05-28		

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页