**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **贵州仁信包装科技有限公司** | **专业小类/****项目代码** | Q：15.01.03 |
| **教师姓名** | **范瑞敏** | **专业** | **凹形玻璃的制造** | **培训地点** | **视频****5月15日19：30-20：00** |
| **受培训人员** | **姓名** | **C:\Users\Administrator\Desktop\签名.jpg** | a798a038b1c0818472cd4091a6e9949 | d7de3ae164cf7699def4c632e53688b | fd760dbe16eb6185a5a45f762861822 |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 采购白瓶——检验——白瓶底漆——白瓶面漆——贴花——烘烤——检验——打包——入库。 |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | 产品生产质量风险：漆料调配不当，喷漆厚度或贴花位置、附着力不合格造成产品报废或退货风险。控制措施：制定操作指导书，人员技能培训，设备的维护保养的控制等。 |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国消费者权益法、GB/T24694 2009《玻璃容器 白酒瓶》和合同协议等。 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 产品检验项目：外观质量、外形尺寸及容积量、喷漆质量等。 |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | 50685110eaff1a18fe916ee4d955d83 | **日期** | **2022年5月15日** |
| **审核组长** | fd760dbe16eb6185a5a45f762861822 | **日期** | **2022年5月15日** |

**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** | **贵州仁信包装科技有限公司** | **专业小类/****项目代码** | O：15.01.03 |
| **教师姓名** | **范瑞敏** | **专业** | **凹形玻璃的制造** | **培训地点** | **视频****5月15日20：30-20：30** |
| **受培训人员** | **姓名** | fd760dbe16eb6185a5a45f762861822 |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 采购白瓶——检验——白瓶底漆——白瓶面漆——贴花——烘烤——检验——打包——入库。 |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | 不可接受风险：火灾、意外伤害、职业病，采取管理方案和应急处理方案控制。 |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国安全消防法、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国安全生产法、中华人民共和国职业病防治法、劳动防护用品管理规定、GB/T24694 2009《玻璃容器 白酒瓶》等。 |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** | **无** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | 50685110eaff1a18fe916ee4d955d83 | **日期** | **2022年5月15日** |
| **审核组长** | fd760dbe16eb6185a5a45f762861822 | **日期** | **2022年5月15日** |

**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**