**专业培训记录**

**■EMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 重庆迅猛科技有限公司 | **专业小类/****项目代码** | E:19.03.00,19.05.01 |
| **教师姓名** | **文平** | **专业** | E:19.03.00,19.05.01 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **冉景洲** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 仪表设备的研发流程图：立项与策划——需求分析——设计开发——样品制作——验证——确认。 |
| **重要环境因素及控制措施** | **固废排放、潜在火灾，采取制定管理方案和应急预案进行控制** |
| **相关环境法律法规的要求及产品标准** | **《中华人民共和国环境保护法》、《中华人民共和国水污染防治法》、《大气污染物综合排放标准》等** |
| **环境监测报告（适用时）** | **不适用** |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | C:\Users\24309\Desktop\文平1.jpg | **日期** | **2022.6.4** |
| **审核组长** | C:\Users\24309\Desktop\文平1.jpg | **日期** | **2022.6.4** |

**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** | 重庆迅猛科技有限公司 | **专业小类/****项目代码** | O:19.03.00,19.05.01 |
| **教师姓名** | **文平** | **专业** | O:19.03.00,19.05.01 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **冉景洲** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 仪表设备的研发流程图：立项与策划——需求分析——设计开发——样品制作——验证——确认。 |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | 火灾、中暑、触电、意外伤害等，采取管理方案和应急预案进行控制 |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国消防法、生产安全事故报告和调查处理条例、工伤条列等 |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** | 不适用 |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | **C:\Users\24309\AppData\Local\Temp\WeChat Files\663e8446d72d036b049d64dde864356.png** | **日期** | **2022.6.4** |
| **审核组长** | **C:\Users\24309\AppData\Local\Temp\WeChat Files\663e8446d72d036b049d64dde864356.png** | **日期** | **2022.6.4** |

**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**