



专业培训记录

☐QMS ☐EMS ☐OHSMS ☒FSMS ☒HACCP

受审核方		厦门艺厨人生餐饮管理有限公司				专业小类/ 项目代码	F: E H: E
教师姓名		邵相臣		专业	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		红案: 原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——上桌——服务 白案: 原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌 服务: 客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）——收款——致谢 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 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		《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》 -					
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					

填表人(专业人员):

邵相臣

日期: 2022-6-24

审核组长:

邵相臣

日期: 2022-06-24



注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页