**专业培训记录**

**■FSMS ■HACCP**

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **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** | | **E** |
| **教师姓名** | | **1** | | **专业** | **E** | **培训地点** | | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈丽丹** | **——** | **——** | **——** | **——** | | **——** |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **面食制售过程：**  领料→（肉类蔬菜类馅料处理→绞馅→拌馅）→面粉酵母称量配混→加水和面→成型（包馅/不包馅）→装盘→醒发→蒸制→装箱保温→分餐→售卖  **米饭/粥制售过程：**  领料→储存→淘洗→加水煮制/熬制→ 分餐→售卖  **荤素菜制售过程：**  领料→原料处理→切配→改刀调味（肉类）→冷藏备用→烹饪（煎炸煮炒）→装盘→分餐→售卖  **餐具消毒过程：**  餐具回收→清水冲洗→洗涤剂清洗→清水冲洗→杀菌→备用 | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **生物性危害：有害微生物（细菌、致病菌等）污染；CCP1:烹饪加工；CL值：出锅中心温度≥70℃** | | | | | | |
| **相关食品安全法律法规的要求及产品标准** | | **《GB 31654-2021 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、《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》** | | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | **热食类食品、消毒后餐具、加工用水每年一次送第三方检测**  **消毒餐（饮）具：化学消毒法【游离性余氯≤0.03mg/100cm2；阴离子合成洗涤剂/（mg/100cm2）不得检出】，大肠菌群/50cm2不得检出，沙门氏菌/50cm2不得检出。** | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **——** | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **1** | | **日期** | | | **2022-06-18** | |
| **审核组长** | | **699c47ee4560dea61f438819da448a7** | | **日期** | | | **2022-06-18** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**