



北京国标联合认证有限公司

Beijing International Standard united Certification Co., Ltd.

ISC-B-II-05(05 版)

专业培训记录

☒FSMS ☐HACCP

受审核方名称		邢台外嘜桥餐饮中心邢台开发区分部			专业小类/ 项目代码	F: E
教师姓名		肖新龙	专业	F: E	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	马焕秋				
生产工艺/ 服务过程		4. 热菜加工销售流程: 原料采购验收→原料贮存→粗加工→半成品贮存备用(适用时)→烹制→分餐装盒→装箱→装车配送→就餐者食用 5. 米饭加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→分餐装盒→装车配送→就餐者食用 6. 餐具清洗消毒: 餐具→回收→清洗→消毒→备用				
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: 如黄曲霉毒素 B1、重金属、农残超标等; 油脂类: 酸价、过氧化值超标; 蔬菜类: 农药残留超标; 肉类: 兽药残留超标或者疫病				
相关食品安全法律法规 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》、GB 31654 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)		不涉及型式检验 对餐具、生产加工用水、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)		肖新龙		日期	2022-10-08	
审核组长		肖新龙		日期	2022-10-08	

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

■QMS □50430

受审核方名称		邢台外嘜桥餐饮中心邢台开发区分部			专业小类/ 项目代码	Q: 30.05.00
教师姓名		肖新龙	专业	Q: 30.05.00	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	马焕秋	马焕秋			
生产工艺/ 服务过程		1. 热菜加工销售流程: 原料采购验收→原料贮存→粗加工→半成品贮存备用(适用时)→烹制→分餐装盒→装箱→装车配送→就餐者食用 2. 米饭加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→分餐装盒→装车配送→就餐者食用 3. 餐具清洗消毒: 餐具→回收→清洗→消毒→备用				
关键过程及需要确认的过程及主要控制参数		关键过程: 原料验收、餐食加工、餐具消毒、服务提供 特殊过程: 服务提供				
相关质量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》、《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 (如有型式试验要求,要 进行说明)		不涉及				
其它相关知识		餐饮行业专业知识				
填表人 (专业人员)		肖新龙		日期	2022-10-08	
审核组长		肖新龙		日期	2022-10-08	

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页