**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 邢台外嘙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** |  |  |  |  |  |
| **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1. **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1. **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求(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**

**专业培训记录**

**☑FSMS □HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 邢台外嘙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** | 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1. **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1. **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》、《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**