**专业培训记录**

**■EMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **华润雪花啤酒（四川）有限责任公司新都分公司** | **专业小类/****项目代码** | **E：03.10.05** |
| **教师姓名** | **文平** | **专业** | 啤酒的生产 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **明利红** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **产品生产工艺流程图:****麦芽—— 糖化——过滤 —— 煮沸——冷却——浮选 ——前发酵——后发酵——啤酒过滤——清酒——灌装。****酿造为关键过程。** |
| **重要环境因素及控制措施** | **1）潜在火灾；2）噪声的排放；3）废水的排放；4）固废的排放；5）粉尘的排放；6）能源消耗（水、电、蒸汽）；7）氨气泄漏。通过管理方案和预案控制** |
| **相关环境法律法规的要求及产品标准** | **大气污染物综合排放标准（GB16297-1996 ）二级标准；《啤酒工业污染物排放标准》（GB19821-2005）预处理标准；《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T31962-2015)表1中B级 标准；《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）3类；中华人民共和国安全消防法等。** |
| **环境监测报告（适用时）** |  |
| **其它相关知识** | **无** |
| **填表人****(专业人员)** | **C:\Users\24309\Desktop\文平1.jpg** | **日期** | **2022.11.14** |
| **审核组长** | **C:\Users\24309\Desktop\文平1.jpg** | **日期** | **2022.11.14** |

**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** | **华润雪花啤酒（四川）有限责任公司新都分公司** | **专业小类/****项目代码** | **O：03.10.05** |
| **教师姓名** | **文平** | **专业** | 啤酒的生产 | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **明利红** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **产品生产工艺流程图:****麦芽—— 糖化——过滤 —— 煮沸——冷却——浮选 ——前发酵——后发酵——啤酒过滤——清酒——灌装。****酿造为关键过程。** |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | **1）火灾；2）爆炸（氨气、天然气、压力容器等）；3）触电；4）意外伤害（高坠、烫伤、冻伤、酸碱腐蚀、爆瓶等伤害）；5）中毒；6）噪声；7）职业病（噪声、粉尘等）。通过管理方案和预案控制** |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | **中华人民共和国安全消防法、中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国安全生产法等。** |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** |  |
| **其它相关知识** |  |
| **填表人****(专业人员)** | **C:\Users\24309\Desktop\文平1.jpg** | **日期** | **2022.11.14** |
| **审核组长** | **C:\Users\24309\Desktop\文平1.jpg** | **日期** | **2022.11.14** |

**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**