**专业培训记录**

**■QMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 兰州民生早餐食品有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 30.05.00;30.06.02 |
| **教师姓名** | **杨震** | **专业** | 30.05.00;30.06.02 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **郭力** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **糕点制作工艺流程：领料—打料—成型—再次醒发—烘烤—冷却—包装—入库；****面食类制作工艺流程：领料—方面—和面—成型—再次醒发—蒸制—冷却—包装—入库。** |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | **关键过程：烘烤、蒸制** |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | **中华人民共和国食品安全法、面包 GB/T20981-2007、糕点通则 GB/T20977-2007、小麦粉馒头GB/T21118-2007、糕点面包 GB/T7099-2015、GB7099-2015食品安全国家标准糕点面包、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品召回管理规定、中华人民共和国合同法、中华人民共和国安全生产法等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **见检验报告** |
| **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**

**■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 兰州民生早餐食品有限公司 | **专业小类/****项目代码** | 30.05.00;30.06.02 |
| **教师姓名** | **杨震** | **专业** | 30.05.00;30.06.02 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **郭力** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **糕点制作工艺流程：领料—打料—成型—再次醒发—烘烤—冷却—包装—入库；****面食类制作工艺流程：领料—方面—和面—成型—再次醒发—蒸制—冷却—包装—入库。** |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | **火灾、食物中毒、触电、职业伤害；控制措施：公司生产场配置灭火器、消防栓是否符合要求。同时组织消防知识培训和演练；生产现场用电安全、防护罩等防护装置、操作人员佩戴口罩、工作服、工作帽；安全防护，给员工发放手套、口罩、肥皂、绝缘鞋等劳保用品并要求佩戴齐全；提供防止员工意外伤害的防范措施及急救药箱等。** |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | **中华人民共和国食品安全法、面包 GB/T20981-2007、糕点通则 GB/T20977-2007、小麦粉馒头GB/T21118-2007、糕点面包 GB/T7099-2015、GB7099-2015食品安全国家标准糕点面包、食品召回管理规定、职业病防治法、中华人民共和国工伤保险条例等** |
| **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)** |  | **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**