



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;30.0 6.02
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)		杨震		日期	2023.02.27		
审核组长		郭力		日期	2023.2.27		

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)		杨震		日期		2023.02.27	
审核组长		郭力		日期		2023.2.27	

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页