**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 彤博士健康产业河北有限公司 | | | | | |
| **专业小类/**  **项目代码** | 03.04.01;03.04.02;03.08.03;03.08.04 | | | | | |
| **教师姓名** | 杨捷 | **专业** | **见上** | **培训地点** | | **会议室** |
| **受培训人员** | **吉洁、杨园** |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | 固体饮料（粉剂）工艺流程：原材料——称重——总混——内包装——外包装——检验入库。  固体饮料（颗粒剂） 工艺流程：原材料——称重——制粒——干燥——整粒——总混——内包装——外包装——检验入库。  油滴剂（食用油、油脂及其制品）生产工艺流程：原料油——辅料——灌装——灯检——外包装——检验入库 | | | | | |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | 关键过程：原辅料验收、称量、混料、分装；需确认过程：配方的确认，主要控制参数：配比、重量、温度、时间。 | | | | | |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国劳动合同法:中华人民共和国职业病防治法:中华人民共和国安全生产法，中华人民共和医食品安全法，中华人民共和国食品安全实施条例;中华人民共和国消防法、新工防保险条例，河北省消防条例;中华人民共和国环境保护法:中华人民共和国固体废物污染环境动治法:中华人民共和国水污染防治法华人民共和国大气污索防治法:G 7101 食品安全国家标准 饮料、GB/ 29602 周体饮料、GB/T 31326 植物饮料，Q/HTBS 0001S 用乳酸菌《油演液)、Q/HTBS 0002S 食用植物 DHA 藻油调和油、Q/HTBS 0003S 菇油滴液、Q/TBS 000IS 富锌楼皮酵母国体饮料、Q/TBS 0002S 乳清蛋白粉固体饮料、Q/TBS 0003S 益生菌固体饮料等企业准，突发环境事件紧急管理办法:被市节约用水管理规定等 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 色泽、气味、成分、菌落总数等项目 | | | | | |
| **其它相关知识** | **无** | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** |  | **日期** | | | **2023.2.11** | |
| **审核组长** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2023.2.11** | |

**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**

**☑EMS**

|  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 彤博士健康产业河北有限公司 | | | | | |
| **专业小类/**  **项目代码** | 03.04.01;03.04.02;03.08.03;03.08.04 | | | | | |
| **教师姓名** | 杨捷 | **专业** | **见上** | **培训地点** | |  |
| **受培训人员** | **吉洁、杨园** |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | 固体饮料（粉剂）工艺流程：原材料——称重——总混——内包装——外包装——检验入库。  固体饮料（颗粒剂） 工艺流程：原材料——称重——制粒——干燥——整粒——总混——内包装——外包装——检验入库。  油滴剂（食用油、油脂及其制品）生产工艺流程：原料油——辅料——灌装——灯检——外包装——检验入库 | | | | | |
| **重要环境因素及控制措施** | 废水的排放、废气的排放、固废排放、噪声、原材料消耗，制定管理方案等 | | | | | |
| **相关环境法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国劳动合同法:中华人民共和国职业病防治法:中华人民共和国安全生产法，中华人民共和医食品安全法，中华人民共和国食品安全实施条例;中华人民共和国消防法、新工防保险条例，河北省消防条例;中华人民共和国环境保护法:中华人民共和国固体废物污染环境动治法:中华人民共和国水污染防治法华人民共和国大气污索防治法:G 7101 食品安全国家标准 饮料、GB/ 29602 周体饮料、GB/T 31326 植物饮料，Q/HTBS 0001S 用乳酸菌《油演液)、Q/HTBS 0002S 食用植物 DHA 藻油调和油、Q/HTBS 0003S 菇油滴液、Q/TBS 000IS 富锌楼皮酵母国体饮料、Q/TBS 0002S 乳清蛋白粉固体饮料、Q/TBS 0003S 益生菌固体饮料等企业准，突发环境事件紧急管理办法:被市节约用水管理规定等 | | | | | |
| **环境监测报告（适用时）** | **适用** | | | | | |
| **其它相关知识** | **无** | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** |  | **日期** | | | **2023.2.11** | |
| **审核组长** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2023.2.11** | |

**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** | 彤博士健康产业河北有限公司 | | | | | |
| **专业小类/**  **项目代码** | 03.04.01;03.04.02;03.08.03;03.08.04 | | | | | |
| **教师姓名** | 杨捷 | **专业** |  | **培训地点** | |  |
| **受培训人员** | **吉洁、杨园** |  |  |  | |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | 固体饮料（粉剂）工艺流程：原材料——称重——总混——内包装——外包装——检验入库。  固体饮料（颗粒剂） 工艺流程：原材料——称重——制粒——干燥——整粒——总混——内包装——外包装——检验入库。  油滴剂（食用油、油脂及其制品）生产工艺流程：原料油——辅料——灌装——灯检——外包装——检验入库 | | | | | |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | 触电、火灾、机械伤害、噪声、粉尘、化学品伤害，制定管理方案、发放劳保用品、对员工培训，进行应急演练等。 | | | | | |
| **相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国劳动合同法:中华人民共和国职业病防治法:中华人民共和国安全生产法，中华人民共和医食品安全法，中华人民共和国食品安全实施条例;中华人民共和国消防法、新工防保险条例，河北省消防条例;中华人民共和国环境保护法:中华人民共和国固体废物污染环境动治法:中华人民共和国水污染防治法华人民共和国大气污索防治法:G 7101 食品安全国家标准 饮料、GB/ 29602 周体饮料、GB/T 31326 植物饮料，Q/HTBS 0001S 用乳酸菌《油演液)、Q/HTBS 0002S 食用植物 DHA 藻油调和油、Q/HTBS 0003S 菇油滴液、Q/TBS 000IS 富锌楼皮酵母国体饮料、Q/TBS 0002S 乳清蛋白粉固体饮料、Q/TBS 0003S 益生菌固体饮料等企业准，突发环境事件紧急管理办法:被市节约用水管理规定等 | | | | | |
| **作业场所职业健康安全监测报告（适用时）** | **不适用** | | | | | |
| **其它相关知识** | **无** | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** |  | **日期** | | | **2023.2.11** | |
| **审核组长** | **微信图片_20190904151347** | **日期** | | | **2023.2.11** | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**