**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 毕节金悦餐饮服务有限公司 | **专业小类/****项目代码** | Q：30.05.00 |
| **教师姓名** | **徐不丁** | **专业** | Q：30.05.00 | **培训地点** | **微信** |
| **受培训人员** | **姓名** | **余家龙** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **采购验收→摘菜洗菜→切菜配菜→蒸饭炒菜→配餐→卫生、消毒→留样** |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | **食堂窗口服务过程，主要控制服务质量、服务时间、配餐数量等** |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | **贵州省食品安全条例、国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定、中华人民共和国食品安全法、最高人民法院关于审理食品安全民事纠纷案件适用法律若干问题的解释（一）、 最高人民法院、最高人民检察院关于办理危害食品安全刑事案件适用法律若干问题的解释、贵州省农产品质量安全条例、中华人民共和国食品安全法实施条例、国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定、贵州省粮食安全保障条例、中华人民共和国反食品浪费法、GB/T 18760-2002 消费品售后服务方法与要求、SB/T 10444-2007 商贸企业信用管理技术规范、GB/T 15624-2011 服务标准化工作指南、GB/T 33497-2017 餐饮企业质量管理规范、SB/T 10858-2012 餐饮企业信用等级评价规范、GB 2760-2014 食品安全国家标准 食品添加剂使用标准、GB 14934-2016 食品安全国家标准消毒餐（饮）具、GB/T 22000-2006 食品安全管理体系 食品链中各类组织的要求、GB/T 27306-2008 食品安全管理体系 餐饮业要求、GB 14881-2013 食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范、GB 18483-2001 饮食业油烟排放标准** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **无** |
| **其它相关知识** |  |
| **填表人****(专业人员)** |  | **日期** | **2023年2月2日** |
| **审核组长** |  | **日期** | **2023年2月2日** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**