**专业培训记录**

**■QMS** **□50430**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 四川煦睿物业管理有限公司 | **专业小类/****项目代码** | Q:30.05.00 |
| **教师姓名** | 刘靓 | **专业** | Q:30.05.00 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈伟** | **宋明珠** | **余家龙** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 食堂餐饮管理服务流程：采购-检验-预处理-烹饪-检验菜品-上菜-日常清洁 |
| **关键过程及需要确认的过程及主要控制参数** | 烹饪服务过程质量控制：原材料质量、加工、储存不当造成食物中毒风险。烹饪服务过程风险控制；食物加工过程中蒸气及高温烫伤控制；工作场所因高温中暑的控制；操作压面机、 切菜机、 绞肉机、切肉片机等设备的机械伤害控制等。风险控制措施：人员安全教育培训，制订操作规程，设备的维护保养等措施。关键过程：食品采购；烹饪过程。 特殊过程：烹饪过程。 |
| **相关质量法律法规的要求及产品标准** | 《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016、《合同法》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮企业食品卫生管理条例》等。 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 菜品质量要求：卫生、味道、温度等；无型式试验要求。 |
| **其它相关知识** | **/** |
| **填表人****(专业人员)** | d65153f20abdb73c162b984abccbf35 | **日期** | **2023.2.9** |
| **审核组长** | d65153f20abdb73c162b984abccbf35 | **日期** | **2023.2.9** |

**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** | 四川煦睿物业管理有限公司 | **专业小类/****项目代码** | E:30.05.00 |
| **教师姓名** | 刘靓 | **专业** | E:30.05.00 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈伟** | **宋明珠** | **余家龙** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 食堂餐饮管理服务流程：采购-检验-预处理-烹饪-检验菜品-上菜-日常清洁 |
| **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）废气的排放。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** | 《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016、《合同法》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮企业食品卫生管理条例》等。 |
| **环境监测报告（适用时）** | 不适用 |
| **其它相关知识** | **/** |
| **填表人****(专业人员)** | d65153f20abdb73c162b984abccbf35 | **日期** | **2023.2.9** |
| **审核组长** | d65153f20abdb73c162b984abccbf35 | **日期** | **2023.2.9** |

**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** | 四川煦睿物业管理有限公司 | **专业小类/****项目代码** | O:30.05.00 |
| **教师姓名** | 刘靓 | **专业** | O:30.05.00 | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **陈伟** | **宋明珠** | **余家龙** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 食堂餐饮管理服务流程：采购-检验-预处理-烹饪-检验菜品-上菜-日常清洁 |
| **不可接受风险和危险源及控制措施** | 1）火灾、爆炸（天然气）；2）机械伤害；3）触电；4）食物中毒；5）意外伤害。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** | 《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016、《合同法》、《食品安全法》、《食品卫生法》、《餐饮企业食品卫生管理条例》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** | **/** |
| **填表人****(专业人员)** | d65153f20abdb73c162b984abccbf35 | **日期** | **2023.2.9** |
| **审核组长** | d65153f20abdb73c162b984abccbf35 | **日期** | **2023.2.9** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**