**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **合肥耘达餐饮文化管理有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：30.05.00****E：30.05.00****O：30.05.00****F：E****H：E** |
| **教师姓名** |  | **专业** |  | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** |  |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制** |  |
| **重要环境及控制措施** |  |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** |  |
| **相关法律法规的要求及产品标准** |  |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** |  |
| **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**