**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **成都绿净鲜餐饮有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：29.07.09****E：29.07.09****O：29.07.09** |
| **教师姓名** | **杨珍全** | **专业** | **Q：29.07.09****E：29.07.09****O：29.07.09** | **培训地点** | **家（视频）** |
| **受培训人员** | **姓名** | **张心** | **余家龙** | **陈伟** |  |  |  |
| **专业代码** | **Q：29.07.09** | **Q：29.07.09****E：29.07.09** | **Q：29.07.09****E：29.07.09** |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 销售流程：市场研究---签订协议---供应商发货与交付---售后服务。需确认过程：销售过程，也是关键过程。 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | 销售过程采取销售服务规范控制，针对销售过程中产生的商品不合格，交货不准时等风险，通过管理方案和预案进行控制。 |
| **重要环境及控制措施** | 潜在火灾、固废排放，采取分类收集、管理方案和预案措施管理。 |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | 火灾，触电采取制定管理方案控制，火灾、触电事故采取应急预案并演练方式进行控制。 |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | 中华人民共和国劳动合同法、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、中华人民共和国消费者权益保护法、欺诈消费者行为处罚办法、GB/T 1354-2018大米 、 GB 2716-2018 食品安全国家标准 植物油、 LS/T 3212-2014 挂面、 GB 2721-2015 食品安全国家标准食用盐。 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | 大米指标： 不完善粒含量，气味，色泽，水分含量，碎米，杂质，有机砷等；食用油指标：酸价，过氧化值，水份及挥物，不溶性杂质等；挂面指标：感官（性状、气泽等）、净含量，水分，酸度，自然断条率等。 |
| **其它相关知识** | **无** |

****

**填表人(专业人员)： 日期：2020.6.1 审核组长： 日期：2020.6.1**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**