**专业培训记录**

**■QMS** **□EMS** **□OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **深州市金牛面粉有限责任公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **29.07.08** |
| **教师姓名** | | **周文廷** | | **专业** | **29.07.08** | **培训地点** | **远程** |
| **受培训人员** | **姓名** | **张玉** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **销售服务流程：**业务洽谈-顾客要求评审-签订合同→采购→产品检验→货物交付与售后服务 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 组织属于销售服务型企业 销售服务的风险及控制措施：市场容量、竞争力价格风险，应对措施：通过提高公司产品 质量，保持竞争优势。积极开拓产品市场，储备新的产品，提高市场容量。售后服务一 般，造成客户投诉的风险：应对措施; 及时做好与客户的沟通工作,避免客户投诉。市场占 有率风险，应对措施：及时关注公司业务市场情况，收集信息及时调整，保持公司业务的 竞争力。 需确认过程：销售，按照要求进行过程确认 | | | | | |
| **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** | | 产品质量法、合同法、标准化法、粮油购销的相关国家标准：GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、GB7718《食品安全国家标准 预包装食品标签通则》、 GB1355-2005 《小麦粉》、LS/T-2014 《挂面》 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 小麦粉检验项目：灰分、粗细度、含沙量、水分、磁性金属粉等，因企业属销售行业，只对有效期、品牌、生产日期、许可标志、供应方的生产资质等内容进行检验  挂面检验项目：感观项目有色泽、杂质、气味、口感；另外对水分含量、自然断条率、酸度、熟断条率、烹调损失率等项目。因企业属销售行业，只对有效期、品牌、生产日期、许可标志、供应方的生产资质等内容进行检验  LS/T-2014 《挂面》标准要求生产型企业每半年进行一次型式检验，销售企业要定期收集供应商的型式检验报告 | | | | | |
| **其它相关知识** | |  | | | | | |

**填表人(专业人员)：周文廷 日期：2020.7.7 审核组长：周文廷 日期：2020.7.7**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**