**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **北京利源百发商贸有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **Q：29.07.09**  **E：29.07.09**  **O：29.07.09** |
| **教师姓名** | | **周涛** | | **专业** | **Q：29.07.09**  **E：29.07.09**  **O：29.07.09** | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **王志慧** | **李君** | **杨杰** |  |  |  |
| **专业代码** | **无** | **无** | **无** |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 1、销售服务流程：目标客户分析---/采购订单-采购-验收-入库-货架摆放---销售----顾客满意度调查  2、主要设备：销售信息登记电脑、仓库或货架、小推车、收款设备、监视设备等。  3、管理人员经培训上岗，销售人员需经培训并对其能力进行考核确认后上岗；  4、工作环境要求：库房应通风干燥、保持一定的温度，并满足消防安全的要求； | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | 风险：1、保质期过期、食品变质；2、农药残留；3、致病性微生物.；4超出经营范围.  控制措施：1、严格按照食品保质期制定标签；2、清洗干净；3、清晰干净；4、按照申请许可的项目从事销售活动。  销售服务过程：进行特殊过程确认。 | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | 重要环境因素：火灾后发生的环境影响、过期食品或包装物产生的固废；  控制措施：及时回收或处理。 | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **不可接受风险：**潜在火灾、交通事故、食物中毒、新冠疫情；  **控制措施：**做好防火措施及应急准备；做好交通安全规范开车。 | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | 中华人民共和国食品安全法、中华人民共和国食品计量法、《中华人民共和国消费者权益保护法》、中华人民共和国固体废物污染环境防治法、城市生活垃圾管理办法、《食品经营许可管理办法》、《食用农产品市场销售质量安全监督管理办法》、《食品生产经营日常监督检查管理办法》、《网络餐饮服务食品安全监督管理办法》、《网络食品安全违法行为查处办法》,《餐饮服务食品安全操作规范》、中华人民共和国安全生产法、GB7718-2018预包装食品标签通则、流通领域食品安全管理办法、《国务院关于加强食品等产品安全监督管理的特别规定》（国务院令第503号）、食品标识管理规定、GB/T20940肉类制品企业良好操作规范、GB23346食品良好流通规范。 | | | | | |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | | 食品中农药残留物和重金属超标的检测。 | | | | | |
| **其它相关知识** | | **无** | | | | | |

**填表人(专业人员)：周涛 日期：2020.8，28 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**