**专业培训记录**

**□QMS □50430□EMS □OHSMS ☑**FSMS **☑**HACCP

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 福建潇湘府餐饮服务有限公司 | **专业小类/****项目代码** | **F:E****H:E** |
| **教师姓名** | **张静** | **专业** | **F:E****H:E** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **邝柏臣** | **肖新龙** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **红案：**原料验收——择菜——洗菜——切菜——烹饪（炒、煮）——装盘——上桌——服务**白案：**原料验收——清洗（大米）——蒸煮——盛碗——上桌**服务：**客人点菜——确认品种和偏好——传菜——上菜——介绍菜品——服务（倒酒、盛汤等）——收款——致谢**餐具清洗消毒：**餐具——回收——清洗——消毒——备用  |
| **生产过程/服务过程****的食品安全风险及控制措施****特殊过程的控制/** | **关键过程：原料验收、服务** |
| **重要环境及控制措施** | **不适用** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **不适用** |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | **关键控制点及控制措施：原料进货检验、人员健康管理、餐具消毒、烹饪加工、虫害控制；****食品安全危害：粮食类：黄曲霉毒素B1 ；油脂类：酸价、过氧化值；蔬菜类：农药残留 ；肉类：兽药残留** |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | **GB 14934-2016 《食品安全国家标准 消毒餐（饮）具》、GB\_T 33497-2017 《餐饮企业质量管理规范》、GB 37489.1-2019《公共场所设计卫生规范 第1部分：总则》、GB 37487-2019《 公共场所卫生管理规范》、《餐饮服务食品安全操作规范》、GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **需要对餐具、食材、水源水进行检测，已送当地检测机构检验，有检测报告。** |
| **其它相关知识** | **餐饮行业专业知识** |

**填表人(专业人员)： 日期：2020-10-13 审核组长： 日期：2020-10-13**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**