**专业培训记录**

**□QMS** **□EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **重庆金科两江大酒店有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **30.01.00;30.05.00;35.15.00** |
| **教师姓名** | **文平、罗欢** | **专业** | **30.01.00;30.05.00;35.15.00** | **培训地点** | **会议室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **杨珍全** |  |  |  |  |  |
| **专业代码** | **30.01.00;30.05.00;35.15.00** |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 一 、 住宿服务流程： 客房准备：清洁→布草清洗消毒→房间整理与顾客接触的业务流程：客人接待-住宿安排-信息核实登记-办理入住-引领客人入住-办理退房二 、 餐饮服务流程： 菜品准备流程：食材采购→存储→加工→成品 与顾客接触的业务流程：客人接待引导→点餐→送菜→就餐服务→送客三 、 物业管理流程： 保安服务：定点保安、巡查保安、车辆管理、应急处理； 保洁服务： 绿化服务：绿化、杀虫、修剪 设施维护：维修、电梯维保、消防维保 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制** | 电气短路产生火灾风险；人员住宿、工作人员作业造成电梯事故、抛物伤害等；餐饮服务过程中毒风险物业服务过程意外伤害 |
| **重要环境及控制措施** | / |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | 火灾风险：控制措施：配置消防灭火器材，制定应急预案。意外伤亡事故风险：制定管理制度、配置预防措施、培训教育、完善公司保险。食物中毒风险：识别失误中毒的可能风险、制订预防管理制度和应急预案。 |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | 安全生产法、劳动合同法、消费者权益保护法、《食品企业通用卫生规范》GB14881-2013、《食品安全管理体系 餐饮业要求》GB/T 27306-2008、《餐饮企业经营规范》SB/T 10426-2007、《餐饮服务突发事件应急处置规范》SB/T 11047-2013、《餐饮烹炸操作规范》SB/T 11168-2016等 |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **无** |
| **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**