**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | 长沙中祥餐饮有限公司 | **专业小类/****项目代码** | **Q：30.05.00****E：30.05.00****O：30.05.00****F：E** **H：E** |
| **教师姓名** | **张静** | **专业** | **Q：30.05.00****E：30.05.00****O：30.05.00****F：E** **H：E** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **邝柏臣** | **肖新龙** | **朱亮亮** |  |  |  |
| **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、食品加工、餐具消毒、服务提供特殊过程：餐具消毒、服务提供 |
| **重要环境及控制措施** | **油烟排放——使用吸油烟机；含有废水排放——使用隔油池；****火灾——配备消防设施；生活垃圾排放——由市政单位统一处理****液化石油气瓶爆炸——从合格供方处采购；日常检查** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **触电——安装漏电保护装置；机械伤害——安装联锁装置****火灾——配备消防设施；油烟排放——使用吸油烟机；** |
| **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** | **《食品安全法》、《餐饮服务食品安全操作规范》****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》、****GB 37488-2019 《公共场所卫生指标及限值要求》****E：《环境保护法》、《水污染防治法》、《大气污染防治法》、《环境噪声污染防治法》、《环境影响评价法》、《清洁生产促进法》、《消防条例》、《污水综合排放标准》、《大气污染物排放标准》等****O：《职业卫生标准管理办法》、《作业场所职业危害申报管理办法》、《职业性健康检查管理规定》、《职业病防治法》、《安全生产条例》、《消防条例》、等** |
| **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、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)：肖新龙日期：2020-11-05 审核组长： 日期：2020-11-05**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**