**专业培训记录**

**■QMS** **□50430** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **四川宏聚后勤服务有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：29.07.08;30.05.00****E：29.07.08;30.05.00****O：29.07.08;30.05.00** |
| **教师姓名** | 蒋成 | **专业** | Q:30.05.00E:30.05.00O:30.05.00 | **培训地点** | **会议室** |
| 文平 | **专业** | Q:29.07.08E:29.07.08,O:29.07.08， |
| **受培训人员** | **姓名** | **文平** | **冉景洲** |  |  |  |  |
| **专业代码** | E:30.05.00O:30.05.00 | **无** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 产品工艺流程：1、食堂餐饮服务流程：采购——进料检验——入库、储存——原材料清洗——蔬菜切配——烹饪——留样——开餐、菜品分配——厨房卫生——餐具消毒——厨余垃圾处理。2、预包装食品的销售流程：原材料（包装材料的验收）接收——储藏——挑选或加工——包装（部份需要）——摆放——销售。 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制** | 现场服务过程、对不可接受风险的控制。关键控制点：食品采购、烹饪加工过程。 |
| **重要环境及控制措施** | 重要环境因素：固废排放、火灾、化学品泄漏等  |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | 重大危险源：火灾、中暑、高空坠落等 。 |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | 《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)** | 对进料检验，制作食品留样。无型式试验要求 |
| **其它相关知识** |  |

******填表人(专业人员)： 日期：2021年01月15日 审核组长 日期：2021年01月15日**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**