**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **兰州民生早餐食品有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **Q：03.07.01;30.05.00****O：03.07.01;30.05.00** |
| **教师姓名** | **杨震** | **专业** | **食品** | **培训地点** | **办公室** |
| **受培训人员** | **姓名** | **安涛** | **李凤仪** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **无** | **无** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | **糕点制作工艺流程：领料—打料—成型—再次醒发—烘烤—冷却—包装—入库；****面食类制作工艺流程：领料—方面—和面—成型—再次醒发—蒸制—冷却—包装—入库。** |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | **食品经营许可证。产品污染风险控制：清洗食料和烹饪等必须达到工艺要求；****生物污染的控制：使用的器具、机器、容器工作人员等做到清洁和消毒；在食品加工过程中应对食品与环境做好监控；****化学污染监控：食品添加剂、清洁剂、消毒剂等均应采用适宜的容器妥善保存,且应明显标示、分类储存；** |
| **重要环境因素及控制措施** | **/** |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | **火灾、食物中毒、触电、职业伤害；控制措施：公司生产场配置灭火器、消防栓是否符合要求。同时组织消防知识培训和演练；生产现场用电安全、防护罩等防护装置、操作人员佩戴口罩、工作服、工作帽；安全防护，给员工发放手套、口罩、肥皂、绝缘鞋等劳保用品并要求佩戴齐全；提供防止员工意外伤害的防范措施及急救药箱等。** |
| **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、面包 GB/T20981-2007、糕点通则 GB/T20977-2007、小麦粉馒头GB/T21118-2007、糕点面包 GB/T7099-2015、GB7099-2015食品安全国家标准糕点面包、中华人民共和国产品质量法、中华人民共和国计量法、食品召回管理规定、中华人民共和国合同法、中华人民共和国安全生产法等** |
| **检验和试验项目及要求(如有型式试验要求,要进行说明)** | **检验项目：品名（糯米）、进货时间、进货数量、实际到站证明、有效期、破腐烂等** |
| **其它相关知识** | **从业人员健康体检等。** |

**填表人(专业人员) 杨震 日期： 2021.01.05 审核组长： 李凤仪 日期：2021.01.05**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**