**专业培训记录**

**□QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | **华润雪花啤酒（四川）有限责任公司** | **专业小类/****项目代码** | **O：03.10.05****E：03.10.05** |
| **教师姓名** | **唐智** | **专业** | **O：03.10.05****E：03.10.05** | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **文平** | **杨珍全** |  |  |  |  |
| **专业代码** | **O：03.10.05****E：03.10.05** | **O：03.10.05****E：03.10.05** |  |  |  |  |
| **生产工艺/****服务过程** | 产品生产工艺流程图:麦芽—— 糖化——过滤 —— 煮沸——冷却——浮选 ——前发酵——后发酵——啤酒过滤——清酒——灌装。酿造为关键过程。 |
| **生产过程/服务过程****的风险及控制措施****特殊过程的控制/** | 麦芽粉碎、煮沸过程。 |
| **重要环境及控制措施** | 1）潜在火灾；2）噪声的排放；3）废水的排放；4）固废的排放；5）粉尘的排放。通过管理方案和预案控制 |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | 1）火灾；2）触电；3）机械伤害；4）职业病。通过管理方案和预案控制 |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | 大气污染物综合排放标准（GB16297-1996 ）二级标准；《啤酒工业污染物排放标准》（GB19821-2005）预处理标准；《污水排入城镇下水道水质标准》(GB/T31962-2015)表1中B级 标准；《工业企业厂界环境噪声排放标准》（GB12348-2008）3类；中华人民共和国安全消防法、中华人民共和国劳动合同法、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)** | **/** |
| **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**