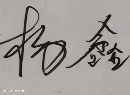
**专业培训记录**

**■QMS** **■EMS** **■OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方** | | **十堰市宝迎商务服务有限公司** | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **Q：30.05.00**  **E：30.05.00**  **O：30.05.00** |
| **教师姓名** | | **杨鑫** | | **专业** | **Q：30.05.00**  **E：30.05.00**  **O：30.05.00** | **培训地点** |  |
| **受培训人员** | **姓名** | **张鹏** | **夏楠楠** | **曲丽娜** |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | **中标→策划管理方案（食材采购、食材检测、食材粗加工、食材精加工、食品烹制、成品中心温度检测、成品留样、食品销售、清理善后等）→提交顾客确认→现场管理** | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制/** | | |  |  |  | | --- | --- | --- | | **风险和机遇来源 （内部/外部）** | **风险和机遇内容** | **管理措施** | | | 内部 | 财务状况良好，资金充足。 | 财务监管 | | 内部 | 本公司购置的设备性能优良，但需要持续维护。 | 加强维修保养，确保设备的性能和精度长期稳定。 | | 内部 | 公司人员不足，相对流动性大。 | 人员招聘和培训 | | 内部 | 公司由总经理负责制，管理人员太多，管理成本高，决策时间长。 | 结构优化 | | 外部 | 招工难，用工成本增加。 | 人员招聘和培训 | | 外部 | 行业竞争 | 建立现代企业管理理念 | | 外部 | 公司从事餐饮服务，对本行业没有技术积累和沉淀，对行业的认知度较低。 | 开发市场潜力 | | 外部 | 本公司为质量稳定，但在市场中同行也多，而且同行大都是知名企业。 | 加大市场开发 | | 外部 | 《产品质量法》要求企业提供满足质量要求的合格产品。 | 质量管理 | | | | | | |
| **重要环境及控制措施** | | |  |  |  |  |  | | --- | --- | --- | --- | --- | | 环境因素 | 环境影响 | 状态 | 时态 | 控制方式 | | 固（危）废排放 | 土地污染 | 正常 | 现在/将来 | 管理方案、收集回收,统一交有资质单位处理 | | 潜在火灾 | 大气污染 | 异常 | 现在/将来 | 管理方案、应急预案 | | 油烟废气排放 | 大气污染 | 正常 | 现在/将来 | 管理方案 | | 污水排放 | 水体污染 | 正常 | 现在/将来 | 管理方案 | | 噪声排放 | 环境污染 | 正常 | 现在/将来 | 管理方案 | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **重大危害因素 时态 可导致的事故 控制措施**  **火灾 异常 人员伤亡 管理方案/紧急预案**  **食物中毒 紧急 人员伤亡 管理方案/紧急预案**  **触电 异常 人员伤亡 管理方案/紧急预案** | | | | | |
| **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**  **食品安全国家标准 食品中污染物限量**  **食品安全国家标准 食品生产通用卫生规范**  **食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范** | | | | | |
| **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** | | **无** | | | | | |

**填表人(专业人员)：** **日期： 2021.2.25 审核组长：**  **日期：2021.2.25**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**