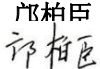
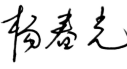




专业培训记录

☒QMS
 ☐50430
 ☒EMS
 ☒OHSMS
 ☒FSMS
 ☒HACCP

受审核方名称		山东简聘餐饮管理有限公司			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		肖新龙、张磊		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	任泽华 	杨春光 			
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 姜磊

日期: 2021-05-09

审核组长:

肖新龙 姜磊

日期: 2020-11-05

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页