**专业培训记录**

■**QMS** ■**EMS** ■**OHSMS**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | 青海西矿物业有限责任公司 | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **30.05.00** |
| **教师姓名** | | **马啟明** | | **专业** | **30.05.00** | **培训地点** | **宾馆** |
| **受培训人员** | **姓名** | **周涛** | **安涛** | **王海燕** |  |  |  |
| **专业代码** |  |  |  |  |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 1、厨房：食材采购—验货分类（主食米、面案）（蔬菜类、肉类）—加工过程—验证确认—完成交付  2、餐厅服务：工装—清洁大厅、餐桌—顾客接待—传递点单—再确认—上传厨组—对接熟食—餐桌交付-引导付款 | | | | | |
| **生产过程/服务过程**  **的风险及控制措施**  **特殊过程的控制** | | 1、面案熟食制作整体控制过程、菜肴、烹调制作控制过程  2、餐厅服务、清洁大厅、顾客接待及产品交付过程等 3、严格遵守中华人民共和国食品安全法、控制质量、环境、安全预防食物中毒、食物变质等、识别可能产生的环境因素和环境影响等 4、特殊过程：餐饮消毒 控制过程：对人员培训教育、设备有效性超作及验证 | | | | | |
| 质量、环境、安全**重要环境及控制措施** | | 1、组织对重大环境污染事件/安全事件调查、分析和处理。  监督全公司废水、粉（烟）尘排放、噪声、固废/危废的排物、火灾等噪声的排放的控制管理；  2、负责对法律法规的符合性评价情况进行检查。  3、负责对进入公司/物业管理及餐饮服务区域的相关方进行安全环境培训。  4、负责按照《对相关方施加影响程序》对进公司/物业管理及餐饮服务区域施工单位进行严格监督、统一培训和现场管理，对外签定工程承包合同必须明确质量／环境／安全有关条款和责任。 | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | 潜在的火灾、高温中暑、触电、食品中毒等  1、公司质量、环境、安全目标和服务质量、环境绩效、职业安全相关数据的收集和分析；对低于目标值的情况需组织相关部门实施改进；  2、汇总环境因素和危险源因素，组织有关人员评价重要环境因素和重大危险源因素，组织环境目标、指标和环境管理方案的制定、分解、检查与实施；  3负责业户接待、各类投诉、报修的受理、跟进、回访，并对过程中获得业户的反馈信息统计、分析，提出改进建议； | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | DB32/T538-2002《青海省住宅物业管理及餐饮服务服务标准》 | | | | | |
| **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)：马啟明 日期：2021.8.2 审核组长：周涛 日期：2021.8.2**

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**