**专业培训记录**

**□QMS** **□50430****□EMS** **□OHSMS****□EnMS****□FSMS** **■HACCP**

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | **河北惠康餐饮管理有限公司** | **专业小类/****项目代码** | **E** |
| **教师姓名** | **张静** | **专业** | **E** | **培训地点** | **网络** |
| **受培训人员** | **姓名** | **任学礼** |  |  |  |  |  |
| **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  |
| **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》** |
| **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、饭菜均进行检测，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)** | **张静** | **日期** | **2021-11-24** |
| **审核组长** | **张静** | **日期** | **2021-11-24** |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**