**专业培训记录**

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

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| **受审核方名称** | | **重庆味典餐饮管理有限公司** | | | | | | **专业小类/**  **项目代码** | **——** |
| **专业小类/项目代码** | | **Q：29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07;29.07.08;30.05.00；**  **O：29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07;29.07.08;30.05.00**  **F：E;FI-2** | | | | | | **培训地点** | **网络** |
| **教师姓名** | | **肖新龙** | | **专业** | | **Q：29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07;29.07.08;30.05.00**  **O：29.07.01;29.07.02;29.07.03;29.07.04;29.07.06;29.07.07;29.07.08;30.05.00**  **F：E;FI-2** | | | |
| **受培训人员** | **姓名** |  |  |  | |  | |  |  |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 1. **热菜加工销售流程流程：**   菜谱制定→ 原料采购验收→ 原料贮存→ 初加工→半成品贮存备用→烹制→成品备餐并留样→分餐服务→就餐者食用   1. **米饭加工销售流程图**   大米→淘制→分机蒸制→配送   1. **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 | | | | | | | |
| **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、分餐配送、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** | | **QF:《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》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、餐食进行检测，已送当地检测机构检验，有检测报告。** | | | | | | | |
| **生产工艺/**  **服务过程** | | 采购→验证→入库→储存（适用时）→接订单→出库→运输→交付 | | | | | | | |
| **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/** | | **关键过程及控制参数：**  **采购——索证**  **贮存——卫生、温度、保质期** | | | | | | | |
| **不可接受风险的危险源及控制措施** | | **不可接受风险的危险源：**  **火灾——按时进行电路检查**  **车辆事故——进行司机的安全教育，按时进行车况检查**  **有害微生物感染——定期消毒、严格索证** | | | | | | | |
| **重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施** | | **重要的食品安全危害：农药残留、重金属、黄曲霉毒素、金属异物等** | | | | | | | |
| **相关法律法规的要求及产品标准** | | **QF:GB/T1354-2018《大米》；GB 2716-2018《食品安全国家标准 植物油》；GB 2715-2018《食品安全国家标准 粮食》；GB 2763 -2016《食品安全国家标准 食品中农药最大残留限量》**  **GB2762-2017《食品安全国家标准 食品中污染物限量》；《T/CCAA 0029-2016 食品安全管理体系 食品批发和零售企业要求》GB 31621-2014 《食品安全国家标准 食品经营过程卫生规范》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)** | | **自检项目：感官、包装完好、索证** | | | | | | | |
| **其它相关知识** | | **餐饮行业专业知识、食品销售行业专业知识** | | | | | | | |
| **填表人**  **(专业人员)** | | **肖新龙** | | | **日 期** | | **2021-09-25** | | |
| **审核组长** | | **杨珍全，肖新龙** | | | **日 期** | | **2021-09-25** | | |

**注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页**