

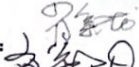


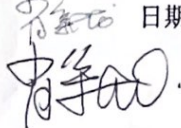
专业培训记录

■ QMS ■ FSMS ■ HACCP

受审核方		杭州红草莓冠香餐饮管理有限公司			专业小类/ 项目代码	Q: 30.05.00 F: E、H: E
教师姓名		肖新龙	专业	Q: 30.05.00 F: E、H: E	培训地点	网络
受培训 人员	姓名	陈叔	任泽华			
	专业代码	—	Q: 30.05.00 F: E、H: E	—	—	
生产工艺/ 服务过程		<p>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</p> <p>2. 米饭加工销售流程图 大米→淘制→分机蒸制→配送</p> <p>3. 餐具清洗消毒: 餐具→回收→清洗→消毒→备用</p>				
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		<p>关键过程: 原料验收、食品加工、餐具消毒、服务提供</p> <p>特殊过程: 餐具消毒、服务提供</p>				
重要环境及控制措施		—				
不可接受风险的危险源及控制措施		—				
重要的食品安全危害/关键控制点及控制措施		<p>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;</p> <p>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</p>				
相关法律法规的要求及产品标准		<p>QFH: 《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》、《GB31654 食品安全国家标准 餐饮服务通用卫生规范》、等</p>				
检验和试验项目及要 (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。				
其它相关知识		餐饮行业专业知识				

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页

填表人(专业人员):  日期: 2022-02-24 2022.2.24

审核组长:  日期: 2022-02-24