



专业培训记录

■QMS □50430

受审核方名称		北京中科科学驿站酒店管理有限公司			专业小类/ 项目代码	30.01.00;30.0 5.00
教师姓名		王莹莹		专业	培训地点	远程
受培训 人员	姓名	张亮	李蒙生	李雅静		
生产工艺/ 服务过程	迎宾接待服务——入住登记服务——客房服务（做床、清洁、消毒）——其他服务（叫醒、 客衣、商务、康乐、通讯、交通）——退房检验服务——结账服务——送客服务 迎宾服务- 上菜前服务（摆台、给客倒水、递菜单、点菜）-后厨菜 品加工 -上菜服务（传菜、核对菜单、上菜）-巡台服务 - 结账服务 - 送客					
关键过程及需要确认的 过程及主要控制参数	熟制过程 火候/时间/口味					
相关质量法律法规的要求 及产品标准	中华人民共和国产品质量法/中华人民共和国消费者权益保护法/中华人民共和国行政处罚 法/中华人民共和国价格法/餐饮业现场管理规范 SBT 10580-2011					
检验和试验项目及要 求(如有型式试验要求,要 进行说明)	菜品味道/食材新鲜/卫生					
其它相关知识						
填表人 (专业人员)				日期	2022.6.17	
审核组长				日期	2022.6.17	

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页



专业培训记录

■EMS

受审核方名称		北京中科科学驿站酒店管理有限公司			专业小类/ 项目代码	30.01.00;30.05.00
教师姓名		王莹莹		专业	培训地点	远程
受培训 人员	姓名	张亮				
生产工艺/ 服务过程		迎宾接待服务——入住登记服务——客房服务（做床、清洁、消毒）——其他服务（叫醒、客衣、商务、康乐、通讯、交通）——退房检验服务——结账服务——送客服务 迎宾服务- 上菜前服务（摆台、给客倒水、递菜单、点菜）-后厨菜品加工 -上菜服务（传菜、核对菜单、上菜）-巡台服务 - 结账服务 - 送客				
重要环境因素及控制措施		固废/火灾/废气/废水/噪声排放： 一、1. 对员工进行固废分类要求的培训, 使其了解分类的原则及目标 2. 按固废分类要求在服务现场设置分类置物区, 并注明每类具体固废项目 3. 将固废分类存放作为现场主管日常考核项目, 确立责任制度 4. 制订环境和安全管理作业文件 二、1. 消除火灾爆炸引燃源: 根据燃、爆介质类、级、组和火灾爆炸危险场所的类、级、范围配置相应防爆等级的电气设备; 按照防火设计规范要求设置防火设施、设备。 2. 油锅的操作: ①加强员工的教育工作, 增强责任心; ②工作人员在操作时, 严禁离开工作岗位。 3. 电气线路、燃气管道的管理: ①使用合格材质; ②定期进行全面检查。严格执行每日、每季及各种安全检查, 并填写记录 三、1. 在油烟机上方加装油烟净化器, 定期清洗, 更换。 2. 定期进行检查设备的完好性 四、1. 采用滤油池过滤后排入污水处理站, 经处理后达标排入污水管网; 2. 定期进行检查设备的完好性和水沟的符合性				
相关环境法律法规的要求及产品标准		餐饮业餐厨废弃物处理与利用设备 GBT 28739-2012/消毒管理办法/食品标识管理规定 /食品召回管理规定				
环境监测报告(适用时)						
其它相关知识						
填表人 (专业人员)		王莹莹		日期	2022.6.17	
审核组长		张亮		日期	2022.6.17	

注: 如有其他培训内容或空格不够可另加附页



专业培训记录

■ OHSMS

受审核方名称		北京中科科学驿站酒店管理有限公司			专业小类/ 项目代码	30.01.00;30.0 5.00
教师姓名		王莹莹		专业	培训地点	远程
受培训 人员	姓名	张亮				
生产工艺/ 服务过程		<p>迎宾接待服务——入住登记服务——客房服务（做床、清洁、消毒）——其他服务（叫醒、客衣、商务、康乐、通讯、交通）——退房检验服务——结账服务——送客服务</p> <p>迎宾服务- 上菜前服务（摆台、给客倒水、递菜单、点菜）-后厨菜品加工 -上菜服务（传菜、核对菜单、上菜）-巡台服务 - 结账服务 - 送客</p>				
不可接受风险和危险源 及控制措施		<p>火灾/食物中毒/触电：</p> <p>一 1. 消除火灾爆炸引燃源：根据燃、爆介质类、级、组和火灾爆炸危险场所的类、级、范围配置相应防爆等级的电气设备；按照防火设计规范要求设置防火设施、设备。</p> <p>2. 油锅的操作：①加强员工的教育工作，增强责任心；②工作人员在操作时，严禁离开工作岗位。</p> <p>3. 电气线路、燃气管道的管理：①使用合格材质；②定期进行全面检查。严格执行每日、每季及各种安全检查，并填写记录</p> <p>二 1. 严把进货关，严格执行索票索证管理制度，防止不合格食材购入。</p> <p>2. 严格按操作规程制作，生熟分开，保证餐食制作安全</p> <p>3. 严格按卫生标准操作要求控制餐厅环境卫生，保证食品不受二次污染。</p> <p>4. 剩余材料、食品放入冷库或保险柜内，不超过保存期</p> <p>5. 对员工进行安全教育</p> <p>6. 建立健全应急预案管理制度并严格按照要求执行。</p> <p>三 1. 电气设备必须具有国家指定机构的安全认证标志。</p> <p>2. 防触电 ①接零、接地保护系统；②漏电保护；③绝缘；④电气隔离；⑤安全电压；⑥屏护和安全距离；⑦连锁保护。</p> <p>3. 电气防火防爆 ①消除电气引燃源；装设能发出声、光报警信号或自动切断电源的漏电保护器；隔离；连锁保护装置；防静电措施；其他对策。②安全距离：采用消防规范规定的防火间距。③通风。④电气建筑物、电气灭火、消防电源、消防报警和控制等对策由消防行政部门按消防规范要求提出</p> <p>4. 对人员进行培训</p> <p>5. 严格执行每日、每季及各种安全检查，并填写记录</p>				
相关职业健康安全法律法规的要求及产品标准		中华人民共和国食品安全法/餐饮服务食品安全监督管理办法/国家食品安全事故应急预案/餐饮服务突发事件应急处置规范 SBT 11047-2013/食品安全管理体系 餐饮业要求 GBT27306-2008				
作业场所职业健康安全监测报告（适用时）						
其它相关知识						
填表人 （专业人员）				日期	2022.6.17	
审核组长				日期	2022.6.17	

注：如有其他培训内容或空格不够可另加附页