**食品安全检查清单**

日期： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ 检查员： \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

使用方法：每日使用此清单。确定您的操作中需要纠正措施的区域。记录采取的纠正措施并将完整的记录保存在笔记本中以备将来参考。

**个人卫生**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 员工穿着干净合适的制服，包括鞋子。 | € | € |  |
| • | 穿戴有效的发罩。 | € | € |  |
| • | 指甲短，无抛光，清洁（无人造指甲）。 | € | € |  |
| • | 珠宝只能戴简易戒指，如结婚戒指；不能戴手镯或手表。 | € | € |  |
| • | 应正确地，经常地，和适当的时候洗手。 | € | € |  |
| • | 手上的烧伤、创伤、疮或结痂、或夹板和防水绷带等应包扎好，并在处理食物时用食品服务专用手套完全覆盖。 | € | € |  |
| • | 饮食、嚼口香糖、吸烟或使用烟草只允许在远离（食物的）准备、服务、存放和洁具洗涤区域的指定区域使用。 | € | € |  |
| • | 员工在咳嗽或打喷嚏时使用一次性纸巾，然后立即洗手。 | € | € |  |
| • | 员工身体健康。 | € | € |  |
| • | 洗手池无障碍，正常运作，而且干净。 | € | € |  |
| • | 洗手池内备有肥皂，一次性纸巾和温水。 | € | € |  |
| • | 张贴洗手提醒标志。 | € | € |  |
| • | 员工洗手间要求正常运作和干净。 | € | € |  |

**准备食物**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 在设施内储存或准备的所有食物均来自批准的来源。 | € | € |  |
| • | 食品设备，器皿和与食品接触的表面在每次使用前均经过适当清洗，冲洗和消毒。 | € | € |  |
| • | 冷冻食品在冷藏下解冻，从冷冻状态烹饪到适当温度，或完全浸入流动的冷水中。 | € | € |  |
| • | 解冻的食物不能重新冷冻。 | € | € |  |
| • | 做好准备计划，以便尽可能将配料远离温度危险区域。 | € | € |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 使用适当的程序品尝食物。 | € | € |  |
| • | 使用程序来防止交叉污染。 | € | € |  |
| • | 用合适的器具处理食物，例如单次使用手套或钳子。 | € | € |  |
| • | 分批准备食物以限制它在温度危险区域的时间。 | € | € |  |
| • | 清洁的可重复使用的毛巾仅用于消毒设备和（与食物接触的）表面，不能用于擦干手、器皿或地板。 | € | € |  |
| • | 在适当的时间内将食物煮熟至所需的安全内部温度。用校准的食物温度计测试温度。 | € | € |  |
| • | 正在烹饪的食物的内部温度受到监控并用文件记录。 | € | € |  |

**热储存**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 热存储的装置保持清洁。 | € | € |  |
| • | 在放入热储存装置之前，将食物加热至所需的安全内部温度。热储存装置不能用于重新加热具有潜在危害的食物。 | € | € |  |
| • | 热的食物放入热储存装置之前，先预热该装置。 | € | € |  |
| • | 保温的食物温度应在135 °F或以上。 | € | € |  |
| • | 保护食物免受污染。 | € | € |  |

**冷储存**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 冰箱保持干净和整洁 | € | € |  |
| • | 冷藏食物的温度应在41 °F或以下。 | € | € |  |
| • | 保护食物免受污染。 | € | € |  |

**冰箱，冷冻机和牛奶冷却器**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 温度计可用且准确。 | € | € |  |
| • | 设备的温度合适。 | € | € |  |
| • | 除非放在货板上或者防水容器中，否则设施里的食物应该放在离地6英寸的地方。 | € | € |  |
| • | 冰箱和冷冻机组整洁干净。 | € | € |  |
| • | 使用适当的冷却程序。 | € | € |  |
| • | 所有食物都经过适当的包装，添加标签和标注日期。 | € | € |  |
|  |  |  |  |  |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 使用先进先出（FIFO）的办法进行库存管理。 | € | € |  |
| • | 每个班次的开始和结束时，监测并记录所有冰箱和冷冻机的环境空气温度。 | € | € |  |

**食物储存和干燥储存**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 干燥储存区域的温度在50°F至70°F之间，或根据国家公共卫生部门要求的其它温度。 | € | € |  |
| • | 除非放在货板上或者防水容器中，否则设施里的全部食物和纸张物资应该放在离地6英寸的地方。 | € | € |  |
| • | 所有食物都标有姓名和接收日期。 | € | € |  |
| • | 打开包装袋的食物应储存在容器中，并带有紧密贴合的盖子和标注通用名称。 | € | € |  |
| • | 使用先进先出（FIFO）的办法进行库存管理。 | € | € |  |
| • | 罐头没有膨胀或泄漏。 | € | € |  |
| • | 保护食物免受污染。 | € | € |  |
| • | 所有食物表面都很干净。 | € | € |  |
| • | 清楚标记化学品并远离食品和与食品有关的用品。 | € | € |  |
| • | 所有食物表面都有定期清洁计划。 | € | € |  |
| • | 食物储存在原始容器或食品级容器中。 | € | € |  |

**清洁和消毒**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 适当设置三室洗涤槽用于器皿的清洗。 | € | € |  |
| • | 洗碗机工作正常（如仪表和化学品处于推荐的水平）。 | € | € |  |
| • | 水质清洁，不含油脂和食物残粒。 | € | € |  |
| • | 合适的水温进行清洗和冲洗。 | € | € |  |
| • | 如果加热消毒，器具可以保持浸入171 ºF的水中30秒。 | € | € |  |
| • | 如果使用化学消毒剂，则将其正确混合，并使用消毒剂带测试化学剂浓度。 | € | € |  |
| • | 小器皿和器具可以用于风干。 | € | € |  |
| • | 擦拭布在使用时浸泡在消毒液中。 | € | € |  |

**用具和设备**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 所有小型设备和器具（包括砧板和刀具）在使用中进行清洁和消毒。 | € | € |  |
| • | 小型设备和器具经过清洗，漂洗，消毒和风干 | € | € |  |
| • | 工作台表面和器具保持清洁并在使用之间进行消毒。 | € | € |  |
| • | 每次使用后，温度计都要清洁和消毒。 | € | € |  |
| • | 温度计日常保持校准。 | € | € |  |
| • | 开罐器被清洁和消毒。 | € | € |  |
| • | 清洁抽屉和碗架。 | € | € |  |
| • | 正确处理清洁的餐具，防止与食物或人口直接接触的区域受到污染。 | € | € |  |

**大型设备**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
|  |  |  |  |  |
| • | 每次使用前后，食物切片机会被分解，清洁和消毒。 | € | € |  |
| • | 从现场移除箱子，容器和可回收物品等。 | € | € |  |
| • | 装卸台和垃圾箱周围区域干净无异味。 | € | € |  |
| • | 排气罩和过滤器保持清洁。 | € | € |  |

**垃圾的存储和处理**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 厨房垃圾桶很干净并且保持盖好。 | € | € |  |
| • | 根据需要清空垃圾桶。 | € | € |  |
| • | 从现场移除箱子和容器。 | € | € |  |
| • | 装卸台和垃圾箱周围区域保持干净。 | € | € |  |
| • | 垃圾箱保持清洁。 | € | € |  |

**害虫控制**

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  | **是** | **否** | **纠正措施** |
| • | 与室外联通的门有纱窗，而且密封良好，并配有自动关闭装置。 | € | € |  |
| • | 没有发现害虫证据。 | € | € |  |
| • | 有执照的害虫控制操作员定期进行病虫害防治。 | € | € |  |