

รายการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร

วันที่:

กะ:

ผู้สังเกตการณ์:

บันทึกการดำเนินงานแก้ไขใดๆที่ดำเนินการไปและเก็บบันทึกที่เสร็จสิ้นแล้วไว้เพื่อใช้เป็นข้อมูลอ้างอิงในอนาคต

สุขอนามัยส่วนบุคคล

	มี	ไม่มี	การดำเนินการแก้ไข
• ชุดพนักงานฝ่ายอาหารสะอาดรวมทั้งรองเท้า	☐	☐	
• พนักงานด้านอาหารต้องสวมหมวกคลุมผมให้ถูกต้อง	☐	☐	
• เล็บของพนักงานอาหารสั้น ไม่ทาเล็บและสะอาด (ไม่มีเล็บเทียม)	☐	☐	
• เครื่องประดับบนมือหรือแขนจำกัดไว้แค่แหวนแต่งงานธรรมดา ไม่มีสร้อยข้อมือหรือนาฬิกา	☐	☐	
• ล้างมืออย่างถูกต้องบ่อยครั้งและเวลาที่เหมาะสม	☐	☐	
• แผลไฟไหม้บาดแผลและแผลพุพองจะถูกพันด้วยพลาสเตอร์และปิดให้มิดชิดด้วยถุงมือสำหรับใช้ในร้านอาหารในขณะที่ทำงานเกี่ยวกับอาหาร	☐	☐	
• ไม่มีการใช้ฝัก อกไม้ตามหรืออุปกรณ์อื่นๆที่ทำให้การล้างมือไม่ทั่วถึง	☐	☐	
• อนุญาตให้รับประทานอาหารดื่มเครื่องดื่มหรือสูบบุหรี่ได้เฉพาะในพื้นที่ที่กำหนดโดยอยู่ห่างจากพื้นที่เก็บอาหารและพื้นที่ล้างภาชนะ	☐	☐	
• การปรากฏตัวของพนักงานแสดงถึงสุขภาพที่ดี	☐	☐	
• อ่างล้างมือสะอาด ไม่มีสิ่งกีดขวางและใช้งานได้	☐	☐	
• อ่างล้างมือมีทั้งน้ำเย็นและน้ำร้อนสบู่	☐	☐	
• ผ้าเช็ดมือแบบใช้แล้วทิ้งและถังขยะ	☐	☐	
• ห้องน้ำสำหรับพนักงานสะอาดและใช้งานได้	☐	☐	

การเตรียมอาหาร

	มี	ไม่มี	การดำเนินการแก้ไข
• อาหารทั้งหมดที่จัดเก็บหรือเตรียมในสถานที่มาจากแหล่งที่ได้รับการอนุมัติ			
• อาหารทั้งหมดจัดเก็บการจัดแสดงการลึฟการขนส่งและการเก็บรักษาในอุณหภูมิที่เหมาะสม			
• อาหารจะถูกปรุงด้วยอุณหภูมิขั้นต่ำตามระยะเวลาที่เหมาะสม			
• มีการใช้ขั้นตอนการทำความสะอาดที่เหมาะสม			
• อุณหภูมิอาหารจะวัดโดยใช้เทอร์โมมิเตอร์ที่ได้รับการสอบเทียบ	☐	☐	
• อุปกรณ์อาหารภาชนะและพื้นผิวที่สัมผัสอาหารจะต้องล้างอย่างถูกต้องให้สะอาดฆ่าเชื้อและผึ่งให้แห้งก่อนใช้งาน	☐	☐	
• อาหารแช่แข็งจะละลายโดยวิธีการที่ผ่านการอนุมัติ	☐	☐	
• อาหารที่ละลายแล้วจะไม่ต้องนำไปแช่แข็งซ้ำ	☐	☐	
• มีการวางแผนการเตรียมการเพื่อให้ส่วนผสมต่างๆอยู่ห่างจากโซนอุณหภูมิอันตรายให้มากที่สุด	☐	☐	
• การชิมอาหารต้องอาศัยกระบวนการที่ถูกต้อง	☐	☐	
• มีขั้นตอนเพื่อป้องกันการปนเปื้อนข้ามกัน	☐	☐	
• ต้องไม่ใช่มือเปล่าสัมผัสอาหารพร้อมรับประทาน	☐	☐	

รายการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร

การเก็บของร้อน

	มี	ไม่มี	การดำเนินการแก้ไข
• ภาชนะใส่ของร้อนสะอาดและใช้งานได้	☐	☐	_____
• ภาชนะใส่ของร้อนจะได้รับการอุ่นหน้าก่อนที่จะใส่อาหารร้อน	☐	☐	_____
• อาหารจะถูกอุ่นให้ถึงอุณหภูมิที่ต้องการก่อนนำไปใส่ภาชนะใส่ของร้อน	☐	☐	_____
• อาหารถูกเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 135 °F หรือสูงกว่า	☐	☐	_____
• มีเทอร์โมมิเตอร์ให้เลือกใช้และแม่นยำ	☐	☐	_____
• อาหารได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อน	☐	☐	_____

การเก็บของเย็น

	มี	ไม่มี	การดำเนินการแก้ไข
• อาหารเก็บไว้ที่อุณหภูมิ 41 °F หรือต่ำกว่า	☐	☐	_____
• อาหารได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อน	☐	☐	_____

ตู้เย็นและช่องแช่แข็ง

	มี	ไม่มี	การดำเนินการแก้ไข
• ตู้เย็นและช่องแช่แข็งสะอาดและใช้งานได้	☐	☐	_____
• มีเทอร์โมมิเตอร์ให้เลือกใช้และแม่นยำ	☐	☐	_____
• อาหารจะถูกเก็บไว้ห่างจากพื้น 6 นิ้วตลอดทั้งสถานที่เว้นแต่บนพาเลทหรือจัดเก็บในภาชนะกันน้ำ	☐	☐	_____
• อาหารทั้งหมดได้รับการห่อติดฉลากและระบุวันที่อย่างถูกต้อง	☐	☐	_____
• มีการตรวจสอบและบันทึกอุณหภูมิอากาศโดยรอบของตู้เย็นและช่องแช่แข็งทั้งหมด	☐	☐	_____

การเก็บอาหารและการรักษาแบบแห้ง

	มี	ไม่มี	การดำเนินการแก้ไข
• ข้อนัดอาหารทั้งหมดถูกจัดเก็บอย่างถูกต้อง	☐	☐	_____
• อาหารจะถูกเก็บไว้ในภาชนะเดิมหรือภาชนะเกรดอาหาร	☐	☐	_____
• อาหารเปิดจะจัดเก็บโดยมีฝาปิด	☐	☐	_____
• อาหารทุกอย่างมีฉลากติดไว้ถูกต้อง	☐	☐	_____
• สินค้ากระป๋องต้องไม่มีรอยโป่งพองหรือรั่วซึม	☐	☐	_____
• อาหารได้รับการปกป้องจากการปนเปื้อน	☐	☐	_____
• อาหารและกระดาษทั้งหมดจะถูกเก็บไว้ให้สูงจากพื้น 6 นิ้วตลอดทั้งสถานที่เว้นแต่จะวางบนพาเลทหรือเก็บไว้ในภาชนะกันน้ำ	☐	☐	_____
• มีการติดฉลากสารเคมีอย่างชัดเจนและเก็บไว้ให้ห่างจากอาหารและอุปกรณ์เกี่ยวกับอาหาร	☐	☐	_____

การทำความสะอาดและการฆ่าเชื้อ

	มี	ไม่มี	การดำเนินการแก้ไข
• อ่างล้างจาน 3 ช่องจะติดตั้งให้ถูกต้องเมื่อมีการล้างอย่างละเอียด (น้ำล้าง 110 °F และความเข้มข้นของน้ำยาฆ่าเชื้อที่เหมาะสมในช่องที่สาม)	☐	☐	_____
• สิ่งของที่ล้างและฆ่าเชื้อแล้วจะปล่อยให้แห้งโดยอากาศ	☐	☐	_____
• น้ำต้องสะอาดปราศจากไขมันและเศษอาหาร	☐	☐	_____
• เครื่องล้างจานต้องทำงานได้อย่างถูกต้อง (เช่น เกล็ดและสารเคมีอยู่ที่ระดับที่เหมาะสม)	☐	☐	_____
• น้ำยาฆ่าเชื้อในถังจะถูกผสมอย่างถูกต้องและใช้กับน้ำยาฆ่าเชื้อเพื่อทดสอบความเข้มข้นของสารเคมี	☐	☐	_____

รายการตรวจสอบความปลอดภัยด้านอาหาร

- ผ้าเช็ดจะถูกเก็บไว้ในสารละลายฆ่าเชื้อหรือไม่ใช่

☐ ☐ _____

ภาชนะและเครื่องใช้

- อุปกรณ์และภาชนะทั้งหมดรวมถึงเชิงและมิดจะได้รับการล้างออกฆ่าเชื้อและผึ่งให้แห้งทุกๆ สี่ชั่วโมงในระหว่างใช้งาน
- พื้นผิวการทำงานและอุปกรณ์ต่างๆจะต้องดูแล ความสะอาดและฆ่าเชื้อระหว่างการใช้งาน
- เทอร์โมมิเตอร์จะต้องท ความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนใช้งานแต่ละครั้ง
- จะต้องสอบเทียบเทอร์โมมิเตอร์เป็นประจำ
- ที่เปิดกระป๋องจะต้องท ความสะอาดและฆ่าเชื้อ
- ลื่นชักและชั้นวางของจะต้องสะอาด
- ภาชนะที่สะอาดต้องจัดการในลักษณะป้องกันการปนเปื้อนของบริเวณที่จะสัมผัสกับอาหารหรือปากของบุคคลโดยตรง

มี	ไม่มี	การด าเนินการแก้ไข
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

อุปกรณ์ขนาดใหญ่

- อุปกรณ์ขนาดใหญ่จะถูกแยกชิ้นส่วนท ความสะอาดและฆ่าเชื้อก่อนและหลังการใช้งานทุกครั้ง
- เครื่องดูดควัน ทานได้อย่างถูกต้องตัวกรองสะอาดและอยู่ในตำแหน่งที่เหมาะสม

มี	ไม่มี	การด าเนินการแก้ไข
☐	☐	_____
☐	☐	_____

การจัดเก็บและก ำจัดขยะ

- ถังขยะในครัวสะอาดและมีกระดาษซับ
- ถังขยะจะถูกนำไปตามความจำเป็น
- กล้องภาชนะและสิ่งของรีไซเคิลจะต้องน ำออกจากสถานที่
- บริเวณลงของและโดยรอบถังขยะสะอาดและไม่มียุง
- ถังขยะสะอาดและมีฝาปิด

มี	ไม่มี	การด าเนินการแก้ไข
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

การก ำจัดสัตว์พาหะ

- ประตูภายนอกมีม่านอากาศหรือมุ้งลวดปิดสนิทและติดตั้งอุปกรณ์ปิดอัตโนมัติ
 - ม่านอากาศทำงานอย่างถูกต้อง
- ไม่มีหลักฐานของสัตว์พาหะ
- มีกำหนดการควบคุมสัตว์พาหะเป็นประจำโดยผู้ปฏิบัติงานควบคุมสัตว์พาหะที่ได้รับใบอนุญาต

มี	ไม่มี	การด าเนินการแก้ไข
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____