

Danh Sách Kiểm Tra An Toàn Thực Phẩm Hàng Ngày

Ngày: _____ Ca làm việc: _____ Người quan sát: _____

- Ghi lại mọi hành động khắc phục đã thực hiện và lưu lại hồ sơ hoàn tất để tham khảo trong tương lai.

Vệ Sinh Cá Nhân

	Có	Không	Hành động Khắc phục
• Đồng phục của nhân viên thực phẩm sạch sẽ, bao gồm cả giày.	☐	☐	_____
• Nhân viên thực phẩm đeo dụng cụ giữ tóc đúng cách.	☐	☐	_____
• Móng tay của nhân viên thực phẩm ngắn, không sơn, và sạch sẽ (không có móng tay giả).	☐	☐	_____
• Trang sức trên tay hoặc cánh tay chỉ giới hạn ở nhẫn cưới đơn giản; không đeo vòng tay hay đồng hồ.	☐	☐	_____
• Tay được rửa đúng cách, thường xuyên và vào những thời điểm thích hợp.	☐	☐	_____
• Các vết bỏng kín, vết thương và lở loét được băng lại và che phủ hoàn toàn bằng găng tay phục vụ ăn uống khi xử lý thực phẩm.	☐	☐	_____
• Bó bột, nẹp hoặc các dụng cụ hỗ trợ khác ngăn cản việc rửa tay đúng cách không được sử dụng.	☐	☐	_____
• Việc ăn, uống, nhai kẹo cao su, hút thuốc, vaping hoặc sử dụng thuốc lá chỉ được phép ở các khu vực quy định, cách xa khu vực bảo quản thực phẩm và rửa chén bát.	☐	☐	_____
• Nhân viên có trạng thái sức khỏe tốt.	☐	☐	_____
• Bồn rửa tay sạch sẽ, không bị cản trở và hoạt động tốt.	☐	☐	_____
• Các bồn rửa tay có nước lạnh, nước nóng, xà phòng, khăn lau dùng một lần và thùng rác.	☐	☐	_____
• Nhà vệ sinh nhân viên sạch sẽ và hoạt động tốt.	☐	☐	_____

Sơ Chế Thực Phẩm

	Có	Không	Hành động Khắc phục
• Tất cả thực phẩm được bảo quản hoặc chế biến trong cơ sở đều có nguồn gốc được phê duyệt.			
• Tất cả thực phẩm được bảo quản ở nhiệt độ thích hợp trong quá trình lưu trữ, trưng bày, phục vụ, vận chuyển và giữ nhiệt.			
• Thực phẩm được nấu chín đến nhiệt độ tối thiểu trong thời gian thích hợp.			
• Các quy trình làm nguội thích hợp đang được sử dụng.			
• Nhiệt độ thực phẩm được đo bằng nhiệt kế đã được hiệu chuẩn.	☐	☐	_____
• Thiết bị, dụng cụ và bề mặt tiếp xúc thực phẩm được rửa sạch, tráng, khử trùng và sấy khô đúng cách trước khi sử dụng.	☐	☐	_____
• Thực phẩm đông lạnh được rã đông bằng phương pháp được phê duyệt.	☐	☐	_____
• Thực phẩm đã rã đông không được đông lạnh lại.	☐	☐	_____
• Quá trình sơ chế được lên kế hoạch để các thành phần không nằm trong vùng nhiệt độ nguy hiểm trong phạm vi có thể.	☐	☐	_____
• Thực phẩm được nếm theo quy trình thích hợp.	☐	☐	_____
• Các quy trình để ngăn ngừa lây nhiễm chéo được đưa ra.	☐	☐	_____
• Không tiếp xúc tay trần với thực phẩm ăn liền.	☐	☐	_____

Danh Sách Kiểm Tra An Toàn Thực Phẩm Hàng Ngày

Giữ Nóng

- Thiết bị giữ nhiệt sạch sẽ và hoạt động tốt.
- Thiết bị giữ nhiệt được làm nóng trước khi đặt thực phẩm nóng vào.
- Thực phẩm được làm nóng đến nhiệt độ yêu cầu trước khi đặt vào thiết bị giữ nhiệt.
- Thực phẩm được giữ ở mức 135°F trở lên.
 - Nhiệt kế có sẵn và chính xác.
 - Thực phẩm được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn

Có	Không	Hành động Khắc phục
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

Giữ Lạnh

- Thực phẩm được giữ ở mức 41°F trở xuống.
- Thực phẩm được bảo vệ khỏi bị nhiễm bẩn.

Có	No	Hành động Khắc phục
☐	☐	_____
☐	☐	_____

Tủ Lạnh và Tủ Đông

- Các tủ lạnh và tủ đông được giữ sạch sẽ và hoạt động tốt.
 - Nhiệt kế có sẵn và chính xác.
- Thực phẩm được lưu trữ cách mặt sàn 6 inch trên toàn cơ sở, trừ khi được đặt trên pallet hoặc bảo quản trong các thùng chống nước.
- Mọi thực phẩm đều được bọc, dán nhãn, và ghi ngày đúng cách.
- Nhiệt độ không khí xung quanh của tất cả tủ lạnh và tủ đông được theo dõi và ghi lại.

Có	No	Hành động Khắc phục
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

Food Storage and Dry Storage

- Tất cả các muỗng mức thức ăn đều được bảo quản đúng cách.
- Thực phẩm được bảo quản trong bao bì gốc hoặc thùng chứa cấp thực phẩm.
- Thực phẩm đã mở được bảo quản đầy kín.
- Tất cả thực phẩm đều được dán nhãn đúng cách.
- Không có hàng hóa đóng hộp bị phồng hoặc rò rỉ.
- Thực phẩm được bảo vệ khỏi sự ô nhiễm.
- Tất cả thực phẩm và vật tư giấy được bảo quản cao hơn mặt sàn 6 inch trong toàn bộ cơ sở, trừ khi được đặt trên pallet hoặc bảo quản trong thùng chứa không thấm nước.
- Hóa chất được dán nhãn rõ ràng và bảo quản cách xa thức ăn và vật tư liên quan đến thức ăn.

Có	No	Hành động Khắc phục
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

Vệ sinh và Khử trùng

- Bồn rửa ba ngăn được thiết lập đúng cách chỉ khi đang rửa thực phẩm (nước rửa ở nhiệt độ 110°F và nồng độ chất khử trùng thích hợp trong ngăn thứ ba).
Các vật dụng đã rửa và khử trùng được để khô tự nhiên.
- Nước sạch và không có dầu mỡ cũng như các mảnh thực phẩm.
- Máy rửa bát hoạt động tốt (như đồng hồ đo và hóa chất ở mức khuyến nghị).
- Chất khử trùng trong xô được pha đúng cách và có sử dụng que thử để kiểm tra nồng độ hóa chất. Bồn rửa ba ngăn được thiết lập đúng cách chỉ khi đang rửa đồ đặc (nước rửa ở nhiệt độ 110°F và nồng độ chất khử trùng thích hợp trong ngăn thứ ba).
- Các vật dụng đã rửa và khử trùng được để khô tự nhiên.

Có	No	Hành động Khắc phục
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____
☐	☐	_____

Danh Sách Kiểm Tra An Toàn Thực Phẩm Hàng Ngày

- Khăn lau được bảo quản trong dung dịch khử trùng khi không sử dụng.

☐ ☐ _____

Dụng Cụ và Thiết Bị

- Tất cả các thiết bị và dụng cụ, bao gồm thớt và dao, được rửa, tráng, khử trùng và để khô tự nhiên mỗi bốn giờ trong khi sử dụng.
- Bề mặt làm việc và dụng cụ được giữ sạch và được khử trùng giữa các lần sử dụng.
- Nhiệt kế được làm sạch và khử trùng trước mỗi lần sử dụng.
- Nhiệt kế được hiệu chuẩn thường xuyên.
- Máy mở hộp được làm sạch và khử trùng.
- Ngăn kéo và kệ được làm sạch.
- Dụng cụ sạch được xử lý theo cách ngăn ngừa sự nhiễm bẩn của các khu vực sẽ tiếp xúc trực tiếp với thực phẩm hoặc miệng của người.

Có Không Hành động Khắc phục

☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____

Các Thiết Bị Lớn

- Thiết bị lớn được tháo rời, làm sạch và khử trùng trước và sau mỗi lần sử dụng.
- Hệ thống hút mùi hoạt động tốt; các bộ lọc sạch sẽ và được lắp đặt đúng vị trí.

Có Không Hành động Khắc phục

☐ ☐ _____
☐ ☐ _____

Lưu Trữ và Xử Lý Rác

- Thùng rác trong bếp được làm sạch và lót túi.
- Thùng rác được đổ khi cần thiết.
- Các hộp, thùng chứa và vật liệu tái chế được loại bỏ khỏi khu vực.
- Khu vực bến xe và xung quanh thùng rác được giữ sạch sẽ và không có mùi khó chịu.
- Thùng rác được làm sạch và có nắp đậy.

Có Không Hành động Khắc phục

☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____

Kiểm Soát Sâu Bệnh

- Cửa ra vào bên ngoài có màn không khí hoặc lưới chắn, được niêm phong kín và được trang bị thiết bị tự đóng.
 - Màn không khí hoạt động tốt
- Không có dấu hiệu của côn trùng gây hại.
- Có lịch trình kiểm soát côn trùng định kỳ bởi nhà điều hành kiểm soát côn trùng có giấy phép.

Có Không Hành động Khắc phục

☐ ☐ _____
☐ ☐ _____
☐ ☐ _____