

食品安全每日检查清单

日期：_____ 轮班班次：_____ 观察员：_____

记录下任何已采取的修正措施，并保留完整纪录以供后续参考。

个人卫生

	是	否	修正措施
• 餐饮工作人员的制服整洁干净（包含鞋子）。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 餐饮工作人员的发束配戴正确。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 餐饮工作人员的指甲保持齐短和干净、不涂指甲油（不允许戴假指甲）。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 手或手臂上可配戴的珠宝饰品仅限简单婚戒；不得配戴手镯或手表。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 必须正确、频繁且适时的洗手。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 处理食物时，需将已愈合的烫伤、创伤及疮疤以食物级别的手套完整包好。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 不得使用会妨碍正确洗手的石膏、支架或其他辅具。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 员工饮食、嚼口香糖、吸烟、抽电子烟或雪茄等活动只能在远离食物区、存放区、以及餐具洗涤区的指定区域进行	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 员工的健康状态良好。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 洗手槽必须保持干净、没有障碍物、和能够正常运作。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 洗手槽区具备冷热水、洗手液、擦手纸、和垃圾桶。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 员工洗手间需保持干净且能够正常运作。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

食物准备

	是	否	修正措施
• 设施内所有准备及存放的食物的来源皆需经过认证。			
• 所有食物在乾存中、展示中、供应中、运送中、及冷热保温期间皆需保持在相应恰当的温度。			
• 食物需在适当时间内以最低标准温度烹煮。			
• 采用适当的降温/散热流程。			
• 使用校准好的温度计测量食物温度。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 食物设备、器皿以及食物接触面在使用之前都需要正确地清洗、冲洗、消毒并风干。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 使用许可的方式将冷冻食物解冻。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 解冻过的食物不可从新再冷冻。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 准备食物时候该预先规划好，尽可能确保食材远离危险温度范围。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 试味也需要正确的流程。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 清楚列明程序以避免交叉污染。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 不能徒手接触即可食用的食物。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

食品安全每日检查清单

保温设备

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|-------------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 保温设备需干净且能够正常运作。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 保温设备需在放置熟食前先行预热。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 食物进保温设备之前应当已预先加热到指定的温度。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 食物需保温在华氏 135 度/摄氏 57 度（含以上） | | | |
| • 配备准确的温度计。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 避免食物受到污染 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

冷存设备

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|---------------------------|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 食物需保持在华氏 41度/摄氏5 度（含以下） | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 避免食物受到污染。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

冷藏和冷冻库

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 冷藏和冷冻库设备干净且能够正常运作。 | | | |
| • 配备准确的温度计。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 设施内所有食品存放位置必须需离地面至少 6英寸;
除非存放在栈板上或防水容器中。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 所有食物皆需包好、标示及注明日期。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 冷藏库和冷冻库外围温度皆有监测和纪录。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

食物存放与干式贮存

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 所有食物均皆正确储放。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 食物需摆放于原装容器或食品级容器。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 打开了的食物需添加盖子存放。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 全部食物都需要标名。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 没有突起或渗漏的罐头食物。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 避免食物受到污染。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 除非存放地点是在栈板或防水容器中，否则整个设施内所有
食品 and 纸制品存放位置高度需离地至少 6 英寸。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 化学物需有清楚标示且存放于远离食物及食物相关的器
皿。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

清洁和消毒

- | | 是 | 否 | 修正措施 |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 三格式水槽在器具清洗中必须正确地布置好（在第一个水
槽备有华氏110度/摄氏 43 度的清水和在第三格水槽里面
有适当的消毒液浓度）。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 已经过清洗并消毒的物品可以风干。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 自来水必须是干净的，不含油渍和食品残渣。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 洗碗机需能够正常运作（例如量表和化学品处于建议的标
准）。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 桶中的消毒液比例正确，使用试剂纸检验浓度 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 抹布不用时应浸泡在消毒液里面。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

食品安全每日检查清单

器皿和设备

	是	否	修正措施
• 包括砧板和刀具在内的所有设备和器皿，每使用四小时即需清洗、冲洗、消毒、和风干。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 操作表面和器皿在每次使用后均需保持干净且经过消毒。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 每次使用之前将温度计清洁和消毒。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 定期校准温度计。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 将拉罐器清洁和消毒。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 橱柜和架子皆需保持干净。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 干净的器皿需妥善摆放，避免会与食物或人的嘴巴直接接触的污染。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

大型设备

	是	否	修正措施
• 大型设备在每次使用过后皆需予以拆解，清洁和消毒。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 抽油烟机运作正常;滤网干净并安装就位。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

垃圾存放和处理

	是	否	修正措施
• 厨房垃圾桶需干净且装好垃圾袋。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 垃圾桶按需要清空。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 清除场所内的纸盒、容器、和可回收废物。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 装载位置和垃圾箱周边区域清洁且无异味。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 垃圾箱需干净且加盖。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

害虫防治

	是	否	修正措施
• 对外开放的门需要设有风幕机或纱网，密封所有缝隙，并配有自动开闔设备			
• 风幕机能够正常运作	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 没有害虫出现的迹象。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• 持有执照的专业杀虫公司进行定期杀虫。	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____