

日常食品安全自检

日期：_____ 时间：_____ 首字母草签 _____

员工	回答	纠正措施
患有疾病、割伤和感染的员工不得处理食品和餐具	是 否	
员工使用指定区域就餐、吸烟及储存饮料	是 否	
食品处理人员在必要时需洗手（在切换任务时；在处理生肉、垃圾后；在返回厨房后；在佩戴一次性手套前）	是 否	
所有洗手槽保持干净/可供使用，并提供肥皂和纸巾	是 否	
在处理即食食品（避免徒手触摸）时，食品处理人员应使用一次性手套或餐具	是 否	
员工服装应保持干净，员工不得使用毛巾擦手或擦拭餐具	是 否	
食品温度/设备		
可在高温保存食品设备和低温保存食品设备中看到精准温度计	是 否	
低温保存设备温度保持在 41°F 或更低温度下	是 否	
生肉/鸡肉/鱼肉/鸡蛋存放在其他食品下方	是 否	
温度计经过校准	温度：	
员工根据需要使用食品探针温度计	是 否	
有使用并保存食品温度和/或冷却记录	是 否	
工作人员有检查最终烹饪温度	是 否	
潜在危害性冷食品的保存温度为 41°F 或更低温度下	是 否	
潜在危害性高温食品的保存温度为 135°F 或更高温度以上	是 否	
潜在危害性食品在 2 小时内迅速加热至 165°F	是 否	
潜在危害性食品使用已获批准的快速冷却方法进行冷却	是 否	
正确解冻潜在性危害食品	是 否	
卫生/其他		
三槽水池设置为：刮擦→清洗→冲洗→消毒→晾干→	是 否	
抹布消毒剂浓度在正确范围内	浓度：	
餐具清洗机械或三槽消毒剂浓度和/或温度	温度： 浓度：	
在使用前和使用后对餐具清洗和食品准备槽进行清洁和消毒	是 否	
砧板和其他使用中的设备每隔 4 小时及任务改变时进行一次清洗、冲洗和消毒	是 否	
对有毒化学物进行标记，并与食品和餐具分开储存	是 否	
无害虫出现的迹象（例如，老鼠/蟑螂/苍蝇）	是 否	
管道工作正常(有加压的热水和冷水、防倒流装置)	是 否	
厕所放有足够的卫生纸、肥皂、纸巾	是 否	