



食品安全情况说明书

日常自检清单

建立: _____
 日期: _____ 时间: _____ 初始: _____

***这些食物直接导致食源性疾病。
 保温 (冷食) * (应保持在 41°F)**

项	位置	温度	正确的做法

烹饪* (整块的肉需在 145°F, 碎肉 155°F, 家禽/带馅食物需到 165°F)

项	位置	温度	正确的做法

保温 (热食) * (应保持在 135°F)

项	位置	温度	正确的做法

制冷* (六小时内从 135°F 到 41°F 并且在前两个小时实现从 135°F 到 70°F)

项	位置	2 小时温度	4 小时温度	正确的做法

加热* (两小时内持续加热 15 秒直到 165°F)

项	位置	温度	正确的做法

洗手池

内	外		正确的做法
		通/不阻塞*	
		热水和凉水*	
		清洗, 无食物残渣	

个人卫生			
内	外		正确的做法
		无患病工作人员*	
		频繁的洗手观察* (20 秒)	
		无外伤, 刀口或绷带* (手套使用情况)	
		在食物准备区域, 禁止吃东西, 喝水或吸烟*	
		禁止直接接触即食食物*	
		适当的头发限制, 禁止佩戴饰品或指甲过长	
		干净的衣服/围裙	

冷藏库			
内	外		正确的做法
		制冷设备需保持在 41°F 及以下*	
		即食食物储存在非即食食物上方	
		所有冷藏产品都有合适的日期标签*	
		需要精确的探测温度计	
		提供/使用精确的制冷温度计	

洗碗			
内	外		正确的做法
		适当的消毒: _____ ppm 或 _____ °F*	
		机器清洗 (无食物残渣或 石灰/钙积聚)	
		3 步水槽清洗, 无油腻 (洗, 冲, 消毒)	
		盘子/餐具/杯子保持清洁	
		排水板的清洁/维护	
		适当风干, 禁止在餐具潮湿时将其堆放	
		可用的测试条(氯, 季铵化合物, 氨, 碘)	

常规			
内	外		正确的做法
		将门窗关好, 防止寄生虫	
		没有害虫(蟑螂、老鼠、苍蝇等)	
		厨房用具保持清洁, 没有油脂或食物残渣	
		管道接头/茶水龙头保持清洁	
		菜板/锅/平底锅/罐保持清洁并及时修复	
		合理保存冰铲, 在干净的平面上处理冰块	
		妥善保护/遮盖容器里的食物	
		避免凹陷或有胀气的罐	
		将擦拭布存放在干净的清洁的地方	
		化学品和喷雾瓶合理储存并标记	
		货架/散装食品容器保持清洁, 无食物残渣	
		合理存放并分发单项服务条款	
		所有的灯都能正常工作并适当遮蔽	
		地板/地板排水管保持清洁并定时保养	
		拖把洗涤槽区保持清洁, 拖把和扫帚挂起	
		垃圾箱门/盖子关好, 确保地上没有垃圾	

Handout #42: Daily Self-Inspection Checklist Page 2 (two-sided)
February 2016