

每日自檢單

部門： _____

日期： _____ 時間： _____ 負責人： _____

* 冷凍 (要求 41°F)

項目:	地點:	溫度:	採取的糾正措施

* 烹飪 (豬肉/海鮮 - 145°F, 牛肉沫 - 155°F, 家禽及其相關食品 - 165°F)

項目:	地點:	溫度:	採取的糾正措施

* 高溫存放 (要求 135°F)

項目:	地點:	溫度:	採取的糾正措施

* 冷卻過程 (在 2 小時內，從 135°F 降溫至 70°F，之後 4 小時內從 70°F 降溫至 41°F)

項目:	地點:	2 小時的溫度	再加 4 小時的溫度	採取的糾正措施

* 再加溫 (在 2 小時內加溫至 165°F)

項目:	地點:	溫度:	採取的糾正措施

*可能導致來自食物感染的疾病的條款

內 - 表示“符合要求或者可以接受的”; 外 - 表示“不符合要求或者不可以接受的”

個人衛生

內	外	採取的糾正措施
		* 現任工作人員無發燒、黃疸、嘔吐和腹瀉現象
		* 遵守經常洗手規則（20 秒鐘）
		* 無裸露的割傷、傷口/包紮（使用手套）
		* 在加工食品區域內無吃、喝、吸煙現象
		束縛好頭髮，指甲/衣服乾淨
		使用手套、器具，以避免雙手直接接觸食品

洗手池

內	外	採取的糾正措施
		* 可以使用的/無堵塞現象的冷、熱水龍頭
		乾淨，無食物殘渣
		* 香皂和紙巾

冷凍儲存

內	外	採取的糾正措施
		* 冷凍設備保持在 41°F 或 41°F 以下
		* 烹飪/準備好的食物存放在生製品/未準備好的食物上面
		所有冷凍食品都貼有標有時間和日期的標籤
		準備好帶有準確探測器的溫度計
		預備好/觸手可得準確的冷凍溫度計

洗碗

內	外	採取的糾正措施
		機器乾淨，無食物殘渣或者石灰層和鈣層
		機器正確的攪拌均勻泡沫
		* 正確消毒: _____ ppm or _____ °F
		3 個水池乾淨、不油膩：清洗，沖洗，消毒
		盤碗用具/器具/玻璃製品清潔、空氣晾乾
		準備好化學試紙（氨水，四價氨水，碘酒）

一般

內	外	採取的糾正措施
		門窗正確關閉，避免害蟲進入
		無害蟲（蟑螂、耗子、蒼蠅等）
		持有食品加工營業執照和經理人資格認證
		廚房設備 - 清潔，不油膩，無食物殘渣
		飲料蓋子/茶壺嘴清潔
		切菜板、深鍋、平底鍋清潔，完好無損
		冰塊鏟子正確存放 (手柄在冰塊外面或乾淨的表面上)
		冷藏的食物包好，貼有注明日期的標籤
		* 食物資源 - 完好無損
		抹布正確存放在消毒溶液中
		化學藥品和噴灑用具正確存放並貼有標籤
		如果消費者點膳生肉類或半熟肉類，給予適當的諮詢
		單件服務用品正確存放，分配
		所有燈具燃亮且正確遮蔽
		地面的排水溝乾淨並保潔（包括牆壁和天花板）
		消費者直接使用從餐具架上取出的清潔的盤子
		大垃圾箱的門/蓋子正確關閉，地面無垃圾

* 可能導致來自食物感染的疾病的條款

校訂: 06/14/2007