

# 食品服务经理自检清单 (H-3063ch)

日期\_\_\_\_\_

观察者\_\_\_\_\_

每周一次，使用此清单确定您的经营中需要纠正措施的领域。  
记录采取的纠正措施，用笔记本保持完整的记录，以备将来参考。

## 个人衣着与卫生

	是	否	纠正措施
戴头发网罩 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
指甲短，未抛光，干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
珠宝首饰限于没有装饰的戒指 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在关键点洗手及/或更换手套 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在处理食品时，手上的开口疮、刀口夹板页绷带被完全遮盖 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
生病的员工根据需要被限制或者不能上班 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在关键点使用适当的洗手程序彻底洗手 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
只能在远离工作场所的区域吃喝饮食或嚼口香糖 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
员工在咳嗽或打喷嚏时，采取适当的措施 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## 食品储存与干燥储存

	是	否	纠正措施
所有食品和纸张用品距离地面 6 至 8 英寸 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
库存采用 FIFO（先进先出）的方法 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
储存中没有膨胀或泄露的罐头货物 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
保护食品免受污染 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
所有的表面和地板都干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
储存的化学品远离食品和与食品相关的用品 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## 大型设备

	是	否	纠正措施
肉眼检查和触摸时，食切片机干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在用于有潜在危险的食品时，食品切片机在每次使用之间进行消毒 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
排气罩和过滤器干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
所有其他设备通过肉眼检查和触摸时干净的 - 服务线上的设备， 储物架，橱柜，烤箱，灶具，油炸锅和蒸汽设备 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## 电冰箱，冰柜和牛奶冷却器

	是	否	纠正措施
温度计显眼而准确 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
冷却器的文档在 41°F 或以下，冰柜为 0°F .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在走入冷藏室的食品存放离地面 6 英寸 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
单位干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
采取了适当的程序 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
所有的食品都经过正确地包裹、贴上标签和注明日期 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
库存采用 FIFO（先进先出）的方法 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## 食品处理

	是	否	纠正措施
冷冻食品在冰箱中或者用流动的冷水解冻 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
食品不允许在“温度危险区” .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>食品处理，续</b>	<b>是</b>	<b>否</b>	<b>纠正措施</b>
使用正确的方法品尝食品 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
食品不允许被交叉污染 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
即食食品使用餐具、戴手干净套的受或纸巾处理 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
可重复使用的毛巾不得用于擦干手 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在适当的温度下煮熟食品 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
把食品冷却到适当的温度 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
适当冲洗农产品 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>餐具和设备</b>	<b>是</b>	<b>否</b>	<b>纠正措施</b>
所有小型设备和餐具，包括砧板，在使用之间进行消毒 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
小型设备和厨具晾干 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
通过肉眼检查和触摸，工作表面干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
工作表面在使用之间进行洗涤和消毒 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
温度计在每次使用后进行洗涤和消毒 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
通过肉眼检查和触摸，开罐器干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
抽屉和架子干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
储存时，小型设备倒置、覆盖或者以其他方式防止灰尘和污染 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>热保存</b>	<b>是</b>	<b>否</b>	<b>纠正措施</b>
单位干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在置入热保存之前，把食品重新热至 165°F .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
存放的食品文档高于 135°F .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
保护食品免受污染 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>清洁和消毒</b>	<b>是</b>	<b>否</b>	<b>纠正措施</b>
为器皿洗涤适当安装三格水槽 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
使用测试套件或温度计来检查消毒冲洗 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
水温准确 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
如果使用化学消毒剂，使用适当的稀释 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
餐具被允许晾干 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
在不使用时，擦拭布储存在消毒溶液中 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
水干净，没有油脂和食物颗粒 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>垃圾贮存与处置</b>	<b>是</b>	<b>否</b>	<b>纠正措施</b>
厨房垃圾桶干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
垃圾桶在必要时清空 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
装载码头和垃圾箱周围区域干净 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
垃圾箱盖上 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
箱子和容器从现场移除 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>除虫害</b>	<b>是</b>	<b>否</b>	<b>纠正措施</b>
纱门保持关闭，并且门处于良好的维修状态 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
没有虫害出现的证据 .....	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____