

上午班
下午班

名称 _____ 时间 _____

日期: ____ / ____ / ____

在“纠正措施”部分中必须解决达不到食品安全要求、
不完整或不符合正确标准的项目或任务。

每日自我检查

| 冷藏温度 (必须 ≤ 41° F) | | | | | |
|-------------------|----|------|----|----------|-------|
| 当日时间 | 时间 | 单位名称 | 食品 | 温度 (° F) | 纠正措施* |
| 上午 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 下午 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

*纠正措施: C = 用冷却方法快速冷却 M = 移至另一个装置/位置进行冷却 D = 丢弃食物

| 保温温度 (必须 ≥ 135° F) | | | | | |
|--------------------|----|------|----|----------|-------|
| 当日时间 | 时间 | 单位名称 | 食品 | 温度 (° F) | 纠正措施* |
| 上午 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |
| 下午 | | | | | |
| | | | | | |
| | | | | | |

*纠正措施: RH = 2 小时内再加热到 165° F D = 丢弃食物

| 烹饪和再加热 | | | | |
|--------|----|-------------------|----------|-------|
| 当日时间 | 食品 | 烹饪 (C) 还是再加热 (R)? | 温度 (° F) | 纠正措施* |
| 上午 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |
| 下午 | | | | |
| | | | | |
| | | | | |

*纠正措施: C = 继续烹饪/再加热过程, 直到达到适当的温度为止 D = 丢弃食物

消毒柜检查

| 设备/位置 | 浓度 (ppm) 或 最后冲洗温度(° F) | 用胶带将测试条粘在这里 |
|-------|---------------------------|-------------|
| | | x |
| | | x |
| | | x |

检查表键值：Y = 是 N = 否

洗手和员工卫生

| 检查所有员工… | 上午 | | 下午 | |
|---------------------------------------|---------------|---|----|---|
| | Y | N | Y | N |
| | 没有生病或有生病迹象/症状 | | | |
| 穿着合适干净的服装（即衣服、工作帽、伤口已覆盖等） | | | | |
| 在适当的时间（即，开始换班时、在更换任务之间、上厕所后、戴上新手套前）洗手 | | | | |
| 不在制备区域进食/饮水/吸烟 | | | | |
| 如果喝饮料，则盖上盖子并使其远离食物和干净用具区域 | | | | |
| 检查所有洗手池是否存放了以下物品… | | | | |
| 热水 | | | | |
| 肥皂 | | | | |
| 纸巾 | | | | |
| 洗手标志 | | | | |

食品设备、清洁和维护

| 任务 | 上午 | | 下午 | |
|--|---------------|---|----|---|
| | Y | N | Y | N |
| | 对热食执行了正确的冷却步骤 | | | |
| 有食品温度计可供使用 | | | | |
| 冷藏设备、冷冻柜、小型冷冻室、预冷器：将储存超过 7 天（冷冻柜除外）的食物丢弃；清洁门/把手/垫圈、搁架和墙壁/天花板 | | | | |
| 对餐具/炊具进行清洗和消毒 | | | | |
| 对正在使用的设备（即砧板、用具、开罐器等）进行清洗和消毒 | | | | |
| 就地清洗设备（即切肉机、制冰机等）已清洁 | | | | |
| 对柜台/食物接触表面进行清洁和消毒 | | | | |
| 每小时更换清洁桶/抹布 | | | | |
| 清扫厨房地板并拖地，包括角落 | | | | |
| 收集并清除垃圾 | | | | |
| 清洁正在制备和正在烹饪的设备 | | | | |
| 清洁隔油池和通过滤器/抽油烟机 | | | | |
| 清洁卫生间：水槽、马桶/小便池、地板、墙壁/天花板、其他固定装置和空垃圾桶 | | | | |
| 保持虫害控制管理 | | | | |
| 监控对以下设备的维护：洗碗机/消毒柜、隔油池、抽油烟机、冷藏设备/冷冻柜 | | | | |
| 化学品已标记并且已存放在远离食物的位置 | | | | |

温度计校准

| 温度计 | 原始温度(° F) | 校准温度(° F) |
|-----|-----------|-----------|
| #1 | | |
| #2 | | |
| #3 | | |
| #4 | | |

食品安全规则快速参考：

| 烹饪 | 再加热 | 冷却 | 保持 | 消毒柜 | 校准 |
|---|--|--|---|---|--|
| 165° F 禽肉 酿肉 | TCS 食品： 再加热至 165° F 时间： 最多 2 小时达到温度 对于直接服务： 没有最低温度要求 | 热食： - 在 2 小时内从 135° F 冷却至 70° F - 在总共 6 小时内达到 41° F 或更低温度 由冷配料或环境温度配料混合而成的食物： - 4 小时内冷却到 41° F | 冷藏： 41° F 或更低温度 保温： 135° F 或更高温度 | 浓度水平： 氯（漂白剂）： 50-100 ppm 季铵盐： 200 ppm 或者 查看制造商规格 | 温度计温度： 冰水方法： 32° F 沸水方法： 212° F |
| 155° F 注水肉 碎肉 碎鱼肉 稍后上的鸡蛋 | | | | | |
| 145° F 整肉（牛肉、猪肉、羊肉） 鱼类、贝类 立即上的鸡蛋 | | | | | |
| 135° F 商业预先烹饪的食物 可保温的谷类、蔬菜、水果、豆类 | | | | | |