

Food Service Daily Checklist

Date _____ Time _____
Name _____

A. 洗手和个人卫生		入	出	N/O	不适用	纠正措施
1	洗手池没有堵塞。洗手池有肥皂、毛巾和冷热水。					
2	员工勤洗手，并遵循正确的洗手过程（20秒）。戴上手套前先洗手。					
3	员工不得用手直接接触熟食和准备好的食物。					
4	食物准备区内禁止食用、饮用或使用烟草。					
5	个人物品存放在远离食物储存和准备区域的地方。					
B. 免受污染保护		入	出	N/O	不适用	纠正措施
6	未加工的食物储存在熟食的下方，并且远离熟食储存。					
7	所有食物存储离地面至少 6 英寸远。					
8	冷藏食品按正确的堆放顺序存放。					
9	所有的食物必须盖住或包裹。					
10	食品接触表面经过清洁和消毒，包括就地清洁设备。					
11	正确使用抹布并且把抹布存放在消毒液中。					
12	准备台和自助餐台均受到监控，以防止交叉污染。					
C. 时间和温度		入	出	N/O	不适用	纠正措施
13	食物被煮熟至所需的内部温度。					
14	食物重新加热至 165° F 15 秒，以保持热度。					
15	冷却食品快 - 在两小时内从 135° F 到 70°，在四小时内从 70° 到 41° 或在四小时内从室温到 41°。					
16	使用冷却日志。					
17	热的食物保持在135°F或以上。					
18	冷的食物保持在41°F或以下。					
19	食物有日期标记，在食物上贴上准备日期的标签。					

Food Service Daily Checklist

Date _____ Time _____

Name _____

C. 时间和温度 (续)		In	Out	N/O	N/A	Corrective actions
20	丢弃七天以上的食物。					
21	温度计用于检查食物温度。					
22	食物在适当的温度下接收。					
23	使用经批准的解冻方法。					
D. 合法来源		入	出	N/O	不适用	纠正措施
24	从食品领域的供应商购买。					
25	检查产品是否有篡改、密封破损以及粉末或液体残留的迹象。					
E. 化学品		入	出	N/O	不适用	纠正措施
26	正确使用有毒化学品、贴上标签并远离存放的食物、设备、器具、桌布、一次性服务和使用的物品。					
F. 正确使用器具和设备		入	出	N/O	不适用	纠正措施
27	器具存放时手把对着用户。妥善存放设备。					
28	所有设备和单个服务物品存储至少离地板6英寸。					
29	三格水槽安装正确。洗碗机正常工作和消毒。					
30	现场配备并使用正确的消毒剂测试套件。					
G. 实体设施		入	出	N/O	不适用	纠正措施
31	地板、墙壁和天花板均得到适当清洁和维护。过道不受到任何阻碍。					
32	装卸码头的门在不使用时会被锁上。					
H. 冰箱和冰柜		入	出	N/O	不适用	纠正措施
33	每一个冷藏箱、步入式冷柜和冷冻柜都有温度计。					
34	冷藏箱、步入式冷柜在 41°F 或以下。					
35	冷藏箱、步入式冷柜和冷冻柜的温度均受到监控。记录每日温度。					

A、B、C、D、E、F 和 G

栏采用颜色编码，以与高级实践中心和明尼苏达大学推广办公室的《食品保护自我审核图片指南和海报集》保持一致。

<https://www.naccho.org/resources/resources/publications>