



RIDOH 卫生部食品保护中心操作检查手册

个人卫生

- | | 是 | 否 | 纠正措施 |
|--|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 正确佩戴有效的束发带。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 洗手要适当、频繁、适时。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 处理食品时，手上的烧伤、伤口、溃疡或结痂或夹板要用防水绷带包扎，并完全用手套覆盖。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 仅允许在指定区域（远离准备、服务、储存和洁具清洗区）吃喝、嚼口香糖、吸烟或使用烟草。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 员工咳嗽或打喷嚏时使用一次性纸巾，然后立即洗手。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 员工看起来身体状况良好。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 洗手池畅通无阻，可操作且干净。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 洗手池备有肥皂、一次性毛巾、温水和垃圾桶。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 员工洗手间可正常使用且干净。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

食品准备

- | | 是 | 否 | 纠正措施 |
|---|--------------------------|--------------------------|-------|
| • 厂内储存或准备的所有食品均来自核准来源。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 食品设备、餐具和食品接触表面在每次使用前或按照指示经过适当的清洗、冲洗和消毒。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |
| • 冷冻食品可以在冷藏条件下、用冷水、在烹饪过程中、或用微波炉（如果解冻后立即烹饪的话）解冻。 | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____ |

是 否 纠正措施

- 食品准备应按计划进行，以便尽可能地将食品成分保持在温度危险区外。

- 按照适当的程序品尝食品。

- 已制定防止交叉污染的程序。
- 即食食品使用适当的餐具拿取，如一次性手套或夹子。

- 食品按小批量准备，以限制其在温度危险区的时间。

- 干净的可重复使用毛巾仅用于消毒设备和表面，不用于擦干手、餐具或地板。

- 用校准好的食品温度计监测正在烹饪的食品内部温度，以便在适当的时候将其烹饪至所需的安全内部温度。

热保存

是 否 纠正措施

- 热保存装置是干净的。

- 食品在放入热保存装置之前加热到所需的安全内部温度。热保存装置不用于重新加热潜在危险食品。

- 在将热食放入之前先预热热保存装置。

- 热食的温度保持在 135°F 或以上。

- 食品有防污染措施。

- 所有食品表面都是干净的。
- 化学品有明确标签，并存放在远离食品和食品相关用品的地方。
- 食品储存在原始容器或食品级容器中。
- 不良商品被隔离。

清洁和消毒

- 三格水槽设置得当，可用于清洗餐具。
- 洗碗机工作正常（如仪表和化学品处于建议的水平）。
- 水是干净的，没有油脂和食物颗粒。
- 水温适合清洗和冲洗。
- 如果使用化学消毒剂，则正确混合，并使用消毒剂条测试化学浓度。
- 小器皿和餐具可以自然晾干。
- 使用时，擦拭布存放在消毒溶液中。

餐具和设备

- 所有小型设备和餐具（包括砧板和刀具）都在使用前和需要时进行清洁和消毒。
- 小型设备和餐具经过清洗、消毒和自然晾干。

是 否 纠正措施

是 否 纠正措施

是 否 纠正措施

是 否 纠正措施

- 工作台面在使用前进行清洁和消毒。
- 每次使用后，清洁和消毒温度计。
- 定期校准温度计。
- 开罐器很干净。
- 抽屉和架子很干净。
- 干净餐具的拿取方式应防止直接接触食品或人嘴的区域受到污染。

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

大型设备

- 食品切片机是干净的。在使用前、在切割生食和即食食品之间，至少每 4 小时、或根据需要将拆卸、清洁和消毒食品切片机。
- 从现场移走箱子、容器和可回收物品。
- 装卸码头和垃圾箱周围的区域干净无味。
- 排气罩、风扇和过滤器是干净的。

是 否 纠正措施

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

垃圾储存和处置

- 厨房垃圾桶是干净的，如果不经常使用，则盖上盖子。
- 在必要时清空垃圾桶。
- 从现场移走箱子和容器。

是 否 纠正措施

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- 装卸码头和垃圾箱周围的区域是干净的。
- 垃圾箱是干净的，盖有盖子，并且在倾斜到排水口的非吸收性表面上。

是 否 纠正措施

害虫控制

- 外门有纱窗，密封良好，并配备了自闭装置。
- 窗户装有玻璃或纱窗。
- 没有害虫迹象。

是 否 纠正措施

名称 _____

日期 _____