

食品企业自检清单

	第一班			第二班			第三班			注释/更正
	是	否	不适用	是	否	不适用	是	否	不适用	
员工健康和卫生										
员工没有生病迹象										
员工要保持适当的个人卫生习惯（制服干净、无明显刀口或其它伤口、佩戴发带、修剪过指甲、不戴珠宝首饰）										
在食品制备区域禁止进食、饮水或抽烟										
洗手/使用手套										
提供洗手水槽										
水槽处有冷热水、肥皂和纸巾										
经常在适当的时间正确洗手。										
员工适当使用和更换手套，不要裸手接触即食食品。										
时间温度监控										
冷藏食品温度保持在华氏41度或以下										
食物重新加热到165										
热食保持在华氏135度或以上										
采用合适的烹饪温度										
在2小时内将食物由华氏135度冷却至70度，并于6小时内冷却至41度										
收到食物时，温度在华氏41度或以下										
防止变质和污染										
储存动物原料，防止与即食食品交叉污染。										
主要食物过敏源与其他食物分开。										
所有化学品均正确存储并贴有标签										
所有食品和粮食不要存放在地面上										
清洁与消毒										
设备和餐具的食品接触面										
正确浓度的消毒剂										
洗碗设备运行正常										
餐具和设备保养良好										
餐具正确存放										
设施中没有害虫/动物										
地板、墙壁、天花板清洁										
设备的非食品接触面清洁										
	<u>签名</u>						日期: _____			

