

បញ្ជីចំណុចត្រូវធ្វើអធិការកិច្ចដោយខ្លួនឯងលើអាជីវកម្មចំណីអាហារ

	វេន 1			វេន 2			វេន 4			មតិ/ចំណុចកំណែ
	មាន	មិនមាន	គ្មានព័ត៌មាន	មាន	មិនមាន	គ្មានព័ត៌មាន	មាន	មិនមាន	គ្មានព័ត៌មាន	
សុខភាព និងអនាម័យរបស់បុគ្គលិក										
បុគ្គលិកបង្ហាញសញ្ញាថាឈឺ										
បុគ្គលិកអនុវត្តវិធានការអនាម័យផ្ទាល់ខ្លួនសមស្រប (ឯកសណ្ឋានស្អាត គ្មានស្នាមមួស ពាក់មួកអនាម័យ ក្រចកដៃស្អាត គ្មានគ្រឿងអលង្ការ)										
គ្មានករណីញា ជីក ឬបារី នៅកន្លែងរៀបចំ										
វិធានការលាងដៃ/ប្រើស្រោមដៃ										
ងាយស្រួលប្រើកន្លែងលាងដៃ										
ទុកក្តៅទឹកត្រជាក់ សាប៊ូជុំ និងកន្លែងក្រដាសនៅកន្លែងដៃ										
ដៃលាងបានត្រឹមត្រូវញឹកញាប់ពេលសមស្រប										
បុគ្គលិកប្រើប្រាស់ និងផ្លាស់ប្តូរស្រោមដៃត្រឹមត្រូវ ដៃគ្មានសំភារៈជាប់ ពេលត្រៀមទទួលទានអាហារ។										
ផ្នែកត្រួតពិនិត្យពេលវេលា សីតុណ្ហភាព										
អាហារត្រជាក់រក្សាទុកនៅក្រោសីតុណ្ហភាព 41 ° F ឬក្រោមនេះ										
កំដៅអាហារដល់ 165										
អាហារក្តៅរក្សាទុកនៅសីតុណ្ហភាព 135° F ឬខ្ពស់ជាងនេះ										
ជ្រើសរើសសីតុណ្ហភាពចម្អិន/សមស្រប										
អាហារទុកឱ្យត្រជាក់ពី 135-70 ក្នុងរយៈពេល 2 ម៉ោង និង 135-41 ក្នុងរយៈពេល										
អាហារទទួលបាននៅសីតុណ្ហភាព 41 ° F ឬក្រោមនេះ										
វិធានការបង្ការករណីបន្ថែមគ្រឿង ឬបន្ថយគ្រឿង										
ចំណីអាហារសត្វនៅត្រូវបានទុកដាក់ ដើម្បីបង្ការករណីបន្ថយគ្រឿងចម្រុះលើអាហារត្រៀមទទួលទាន។										
យកការធានាប្រតិបត្តិអាហារសំខាន់ៗចេញពីអាហារ										
សារធាតុគីមីទាំងអស់ត្រូវបានរក្សាទុក និងដាក់ស្លាកបញ្ជាក់យ៉ាងត្រឹមត្រូវ										
អាហារ និងគ្រឿងផ្គត់ផ្គង់អាហារទាំងអស់ត្រូវបានទុកដាក់ខ្ពស់ពីដី										
ផ្នែកសម្អាត & ប្រព័ន្ធអនាម័យ										
ផ្ទៃរាបនៃឧបករណ៍ប្រើប្រាស់ផ្ទាល់ជាមួយអាហារ										
គ្រឿងលាងដៃមានកម្រិតកំហាប់ត្រឹមត្រូវ										
ឧបករណ៍លាងបានបំពេញមុខងារត្រឹមត្រូវ										
របស់របរប្រើប្រាស់ត្រូវបានជួសជុលត្រឹមត្រូវ										
ប្រដាប់ប្រដាត្រូវបានរក្សាទុកត្រឹមត្រូវ										
គ្មានសត្វចង្រៃនៅក្នុងអគារ										
ឥដ្ឋកាវូ ជញ្ជាំង និងពិដានស្អាត										
គ្រឿងឧបទេសមិនប៉ះពាល់អាហារត្រូវបានលាងសម្អាតស្អាត										
	ហត្ថលេខា៖ _____					កាលបរិច្ឆេទ៖ _____				