

经理检查清单

日期: _____ 检查人: _____

使用此表每日或每周检查。如果发现任何问题，请务必采取纠正措施并记录。完整的检查表用活页夹至少保留 1 个月。

人员与卫生

	是	否	纠正措施/记录
关键节点时正确、彻底地清洗双手			
指甲保持整洁、无装饰和干净			
束发			
处理食品时，已使用不可渗透材料包扎隔绝开放性伤口、溃疡和脓包			
工作中的员工没有呕吐、腹泻、黄疸或发烧伴喉痛的症状			
在指定区域饮食			
拥有最新的食品安全人员证书			

冰箱

	是	否	纠正措施/记录
食品储存于41F以下			
温度计放置于显眼处			
食品标注了日期并盖好			
内部洁净			

热保存

	是	否	纠正措施/记录
食品放入热保存装置前已加热到 165°F			
食品储存于135F以上			

还需要一份副本吗？需要纠正措施指导吗？有其他问题吗？只需一个电话就能获得帮助，马上联系您的监督员！



食品处理和储存

	是	否	纠正措施/记录
在冰箱内或冷活水下解冻冷冻食品			
食品储存方式能够防止交叉污染			
使用带手套的干净手或烹调用具处理即食食品			
所有食品和烹调用具均离地至少 6 英寸存储			
食品加盖防止污染			
弃用凹陷、泄漏、空鼓和生锈的罐头			

卫生和清洁

	是	否	纠正措施/记录
安装了三格洗涤槽，使用正确程序（刮擦—>清洗—>冲洗—>消毒—>风干）在三格洗涤槽中清洗碗碟			
监测消毒溶液的化學試紙			
三格洗涤槽的消毒液浓度无误			
擦拭桶中的消毒液浓度无误			
切菜板及其他使用的烹调用具每 4 小时清洗、冲洗并消毒一次			
地面、墙壁和天花板充分清洁且维护良好			
未发现害虫（如老鼠、蟑螂、苍蝇等）迹象			
洗碗机消毒的氯浓度或温度无误			
化学品远离食品、烹调用具及食品接触表面储存			
化学品有清晰标签			
抽屉、架子、烹调器具、熟食切片机和开罐器的外观和触感洁净			

场所维护

	是	否	纠正措施/记录
烹饪设备和用具状况良好			
所有洗手池均供应肥皂、纸巾和热水			
洗手间干净，纸筒中提供厕纸，洗手池有肥皂和纸巾			
所有水管工作正常，无泄漏			
纱门纱窗状况良好			