

食品服務品質保證清單

「Y」表示是 「N」表示否 「NA」表示不適用

I. 冰箱和冰櫃儲存	一	二	三	四	五	六	日
A. 冰箱和冰櫃維修良好							
B. 維持適當溫度：1. 冰箱為 39 華氏度或以下。冰櫃為 0 華氏度或以下							
C. 刻度溫度計位置正確且易讀							
D. 食品儲存在離地面 6 英寸高的步入式冷卻器/冰櫃中							
E. 沒有具潛在危險的即食食品在 41 華氏度下保存超過 7 天							
F. 食品貼上正確的標籤並註明過期日期（準備日+ 6 天）							
G. 食品得到適當保護：							
1. 得到覆蓋							
2. 交叉污染：生動物食品應根據其烹飪溫度儲存，存放於已煮熟的即食食品下方，並遠離已煮熟的即食食品。							

針對上列任何不符合要求的事項，說明糾正措施： _____

II. 準備、保存和服務	一	二	三	四	五	六	日
A. 正確解凍冷凍食品							
B. 使用合適器具，盡量減少用手處理食品							
C. 確認沒有徒手接觸即食食品							
D. 洗淨水果和蔬菜							
E. 具潛在危險的食品存放於 41 華氏度或以下或 135 華氏度或以上							
F. 使用正確的冷卻程序：							
1. 在 2 小時內從 135 華氏度降至 70 華氏度；和							
2. 共計 6 小時內從 135 華氏度降至 41 華氏度或以下							
G. 使用正確的保存方法							
H. 不保留沒有包裝和具潛在危險的食品							
I. 隨時備有校準金屬桿溫度計（0 - 220 華氏度）							

針對上列任何不符合要求的事項，說明糾正措施： _____

III. 乾貨儲存設施	一	二	三	四	五	六	日
A. 儲存設施維修良好							
B. 食品存放在離地面 6 英寸的地方							
C. 乾貨產品儲存在經批准容器中							
D. 單獨儲存化學品							

針對上列任何不符合要求的事項，說明糾正措施： _____

IV. 個人衛生	一	二	三	四	五	六	日
A. 監督員工正確和頻繁洗手							
B. 提供無障礙洗手池、熱/冷自來水、肥皂和一次性毛巾							
C. 禁止吸煙（在獲得的區域除外）							
D. 員工飲料/食品存放在食品 and 食品接觸面的下方，遠離食品 and 食品接觸面（所有飲料都有蓋）							
E. 乾淨衣物和合適的髮帶							
F. 對患有傳染病、疾病、衛生狀況不佳的員工施行適當限制							

針對上列任何不符合要求的事項，說明糾正措施： _____

V. 設備和器具	一	二	三	四	五	六	日
A. 維修良好							
B. 清潔衛生							
C. 正確的餐具清洗和消毒方法： 1. 正確使用三格水槽 2. 清洗用水保持乾淨 3. 使用適當溫度或化學濃度消毒							
D. 限制使用抹布，且使用得當，有足夠的消毒液							
E. 餐具妥善存放							
F. 單項廢物物品處理得當							

針對上列任何不符合要求的事項，說明糾正措施： _____

VI. 場所	一	二	三	四	五	六	日
A. 維修良好——室外區域得到維護 環境無害蟲和垃圾							
B. 廁所設施充足、經正確安裝和維護							
C. 水管裝置經正確安裝和維護（適當的空氣間隙）							
D. 地板、牆壁、天花板： 1. 維修良好 2. 易於清潔 3. 清潔							
E. 照明——充足、具適當遮罩							
F. 害蟲控制							
G. 垃圾儲存： 1. 經批准容器（室內和室外） 2. 定期處理 3. 區域清潔 無公害							

針對上列任何不符合要求的事項，說明糾正措施： _____

檢查人員

日期

註冊經理

註冊編號

日期