

餐饮服务质量保证检查表

记录方法如下：“Y”=是；“N”=否；“NA”=不适用

I. 冷藏与冷冻储存	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 冷藏/冷冻设备状况良好							
B. 冷藏/冷冻设备状况良好 1. 冷藏温度等于或低于 39°F 2. 冷冻温度等于或低于 0°F							
C. 分度温度计安置位置正确且易于读取							
D. 步入式冷藏/冷冻间内食品离地 6 英寸存放							
E. 在 41°F 下保存的潜在危险的即食食品不超过 7 天							
F. 食品按要求贴标签并标注丢弃日期 (制备日 + 6 天)							
G. 食品得到适当保护： 1. 加盖储存 2. 交叉污染：生的动物性食品按烹饪温度要求存放，并且置于熟制/即食食品的下方且相隔离							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

II. 制备、保存与上菜	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 冷冻食品解冻方法正确							
B. 使用合适的用具来尽量减少对食品的直接接触							
C. 确认无裸手接触即食食品							
D. 水果与蔬菜已清洗							
E. 潜在危险食品的储存温度保持在 41°F 或以下，或 135°F 或以上							
F. 采用正确的冷却程序： 1. 2 小时内由 135°F 降至 70°F；且 2. 总计 6 小时内由 135°F 降至 41°F 或更低							
G. 采取了正确的保存方法							
H. 未包装及潜在危险食品不再重复使用							
I. 校准过的金属杆温度计可随时使用 (0°-220°F)							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

III. 干货储存设施	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 储存设施状况良好							
B. 食品离地 6 英寸存放							
C. 干货存放于获准使用的容器内							
D. 化学品单独分开储存							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)



IV. 个人卫生

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 监督员工正确且频繁洗手							
B. 洗手池可使用且配有冷热水、肥皂和一次性擦手纸							
C. 除核准区域外，禁止吸烟							
D. 员工饮品/食品存放在食品及食品接触面之下且分开存放（所有饮品配有杯盖和吸管）							
E. 干净的工作服与合规的头发防护物							
F. 对感染、患病或卫生不良的员工实施正确的工作限制							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

V. 设备与用具

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 状况良好							
B. 清洁并符合卫生要求							
C. 正确的用具清洗与消毒做法： 1. 三槽式水槽的正确使用 2. 清洗水是洁净的 3. 消毒时的温度或化学浓度正确							
D. 擦拭布的使用应受到限制且必须正确使用，并放置在充足的消毒液中							
E. 用具正确存放							
F. 一次性用品处理得当							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

VI. 餐饮机构

	周一	周二	周三	周四	周五	周六	周日
A. 维护良好——外部区域保持、环境无害虫与垃圾							
B. 卫生间设施充足、安装正确、维护得当							
C. 管道安装正确（具备足够空气间隙）并维护良好							
D. 地面、墙壁、天花板： 1. 维护良好 2. 易于清洁 3. 洁净							
E. 照明——充足且有适当防护							
F. 害虫控制有效							
G. 垃圾存放： 1. 使用经批准的容器（室内与室外） 2. 频繁清运 3. 区域洁净、无滋扰							

(如上项目有不合格，请说明纠正措施：_____)

检查人：_____ 日期：_____

适用日期：_____

