

# 每日食品安全线检查

日期:	务必每天检查三次。记录时间并在右边签名。	上	中午	下
检查人员姓名:		时间:		
		签名:		

冷藏设备名称/编号	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

冰箱温度应保持在或低于41°F。

冷藏设备名称/编号	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

保温食物的温度应该在或高于135°F。

冷藏设备名称/编号	上午温度	中午温度	下午温度	纠正措施

鱼类 = 145°F或以上 | 绞肉 = 155°F 或以上 | 家禽 = 165°F 或以上

	上午	纠正措施
洗手池是否备有肥皂和纸巾、热水供应？洗手池是否方便使用？	是/否	
	中午	纠正措施
	是/否	
	下午	纠正措施
	是/否	

洗手液	上午: 三格洗涤	上午: 擦拭桶	纠正措施
洗手液 50-200 ppm	中午	中午	纠正措施
季铵类消毒剂 100-400 ppm	下午	下午	纠正措施
洗碗机 - 记录消毒剂或温度		上午	纠正措施

今天的员工身体状况良好吗? (没有呕吐、腹泻、发烧、黄疸)	是/否
员工是否在需要时洗手?	是/否
员工是否戴着头发约束装置?	是/否
手套是否储备充足并可用?	是/否

