



# 食品安全自我检查

明尼阿波利斯卫生局  
 环境卫生部  
 食品、住宿和泳池处  
 250 S. Fourth St., Room 414  
 Minneapolis, MN 55415

编制: \_\_\_\_\_ 填表者: \_\_\_\_\_ 日期: \_\_\_\_\_

按 1 (需要改善) 至 3 (完全合规) 分的标准给各项评分, 并列出具您将采取的纠正措施 (如评分为 1 或 2 分)。如不适用, 则注明“不适用”。

员工健康、卫生和培训		1	2	3	不适用	纠正措施
1	设有员工疾病政策?					
2	维持员工疾病日志?					
3	洗手工具经妥善存放且容易取得?					
4	员工遵循恰当的洗手程序?					
5	禁止徒手接触现成食品?					
6	禁止在食品准备区域吸烟、进食及饮水?					
7	私人物品储存地远离食品储存和准备区域?					
8	有在职的经认证食品经理?					
9	员工接受食品安全培训?					
保护防止污染		1	2	3	不适用	纠正措施
10	食品受到保护并被隔离以避免交叉污染?					
11	食品接触表面经清洁和消毒?					
12	恰当使用抹布并将其存放于消毒溶液中?					
潜在有害食品的时间和温度		1	2	3	不适用	纠正措施
13	潜在有害食品烹煮至规定的内部温度?					
14	就热存而言, 在 140° F 或更高温度下储存食品?					
15	就冷存而言, 在 41° F 或更低温度下储存食品?					
16	就热存而言, 食品再次加热至 165° F 并持续这一温度达 15 秒?					
17	使用温度计并校准确保准确?					
18	在食品上恰当注明日期和标注?					
核准的来源		1	2	3	不适用	纠正措施
19	从信誉良好的商业供应商处采购产品且现场有记录?					
20	在准备和供应前产品已经检查以防破坏?					
化学品		1	2	3	不适用	纠正措施
21	正确使用、标注和储存有毒化学品?					
餐具和设备的正确使用		1	2	3	不适用	纠正措施
22	正确存放和处理餐具和设备?					
23	提供并已使用消毒液浓度试纸条?					
24	三清池和洗碗机正常工作和消毒?					
实体设施		1	2	3	不适用	纠正措施
25	恰当清理实体设施?					
26	恰当维护实体设施?					
27	监控实体设施以防虫害活动和消除害虫生活条件?					
28	仅允许授权人员进入食品准备区域?					

保留一份副本以供备案。

欲知更多信息, 请拨打 311





# 冷却日志

编制：\_\_\_\_\_ 填表者：\_\_\_\_\_ 日期：\_\_\_\_\_

食品名称→							
日期→							
温度为 140°F→ 的实际开始时间		:	:	:	:	:	:
1 小时后	温度	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	时间	:	:	:	:	:	:
2 小时后 必须为 70°F 或以下	温度	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	时间	:	:	:	:	:	:
3 小时后	温度	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	时间	:	:	:	:	:	:
4 小时后	温度	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	时间	:	:	:	:	:	:
5 小时后	温度	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	时间	:	:	:	:	:	:
6 小时后 必须为 41°F 或以下	温度	°F	°F	°F	°F	°F	°F
	时间	:	:	:	:	:	:
纠正措施							