

## 每日食品安全流水线检查

日期:	每天检查三次。 在右侧记录检查 时间并签署检查 人姓名。		上午	中午	下午
检查人:		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

洗手盆 备有香皂和纸巾，供应热 水，方便使用	上午	纠正措施
	中午	纠正措施
	下午	纠正措施

冰箱温度应为41° F或以下

保热（列明温控 食品）	上午温度	中午 温度	下午 温度	纠正 措施

消毒剂  含氯： 50至200ppm  季铵盐类： 100至 400ppm	三格式 水槽： 上午	擦拭/消毒 桶： 上午	纠正措施
	中午	中午	纠正措施
	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

保热食品温度应为135° F或以上

温控 烹饪食材	上午温度	中午 温度	下午 温度	纠正 措施

今日员工是否健康？（无呕吐、腹泻、发热、黄疸）	是/否
员工是否按要求洗手？员工是否佩戴工作帽？	是/否
手套是否库存充足且可用？	是/否



鱼类 = 145° F+    肉馅 = 155° F+ 禽肉 = 165° F+