|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **人員** | **回應** | **糾正措施** |
| 禁止患病、身上有傷口及被感染的員工處理食品及餐具 | 是 否 |  |
| 員工使用指定區域進餐、抽煙和儲存飲料 | 是 否 |  |
| 食品處理員在需要時洗手 (變更任務時處理生肉/垃圾後返回廚房後) | 是 否 |  |
| 所有洗手池均乾淨/方便使用且存放有肥皂及紙巾 | 是 否 |  |
| 食品處理員在處理即食食品時使用一次性手套或餐具 (無裸手接觸) | 是 否 |  |
| 員工衣服乾淨且不使用毛巾布擦手或餐具  | 是 否 |  |
| **食品溫度控制** |  |  |
| 精確的溫度計在冷熱食品儲存設備中可見 | 是 否 |  |
| 冷藏設備保持 41°F 或以下溫度 | 是 否 |  |
| 生肉/雞肉/魚/雞蛋儲存在其他食品以下 | 是 否 |  |
| 溫度計已校準 | 度數 |  |
| 員工在需要時使用食品探針溫度計 | 是 否 |  |
| 使用和更新食品溫度及/或製冷日誌 | 是 否 |  |
| 工作人員始終檢查最終烹飪溫度 | 是 否 |  |
| 潛在危害性冷食保持在 41°F 或以下溫度 | 是 否 |  |
| 潛在危害性熱食保持在 135°F 或以上溫度 | 是 否 |  |
| 將潛在危害性食物快速重新加熱至 165°F | 是 否 |  |
| 使用經核准的快速製冷方法製冷潛在危害性食物 | 是 否 |  |
| 正確解凍潛在危害性食物 | 是 否 |  |
| **衛生處理漂洗** |  |  |
| 三槽水槽清洗步驟為刮→刷洗→沖洗→消毒→風乾 | 是 否 |  |
| 擦布消毒劑濃度在正確範圍內 | 濃度 |  |
| 洗碟機或三槽消毒劑濃度及/或溫度  | 溫度 濃度 |  |
| 在使用之前和之後對洗碗和食品準備水槽進行清洗和消毒 | 是 否 |  |
| 每隔四小時及在變更任務後刷洗、沖洗和消毒砧板及其他在用設備 | 是 否 |  |
| 有毒化學品貼標籤并與食品及餐具分開存放 | 是 否 |  |
| **無**害蟲跡象 (如老鼠/蟑螂/蒼蠅) | 是 否 |  |
| 水管設施運轉正常 (有冷熱水壓力、迴流保護) | 是 否 |  |
| 洗手間存放有廁紙、肥皂、紙巾 | 是 否 |  |
|  |  |  |