

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	