

# 管理层清单

(Chinese Management checklist)

日期 \_\_\_\_\_

姓名 \_\_\_\_\_

A. 认证的食品管理		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
1	明尼苏达认证的食品经理在场。					
2	管理人员一直在场。					
B. 洗手和个人卫生		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
3	保持员工疾病记录。					
4	确定排除呕吐或腹泻的员工。					
5	员工遵循正确的洗手程序（20秒）。戴上手套前先洗手。					
6	洗手水池边上有肥皂，毛巾，指甲刷，和冷热水。					
C. 污染保护		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
7	所有物品储存在离地板至少6英寸高的地方。					
8	盖住火车包裹所有储存的食品。					
9	设备清洁，维护和状态良好。					
D. 时间和温度		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
10	正确标记食品的准备时间。					
11	丢弃七天以上的食品。					
12	使用精准的温度计。					
13	记录下使用的冷却方式。					
E. 合法来源		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
14	购买来源合法的食物。					
15	把供应商的记录保存在餐馆，包括贝类标签和寄生虫破坏信。					
16	检查产品是否有损坏、损坏的密封件和粉末或液体残留物。					

# 管理层清单

(Chinese Management checklist)

日期 \_\_\_\_\_

姓名 \_\_\_\_\_

F. 化学制品		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
17	正确使用有毒化学品，标记和储存远离食品、设备、器具，纺织用品、一次性物品和可多次使用的物品。					
G. 正确使用器具和设备		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
18	妥善存放给用户使用，带有手柄的烧饭勺和设备。					
19	三槽水池和洗碗机正常工作并且消毒。					
20	现场有正确的清洁测试套装，并且已经使用。					
H. 实体设备		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
21	实体设施的适当清洁，维护和过道畅通。					
22	综合虫害管理计划到位。					
23	对设施的所有区域进行适当的照明。					
I. 冰箱和冰柜		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
24	每个冰箱和冰柜都有一个温度计。					
25	冰箱的温度是41°F以下。					
J. 管理		是	否	没有发现	不符合	矫正行为
26	在紧急情况下，员工知道跟谁联系：1.负责人，2.公安/消防，3.公用事业，4.当地卫生部门（拨打311 - 几小时不通，请拨打911）。					
27	员工接受了应急措施的培训。					
28	张贴噎食的海报。					
29	限制区域标明为"内部员工使用"					
30	未经许可的人远离食品区域。					
31	装卸台的门在不使用时锁上。					
32	员工接受食品安全的培训。					
33	在高危人多区域的摄像头和警报器运作正常					

B, C, D, E, F, G, H栏标注颜色，是为了配合来自高级实践中心和明尼苏达推广办公室食品保护自查图片向导及海报套装  
www.NACCHO.org/Publications