



食品設施自査清單

食品安全的目標旨在透過教育、培訓和監管來促進健康和預防食源性疾病。本清單反映了在例行檢查期間需要評估的領域。請將本清單作為指南，以改善您設施的衛生情況，並使設施符合《加州零售食品法》(California Retail Food Code) 的要求。

食品接收	是	否	不適用
生的或冷凍的生軟體貝類（如蛤蜊、貽貝、扇貝和牡蠣）貼有正確的標籤，並且標籤至少在現場保留90天。			
活的軟體貝類溫度保持在45°F以下（含45°F）。			
只從經批准的來源獲取食品			
潛在危險食品配送溫度為41°F。			
冷凍食品是在冷凍狀態下配送，並且無解凍或再次冷凍的痕跡。			
拒收溫度不當或狀況不符合要求的食品。			
尤其是冷藏或冷凍食品，立即儲存至合適的位置。			
食品儲存	是	否	不適用
保護食品免受污染、污垢、害蟲、昆蟲和化學物質等危害。			
預包裝食品和散裝食品均貼有正確的標籤。			
食品儲存在設施內經批准的位置且距離地面至少6英寸。			
退回和損壞的物品與其他食品分開儲存。			
冰箱和冷凍櫃中的生肉和魚類儲存至下方，並遠離即食食品（如沙拉、農產品和飲料）存放。			
食品在儲存時保持遮蓋。			
丟棄受污染或摻假的食品。			
食品準備	是	否	不適用
採用以下方法解凍冷凍食品： <ul style="list-style-type: none"> • 使用冷自來水沖洗 • 放至冰箱內 • 放至微波爐內 • 作為烹飪過程的一部分 			
高溫的潛在危險食品在放入冰箱或冷凍櫃前，盡快採用以下一種或多種方法冷卻： <ul style="list-style-type: none"> • 使用冰浴並攪拌 • 使用快速冷卻攪拌設備 • 放至急速冷凍櫃內 • 添加冰塊 • 放入置於冰塊上的導熱淺口平底鍋中 將食品分為較小或較薄部分			

食品準備水槽僅用於準備食物工作，且不用於洗手、清潔工作或其他用途。			
潛在危險食品中不添加亞硫酸鹽。			
<p>潛在危險食品應完全煮熟，最低內部溫度為：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 家禽肉、家禽肉碎糜、獵鳥、肉餡、肉餡意大利麵和重新加熱的食品需烹煮至165°F。 • 碎牛肉、其他肉碎和含有肉碎的食品需烹煮至157°F。（或烹煮至155°F至少15秒） • 豬肉需烹煮至155°F。 • 雞蛋、含有生雞蛋的食品和其他煮熟的潛在危險食品需烹煮至145°F。 			
食品供應	是	否	不適用
預包裝食品正確標註通用名稱、配料表、淨重以及製造商名稱和地址等。			
丟棄顧客退回的未吃食品，且不會再次使用或保留。			
配備自助餐廳、沙拉吧、零食櫃、散裝食品分配器和自助裝置。為食品和用具提供足夠的保護，避免顧客帶來的污染（如打噴嚏、咳嗽和用手觸摸）。			
備有用於提供食品服務的鉗子、長柄勺和湯匙等，而不是直接用手接觸食品。			
溫度控制/溫度計	是	否	不適用
潛在危險食品的溫度保持在41°F以下 或135°F以上。			
當冷卻或加熱潛在危險食品時，盡量減少維持在危險範圍內（41 °F至135°F）的時間。			
在每個冰箱和冷凍櫃溫度最高的部分放置易讀的溫度計（精確±2°F）。			
如需供應潛在危險食品，則在現場放至金屬探針式溫度計。			
在使用溫度計前後均進行消毒並定期校準。（員工應能夠證明其知曉如何校準探針式溫度計）。			
用具清洗/存放	是	否	不適用
保護用具不受污染、污垢、害蟲、昆蟲和化學物質等危害。			
<p>按照製造商的規格說明，使用機械式洗碗機對用於多種服務的顧客用具（如餐盤、玻璃器皿和銀器）進行消毒，或者如果是採用人工清洗的方式，則採用以下一種方法進行消毒：</p> <ul style="list-style-type: none"> • 使用100 ppm含氯消毒液進行30秒的消毒 • 使用25 ppm含碘消毒液進行60秒的消毒 • 使用200 ppm季銨鹽類消毒液進行60秒的消毒 • 使用180°F的水進行30秒的消毒 			
備有用於測試用具消毒方法的試紙或溫度計。			
帶有雙整體排水板的三隔間水槽可用於器具清洗（適用於 2 隔間豁免的情況除外）			

水槽格足夠大，可容納正在使用的最大用具。			
用具乾淨且完好無損。			
廚房和供應用具均進行定期清洗和消毒。			
用具均屬於商用級別且符合適用的國家衛生基金會 (National Sanitation Foundation, NSF) 的《加州法典》(California Code) 標準。			
所有機械式洗碗機均配有整體式雙排水板。			
在操作洗碗機期間，始終採用正確的消毒劑和化學製品的濃度和溫度。			
顧客所使用的一次性用具僅能使用一次，並以衛生方式處理。			
盛裝潛在危險食品的盛裝器具（例如球形湯匙、湯匙、長柄湯匙等）在使用時應保持在 41°F 或以下或 135°F 以上，或放在持續提供潔淨水的鏟鬥中。			
衛生間設施	是	否	不適用
配備員工衛生間設施。			
根據需要配備顧客衛生間設施。			
配備緊密配合的自動關閉門。			
不將食品、用具、設備和供應品等存放至衛生間設施內。			
使用經批准的分配器提供衛生紙、一次性衛生巾（或烘乾機）和洗手液。			
洗手槽的混合水龍頭（或組合水龍頭）可提供加壓冷熱水。			
配備通風設備。			
洗手設施	是	否	不適用
在衛生間和廚房裡面或附近配備洗手設施。			
配有一次性衛生巾（或烘乾機）和洗手液及經批准的分配器。			
洗手槽的混合水龍頭（或組合水龍頭）可提供加壓冷熱水。			
洗手設施任何時候都可使用。			
在食品準備區配備足夠數量且位置便利的專用洗手設施（於1996年1月1日或之後建造/改造）。			
化學製品/殺蟲劑	是	否	不適用
貼有正確的標籤。			
存放位置遠離食品和用具。如果存放至食品準備區，則需存放至單獨的封閉區域。			
備有經批准可在食品設施內使用的專用殺蟲劑。			
正確使用化學製品、殺蟲劑和有害物質。為員工提供《物質安全數據表》(Material Safety Data Sheet, MSDS) 的數據。			
清潔設施	是	否	不適用

於存放清潔用品和設備的區域，並且該區與食品準備區、食品儲存區、用具清洗區和用具儲存區分開。			
配備帶有冷熱水的清潔水槽或洗滌槽。			
水槽配有防止倒流的裝置。			
配備清潔設備（如拖把、水桶和掃帚等），且該設備位置遠離食品和用具。			
照明	是	否	不適用
食品準備區和用具清洗區的最低照明強度為20英尺燭光 (foot-candle, ftc)。			
其他區域的最低照明強度為10ftc，但清潔操作期間的最低照明強度至少為20ftc。			
在食品準備區、食品儲存區（未開封的原裝容器內的食物除外）和用具清洗區使用防碎燈罩。			
害蟲/昆蟲	是	否	不適用
設施內無嚙齒類動物和昆蟲。			
清除害蟲的躲藏處和入口。清理害蟲的糞便和死去的昆蟲。			
設施保持完全封閉的狀態。在入口處設有嚴緊的自動關閉門或空氣簾。打開的窗戶裝有紗窗保護。			
由持照的蟲害控制操作員進行蟲害控制工作。			
垃圾/廢物處理	是	否	不適用
應對包括地板、垃圾箱和封閉區域在內的垃圾區進行妥善維護。			
配備用於處理和存放垃圾的設施。			
容器配有防漏且防嚙齒類動物的密封蓋。			
垃圾在放入垃圾箱前應先裝入已確保固定的塑料袋內。			
經常清理垃圾。			
供水	是	否	不適用
從經批准的水源進行供水。			
提供充足的冷熱水。			
員工習慣	是	否	不適用
員工在開始工作前、接觸生食和即食食品的過程中、咳嗽或打噴嚏後、接觸被污染的設備或用具後、使用完衛生間後，以及從事任何會污染雙手的其他工作後均洗手。			
員工穿著乾淨的服裝或制服。			
員工不在食品準備區、供應區或儲存區，或者用於清洗或存放用具的區域使用煙草製品。			
員工如果生病就不能工作。			
員工已接受過安全食品操作處理措施的指導。			
員工在儲存、準備和供應食品期間定期檢查潛在危險食品的溫度，並檢查用具清潔劑中化學物質的濃度、水溫和水壓。			

員工更衣/衣物存放設施	是	否	不適用
配備用於員工更衣的區域，並且該區域與衛生間、食品儲存區、食品準備區、用具清洗區和用具儲存區分開。			
水管	是	否	不適用
所有處理的污水和廢水均排入經批准的污水或化糞池系統。			
所有排放廢水的設備（如用於食品準備的水槽、用具水槽、蒸汽保溫台、沙拉吧、中式爐灶、製冰機、儲冰箱、飲料機、蒸汽夾套水壺、展示櫃和冰箱/冷凍櫃裝置等）均應透過地面水槽或漏斗式排水口間接排放廢水。			
配備 便於 清洗和檢查的間接排放廢水的容器，並且該容器不放至於櫃子內。			
食品儲存區 沒有 地面排水口。			
水管保持清潔、 正常運作且維修良好 。			
由 持照 的水管工定期清理隔油井和化糞池。			
設備	是	否	不適用
設備乾淨且完好無損。			
設備易於清洗且符合適用的NSF和《加州零售食品法典》(California Retail Food Code) 的標準。			
將未使用的設備搬離現場。			
在烹飪設備和高溫洗碗機的上方配有經批准的通風/排氣設備。			
牆壁、地面和天花板	是	否	不適用
以下區域應保持地面光滑、耐用、不吸附食品味道且易於清潔： <ul style="list-style-type: none"> • 食品準備區、包裝區或儲存區； • 清洗或存放用具的區域； • 存放垃圾的區域； • 清潔設施所在區域； • 衛生間和洗手設施內； • 員工更衣和服裝存放的區域內。 			
在上述所有區域內的地面材料要延伸至牆壁和踢腳線至少4英寸的位置，牆壁/地面和牆壁/踢腳線的連接處的半徑至少為3/8英寸， 豁免 區域除外（如存放 未開封 原裝容器內的食物區域）。			
所有區域的牆壁和天花板均須耐用、不吸附食品味道且易於清潔， 豁免 區域除外（如用餐區、食品封閉儲存區和吧台某些區域）。			
食品準備區、用具清洗區和步入式冷藏裝置內的牆壁和天花板的燈光均為淺色。			
標語牌	是	否	不適用
官方食品標語牌必須張貼在設施入口處清晰可見的位置。			
有效的健康許可證張貼在顯眼位置。			
在食品準備區、食品儲存區、用具清洗區和用具存放區張貼請勿吸煙 (<i>No Smoking</i>) 的標語牌。			

