

食物危險分析

每日檢查項目

請將任何有問題的項目寫在隨附表格或日記簿上

<p>運送(所有食物) 食物及包裝是否在良好狀況？ 高危險食物的溫度是否在 8°C (攝氏 8 度)以下？ 食物的日期及編碼是否顯示充份的貯存期限？ 冷藏食物的溫度是否在-18°C (攝氏零下 18 度)以下？ 司機及車輛的衛生程度是否及格？ 食物送達後是否在 15 分鐘內放入貯存？</p>	<p>將食物保冷 (等待售賣的已煮熟食物) (當食店繁忙時) 是否只將少量煮熟的食物擺放出來等候客單？ (當食店不繁忙時) 是否在完成每份客單後，便立即將所有煮熟食物放回雪櫃內？</p>
<p>個人衛生 (所有員工) 是否所有員工的個人衛生都符合標準？ 是否每個洗手盆都設有：熱水、肥皂和抹巾？ 訪客是否遵守衛生標準？ 員工是否有穿著工作外衣和帽子？</p>	<p>冷卻 (所有已煮熟的肉、魚和供炒飯用的飯) 是否盡快將食物冷卻？ 冷卻過程是否需要超過 4 小時？ 是否將食物分開多個小份或將食物放在淺身盆內使食物更易冷卻？ 是否有採用標準程序？ 是否有將食物轉放入雪櫃內以完成冷卻程序？ 是否將已冷卻的食物蓋好及放在沒有污染可能的地方？</p>
<p>烹煮 (所有煮熟食物) 是否有檢查所有肉類以確保： 肉汁已清透？ 沒有任何血汁存在？ 在烹煮冷藏食物前，是否先將食物徹底解凍？</p>	<p>互相污染 (所有高危險食物) 是否使用不同的切板、刀及其他器具，分別用來處理生的和熟的食物？ 是否預備不同的工作檯面，分別用來處理生的和熟的食物？ 是否將弄污了的器具與清潔器具分開擺放？ 是否將冷藏未煮熟食物放在遠離熟食的位置解凍？ 使用處理高危險食品的桌面前是否先徹底清潔？</p>
<p>雪櫃 (高危險；已煮熟的肉、魚和飯) 高危險食物的溫度是否在 8°C 以下？ 雪櫃內部是否清潔？ 是否將所有食物蓋好？ 是否將生的食物存放在高危險食物下面？ 是否所有高危險食物都有使用日期和在期滿前使用？ 生的和熟的食物是否放在正確的雪櫃內？</p>	<p>清潔(所有食物地方) 所有桌面是否看來都清潔？ 是否每天徹底清潔所有與食物接觸的桌面？ 是否所有器具都放在離開地面的位置？ 使用後的衣服是否都予以清洗和消毒？</p>

食物危險分析

每日檢查項目

請將任何有問題的項目寫在隨附表格或日記簿上

再加熱 (所有食物) 是否將所有食物用鑊徹底重新加熱？	保熱 是否將所有熱食物保持在 63°C 以上？ 煮飯煲和焗爐是否預先弄熱？ 食物煮熟後是否立即放進器具內？
---------------------------------------	---

食物危險分析

每週檢查項目

防蟲鼠 滅蒼蠅器是否操作正常？ 是否有使用門、窗隔簾？ 是否有任何以下蟲鼠出現的跡象： 老鼠？ 蒼蠅？ 蟑螂？ 防止蟲鼠工作合約是否有效？	保持清潔 是否備有充足的清潔材料和器具？ 是否正確地貯存和使用清潔化學劑？ 清潔器具是否在良好狀況？ 樓宇所有部份是否都清潔？ 樓宇所有部份是否都處於良好狀況？
貯存乾貨 是否有任何包裝或剩載器損壞？ 是否所有食物都未過期？ 是否將所有瀉漏食物清潔乾淨？	一般 是否將垃圾袋和周圍地方保持清潔？ 是否將污物袋好後才掉到外面？ 在食物房間內有沒有任何寵物或寵物用具？ 垃圾桶的蓋是否能正確封蓋好？ 所有燈是否都操作正常？

出現問題的項目記錄 (Record of problems found)

日期	問題所在	所採取的行動	姓名