



食品企业自查

纳苏郡卫生局	环境卫生署	
自查报告填写人:	日期:	时间:

注意: 以粗体标注的项目为食源性疾病风险因素或严重违规情况, 需要立即纠正

S = 合格

I = 有待改进

C = 需要立即纠正

项目	S	I	C	纠正行动
食品接收和储存				
a) 食品来自经过批准的供应源				
b) 食品安全且状况良好				
c) 食品接收时温度适当				
d) 贝类标签保留 90 天且整洁有序				
e) 食品正确贴标且存放位置离地 6 英寸				
f) 食品储存区域干净整洁				
g) 食品存储妥当, 可预防昆虫/鼠类侵扰				
h) 企业环境良好, 可预防昆虫/鼠类进入				
低温储存食品				
a) 冷藏温度为 38°F 至 40°F				日期: _____ 温度: _____ °F
b) 冷藏食品的储存和展示温度为 45°F 或以下				日期: _____ 温度: _____ °F
c) 冷冻食品的储存温度为 0°F				
d) 步入式冷藏间中的食品已加盖				
e) 储存超过 24 小时的预制/已开启低温 TCS 食品应标示日期不超过 7 天且保温温度 < 45°F				
f) 生的鸡蛋、海鲜、肉类或禽类与即食食品分开存放或者存放在即食食品下方				
g) 冰箱和冰柜保持清洁 (所有内表面)				
食品制备				
a) 正确解冻 TCS 食品 (冷藏温度下、流动冷水, 或在连续烹饪过程中解冻)				
b) 食品接触表面经过清洁和消毒				____ ppm 消毒剂 _____
c) 果蔬在制作前经过清洗				
d) 食品制作期间避免交叉污染				
e) 使用单独设备处理生的 TCS 食品				
f) 处理完一项任务后, 清洗双手和设备				
g) 预制 TCS 食品在 2 小时内从 140°F 冷却至 70°F, 并在接下来的 4 小时内冷却至 45°F				温度: _____ °F/时间: _____ 温度: _____ °F/时间: _____
h) 不得赤手触摸即食食品				
i) 丢弃已端给顾客但未食用的食品 (包装食品除外)				
j) 减氧包装规程经过 NCDH 预先批准并得到遵守				
烹饪和上菜				
a) 温度计经过校准				
b) 使用温度计来检验食品温度				
c) 高温 TCS 食品在 140°F 或更高温度下保温				
d) 低温 TCS 食品在 45°F 或更低温度下保温				
e) 作为公共卫生控制措施的时间 (TPHC) - TCS 食品需在 4 小时内烹饪与上菜, 否则应丢弃不用, 期间应严密监控				
f) 切片牛肉、牛排、鱼类和蛋类按要求烹饪至 145°F				食品: _____ 温度: _____ °F
g) 碎肉烹饪至 158°F				食品: _____ 温度: _____ °F
h) 猪肉烹饪至 150°F				食品: _____ 温度: _____ °F
i) 烤全肉烹饪至 130°F				食品: _____ 温度: _____ °F
j) 禽类、肉馅/面食、野味、微波炉烹饪的 TCS 食品以及预制 TCS 食品应烹饪/再次加热至 165°F (使用烹饪设备进行再次加热, 而非保温设备)				食品: _____ 温度: _____ °F
k) 在菜单上提供和/或张贴消费者告示				