


# 食品安全检查表

	<b>阿尔伯克基市环境卫生局, 消费者健康保护司</b> One Civic Plaza - Room 3023 Albuquerque, NM 87103 电话: (505)768-2600 传真: (505)768-2698			检查地点:		日期:				
				结果:		到达时间:				
				改进措施:		离开时间:				
成立时间:	地址:	城市/州: ALBUQUERQUE, NM	邮编:	电话:						
许可证号:	许可证到期日:	检查目的:	地点编号:	活动编号:						
<b>监督</b>							<b>分数</b>			
1	场所负责人出席检查、解释所知的的情况以及履行其职责			(2-101, 102, 103)	IN	OUT	COS	3		
<b>员工健康</b>							<b>分数</b>			
2	管理人员、食品员工以及其他类别员工; 他们对于知识、责任、报告的了解			(2-103, 201)	IN	OUT	COS	6		
3	正确理解限制和禁止条款			(2-102, 103, 2-201.11)	IN	OUT	COS	6		
<b>良好的卫生习惯</b>							<b>分数</b>			
4	正确的进食、试味、饮用以及香烟使用			(2-401.11, 3-301.12)	IN	OUT	COS	N/O	3	
5	眼、鼻、口处保持清洁, 无分泌物			(2-401.12)	IN	OUT	COS	N/O	3	
<b>防止由手接触造成的污染</b>							<b>分数</b>			
6	保持双手清洁, 正确的清洁双手			(2-301.11,12,14,15,16)	IN	OUT	COS	N/O	6	
7	不可以直接用手接触即食食品, 请遵循事先批准的相关程序			(3-301.11, 3-801.11(D))	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
8	正确的放置足够数量以及易于使用的洗手池			(5-202, 203, 204, 205, 6-3)	IN	OUT	COS		6	
<b>被批准的食品来源</b>							<b>分数</b>			
9	从批准来源获得的食物			(3-201, 202, 5-101.13)	IN	OUT	COS		6	
10	在正确的温度下接收食物			(3-202.11)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
11	食品状况良好、安全且没有任何问题			(3-101.11, 3-202.15)	IN	OUT	COS		6	
12	所需要的检查相关记录可取, 贝壳类食物储存标签, 寄生虫导致的损坏			(3-202, 203, 402.)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
<b>防止食品污染</b>							<b>分数</b>			
13	食品分开存放, 以及食品防护			(3-302, 304, 306)	IN	OUT	COS	N/A	6	
14	与食品接触的表面: 清洁与消毒			(4-501, 601, 602, 702, 703)	IN	OUT	COS	N/A	6	
15	正确处理被退回、已经供应过的、翻新和 不安全的食物。			(3-306.14, 3-701.11)	IN	OUT	COS		6	
<b>潜在的有害食物 (时间/温度)</b>							<b>分数</b>			
16	正确的烹饪时长以及温度			(3-401.11-12)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
17	正确保温的再加热程序			(3-403.11)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
18	正确的冷却时间和温度			(3-501.14)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
19	正确的保温温度			(3-501.16)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
20	正确的食物冷藏温度			(3-501.16)	IN	OUT	COS	N/A	6	
21	正确的食品日期标示以及过期食品处理			(3-501.17-18)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
22	作为公共卫生安全控制的要素-时间, 正确的程序和记录			(3-501.19)	IN	OUT	COS	N/A	N/O	6
<b>消费者咨询</b>							<b>分数</b>			
23	为消费者提供关于生的或者未煮熟食品相关的咨询			(3-603.11)	IN	OUT	COS	N/A	3	
<b>高度易感染食物</b>							<b>分数</b>			
24	使用巴氏杀菌食品, 或使用违禁食品			(3-801.11)	IN	OUT	COS	N/A	3	
<b>化学成分</b>							<b>分数</b>			
25	关于食品添加剂, 批准和正确使用			(3-202.12, 3-302.14)	IN	OUT	COS	N/A	3	
26	正确的识别、储存和使用有毒物质			(7-101, 102, 201-209, 301)	IN	OUT	COS		6	
<b>遵守批准程序</b>							<b>分数</b>			
27	遵守差异、专业流程和HACCP计划			(3-404,502,4-204,8-103,201)	IN	OUT	COS	N/A	3	

安全的食物和水				分数			
28	需要时使用巴氏杀菌鸡蛋	(3-302.13)	IN OUT COS	6			
29	来自经认可来源的水和冰	(3-202, 5-101,102,104)	IN OUT COS	6			
30	特殊加工方法存在的差异	(8-103.11)	IN OUT COS N/A	1			
食品温度控制				分数			
31	使用正确的冷却方法； 足够的温度控制设备	(3-501, 4-301)	IN OUT COS	3			
32	蔬菜水果类食物烹制到适合的温度	(3-401)	IN OUT COS N/A N/O	3			
33	使用正确的解冻方法	(3-501)	IN OUT COS N/A N/O	3			
34	提供校准准确的温度计	(4-203,204,302, 502)	IN OUT COS	3			
食品识别				分数			
35	正确的标记食物： 原始包装	(3-202,203,302,305,601,602)	IN OUT COS	1			
防止食品污染				分数			
36	不存在的昆虫、啮齿动物和动物	(2-403,6-202,501)	IN OUT COS	3			
37	防止食物制备、储存和展示过程中的污染	(3-202,303-307,6-404)	IN OUT COS	3			
38	个人卫生清洁	(2-302,303,304)	IN OUT COS	3			
39	抹布：正确使用和存放	(3-304, 4-101,901)	IN OUT COS	3			
40	清洗水果和蔬菜	(3-302, 7-204)	IN OUT COS	3			
正确使用餐具				分数			
41	使用中的器具：妥善存放	(3-304)	IN OUT COS	1			
42	餐具、设备和布草：妥善储存、干燥和处理	(4-801-803,901,903,904)	IN OUT COS	1			
43	一次性用品：妥善储存和使用	(4-502,903,904)	IN OUT COS	1			
44	正确使用手套	(3-304)	IN OUT COS	3			
餐具、设备和售卖				分数			
45	食品和非食品接触表面的清洁、合理摆放、设计以及使用适当	(3-304,4-101,102,201,202,204,302,401,402,501,502,603,902)	IN OUT COS	1			
46	餐具洗涤设施：安装、维护、使用； 试纸	(4-203,204,301,302,501,603)	IN OUT COS	3			
47	非食品接触面的清洁	(4-601,602)	IN OUT COS	1			
实体设施				分数			
48	提供冷热水； 足够的水压	(5-103,104)	IN OUT COS	3			
49	管道安装； 合适的回流装置	(5-101,201-205,301-304)	IN OUT COS	6			
50	污水及废水的妥善处理	(5-401-403)	IN OUT COS	6			
51	洗手间设施：正确建造、提供以及清洁	(5-203,501,6-202,302,402,501)	IN OUT COS	3			
52	垃圾的妥善处理； 设施维护	(5-501-503, 6-202)	IN OUT COS	1			
53	实体设施的安装、维护和清洁	(4-301,401,803,6-101,102,201,202,501)	IN OUT COS	1			
54	充足的通风和照明；在指定的区域使用	(4-202,204,301,6-202,303-305,403,501)	IN OUT COS	1			
55	经营许可证	(9-6-1-7)	IN OUT COS	214			
56	立即关闭 - 紧急的健康危害	(9-6-1-7)	IN OUT	214			
57	是否发现违规行为？	(9-6-1-1)	IN OUT	0			
58	投诉调查结果		IN OUT	0			
评价							
<table border="1" style="width:100%; height: 50px;"> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> <tr><td> </td></tr> </table>							
检查员:		跟进: 是 否 (圈选一个)		更新日期:			
负责人(签名)		日期:					