

餐厅后厨食品安全与卫生巡检表

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
1	冷藏设备温度	冷藏柜 0-4℃，冷冻柜-18℃以下，每日记录两次				
2	原料效期管理	所有原料无过期，开封后按规定时间使用（如牛奶 24h，酱料 7 天）				
3	生熟分离	生食（肉、禽）与熟食、即食食品分区域存放， 刀具砧板分色				
4	交叉污染预防	不同食材使用不同容器，不混用抹布				
5	食品添加剂管理	专柜上锁，使用记录完整，不超量				
6	清洗消毒流程	一刮二洗三冲四消毒五保洁，消毒液浓度达标（含氯 100-200ppm）				
7	餐具保洁	消毒后餐具存放于密闭保洁柜，无手印、无水渍				
8	刀具砧板色标	红色（肉类）、蓝色（水产）、绿色（蔬菜）、 白色（熟食）				
9	抹布分区使用	红色（污区）、蓝色（清洁区）、白色（接触食品），悬挂不混用				
10	洗手设施	后厨有洗手池，配洗手液、干手纸，七步洗手法图示				
11	员工个人卫生	工作服帽整洁，不留长指甲，不戴首饰，无感冒伤口				
12	口罩/手套使用	接触直接入口食品戴手套和口罩				
13	垃圾桶管理	带盖脚踏式，垃圾不超 3/4，日产日清，无异味				
14	地面/墙面/天花板	无油污、无积水、无霉斑、无脱落				
15	排烟罩/	无滴油，滤网每日清洗，管道每季度专业清洗				

序号	巡检项目	检查标准	达标(2分)	部分达标(1分)	未达标(0分)	问题说明
	油烟管道					
16	下水道/地漏	无残渣、无异味，每日清理，防鼠网完好				
17	灭蝇灯	24 小时开启，灯管每年更换，下方无食材				
18	防鼠防虫	挡鼠板高度≥60cm，无鼠迹、蟑螂				
19	留样管理	集体用餐单位每品种留样≥125g，保存 48 小时，标签完整				
20	进货查验	索证索票齐全，台账记录完整				
21	食品储存	离墙离地 10cm，先进先出，无挤压				
22	干货储存	密封，温湿度适宜，无霉变				
23	蔬菜/水果	无腐烂、无发芽（土豆），清洗彻底				
24	肉类/水产	有检疫证明，无变质，冷冻无反复解冻				
25	烹饪中心温度	食品中心温度≥70℃，使用温度计抽查				
26	备餐区	操作前紫外线消毒，专人负责				
27	成品存放	热菜保温≥60℃，冷菜冷藏≤10℃，存放≤2 小时				
28	食品添加剂使用	专册记录，称量工具精确				
29	废弃油脂管理	与有资质单位签订回收协议，记录台账				
30	食品安全培训	每月培训，考核合格，记录存档				