

餐饮餐具与设备清洗消毒巡检表

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	洗碗间布局	一刮二洗三冲四消毒五保洁，流水作业，无交叉				
2	预洗池	残渣过滤网每日清理				
3	洗涤剂/消毒剂	使用食品级，浓度符合要求（洗涤剂 1-3%，消毒液 100-200ppm）				
4	洗涤池	每日换水，无油垢				
5	消毒池	含氯消毒液现配现用，试纸测试				
6	洗碗机	水温 $\geq 80^{\circ}\text{C}$ ，洗涤剂、催干剂正常，无堵塞				
7	洗碗机记录	每日记录温度、运行状态				
8	人工消毒	煮沸消毒 100°C 持续 10 分钟，或蒸汽 15 分钟				
9	消毒后餐具	表面光洁，无水渍，无残留				
10	保洁柜	密闭，无灰尘，无蟑螂				
11	保洁柜消毒	每日擦拭消毒				
12	餐具存放	倒扣或竖放，避免二次污染				
13	餐具破损率	$\leq 2\%$ ，破损餐具立即剔除				
14	砧板/刀具消毒	每日用含氯消毒液浸泡 30 分钟				
15	抹布消毒	每天集中高温消毒				
16	洗碗间	无积水，防滑垫清洁				

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
	地面					
17	排风	无异味，排风扇正常				
18	洗碗工防护	防水围裙、手套、口罩				
19	餐具抽检	每周细菌检测，合格率 100%				
20	洗碗机清洗	每周清理喷臂、滤网				
21	消毒柜	工作正常，密封条完好				
22	餐具沥水架	清洁，无积水				
23	洗碗间垃圾桶	带盖，每日清倒				
24	洗涤剂存放	固定位置，远离餐具				
25	消毒记录	每日填写，经理签字				
26	洗碗工培训	每月操作培训				
27	应急预案	洗碗机故障有人工替代方案				
28	水质	软水盐充足，无水垢				
29	虫害控制	洗碗间无蝇虫				
30	监控覆盖	洗碗间在监控范围内				