Tự Thanh Tra An Toàn Thực Phẩm

Minneapolis Health Department
Division of Environmental Health
Food, Lodging and Pools
250 S. Fourth St., Room 414
Minneapolis, MN 55415

Cơ sở:_____ Người điền mẫu: _____ Ngày:_____

Đánh dấu vào mỗi mục từ 1 (cần cải thiện) đến 3 (tuân thủ đầy đủ) và liệt kê các hành động khắc phục bạn sẽ thực hiện nếu bị đánh dấu 1 hoặc 2. Đánh dấu NA nếu không áp dụng.

	Sức khỏe, vệ sinh và đào tạo cho nhân viên	**1**	**2**	**3**	**NA**	**Hành động khắc phục**
1	Có chính sách trợ cấp ốm đau cho nhân viên không?					
2	Có duy trì nhật ký theo dõi tình trạng ốm đau cho nhân viên không?					
3	Cơ sở vật chất phục vụ cho việc rửa tay có được trang bị phù hợp và dễ tiếp cận không?					
4	Nhân viên có tuân thủ quy trình rửa tay phù hợp không?					
5	Có cấm tiếp xúc tay trần vào các thực phẩm ăn liền không?					
6	Có cấm sử dụng thuốc lá, ăn và uống ở các khu vực chế biến thực phẩm không?					
7	Các vật dụng cá nhân có để xa khu vực dự trữ thực phẩm và các khu vực chế biến thực phẩm không?					
8	Có nhà quản lý thực phẩm được chứng nhận trong đội ngũ nhân viên không?					
9	Nhân viên có được đào tạo về an toàn thực phẩm không?					
	Bảo vệ khỏi sự nhiễm bẩn	**1**	**2**	**3**	**NA**	**Hành động khắc phục**
10	Thực phẩm có được bảo vệ và cách ly để tránh nhiễm bẩn chéo không?					
11	Các bề mặt tiếp xúc với thực phẩm có được làm sạch và vệ sinh không?					
12	Khăn lau có được sử dụng đúng cách và được lưu trữ trong dung dịch vệ sinh không?					
	Thời gian và nhiệt độ của thực phẩm có khả năng độc hại	**1**	**2**	**3**	**NA**	**Hành động khắc phục**
13	Thực phẩm có khả năng độc hại có được nấu tới nhiệt độ bên trong được yêu cầu không?					
14	Đối với duy trì độ nóng, thực phẩm có được giữ ở 140° F hoặc cao hơn không?					
15	Đối với duy trì độ lạnh, thực phẩm có được giữ ở 41° F hoặc thấp hơn không?					
16	Đối với duy trì độ nóng, thực phẩm có được hâm nóng lại tới 165° F trong 15 giây không?					
17	Nhiệt kế có được sử dụng và hiệu chỉnh để đạt độ chính xác không?					
18	Thực phẩm có được đề ngày và được dán nhãn phù hợp không?					
	Nguồn được phê duyệt	**1**	**2**	**3**	**NA**	**Hành động khắc phục**
19	Có mua sản phẩm từ nhà cung cấp thương mại có uy tín, có hồ sơ ghi chép tại chỗ không?					
20	Các sản phẩm có được kiểm tra để can thiệp trước khi chuẩn bị và phục vụ không?					
	Hóa chất	**1**	**2**	**3**	**NA**	**Hành động khắc phục**
21	Các hóa chất độc hại có được sử dụng, dán nhãn và cất trữ phù hợp không?					
	Việc sử dụng phù hợp các đồ dùng ăn uống và trang thiết bị	**1**	**2**	**3**	**NA**	**Hành động khắc phục**
22	Các đồ dùng ăn uống và trang thiết bị có được lưu trữ và xử lý phù hợp không?					
23	Có tích trữ và sử dụng que thử kiểm tra nồng độ chất vệ sinh hay không?					
24	Bồn rửa 3 ngăn và máy rửa bát có hoạt động đúng cách và được vệ sinh phù hợp không?					
	Cơ sở vật chất	**1**	**2**	**3**	**NA**	**Hành động khắc phục**
25	Cơ sở vật chất có được làm sạch phù hợp không?					
26	Cở sở vật chất có được bảo trì phù hợp không?					
27	Cơ sở vật chất có được kiểm soát về hoạt động dịch hại và điều kiện sống của dịch hại không?					
28	Chỉ những người được ủy quyền mới được phép vào khu vực chuẩn bị thực phẩm?					

Lưu bản sao các hồ sơ sổ sách.