

# 经理自检自查清单

日期：\_\_\_\_\_时间：\_\_\_\_\_  
观察员：\_\_\_\_\_

## 人员和卫生

	是	否	纠正措施/备注
在关键节点正确彻底地洗手			
指甲整洁，无甲油装饰			
佩戴工作帽			
在处理食品期间，用不透水敷料妥善覆盖开放性伤口、溃疡和脓疱			
人员无呕吐、腹泻、黄疸或喉咙疼痛伴随发热的症状			
在指定区域内饮食			
现场设有有效的食品安全经理证书			

## 冰箱

	是	否	纠正措施/备注
食品存放温度为41° F或更低温度			
设有正常工作的温度计，并且示数清晰可见			
食品标明日期并加盖			
内部洁净			

## 保热

	是	否	纠正措施/备注
食品再加热至165° F，而后放入保热装置			
食品存放温度为135° F或更高温度			