

# 厨房安全检查表格

填表人员: \_\_\_\_\_

时间: \_\_\_\_\_

确认人员: \_\_\_\_\_

餐厅和食物操作		是	否	操作	最后期限	完成
1	厨房废弃物存放在密封金属容器中并放置在指定区域，被卡车运送至粉碎机或废料箱					
2	可正常操作的自动干粉灭火系统安装在电炉、烤架和油锅上方的风帽和油烟管道中					
3	消火栓头要盖好以避免烹饪物将其堵塞					
4	灭火系统手动开关位置远离灶具设备					
5	灭火系统和有资质的公司有每半年维保服务的合同					
6	灶具设备的燃料管有在灭火系统启动时可以自动关闭的阀门					
7	油炸锅单元可被高温自动关闭开关控制，并配有溢流槽					
8	排烟系统过滤器至少每天清理					
9	排烟系统每季度由有资质的承包方清理					
10	油炸锅周边地面干燥无油					
11	水槽周边的地面已经擦干					
12	没有使用的刀具放在刀架上					
13	切肉片机具备并合理的保护措施并正常使用这些措施					
<b>切片机</b>						
1	保护措施是否到位并设置好准备运行					
2	操作切片机前，周边区域是否清洁					
3	在操作这些设备时集中注意力在您的工作中并不与人交谈					
4	永远不要将手指放在切槽中，并使用提供给你的模具					
5	如果机器阻塞了，立即关闭电源并使用木棍去清理刀片梗阻					
6	在清理前面提到的机器的切片面和旋转面时，是否确认电源已经切断					
7	如果机器运转不正常，您是否立即停止机器运行并立即通知您的指导人员					
8	当您使用完毕后，您是否将切片机操作台归到零位，从而避免清理时受伤					
9	当使用多功能机器中的切片或搅碎部件是，是否确认这些配件牢固并正确安装在操作位置并配有保护装置					
<b>锯肉机</b>						
1	使用前确保保护措施是否到位并设置好准备运行					
2	机器周边的地面保持干净和整洁					
3	使用前您是否为特定的切片操作调整了保护措施的高度和距离					
4	不要将您的手指放在和刀片接近的位置，您是用手填肉还是用预备的推进器填肉					
5	有提供防割手套吗?					

火灾保护和预防					
<b>灭火器</b>					
1	适当的数量和种类的灭火器填满并贴标显示上次保养的时间				
2	灭火器采用合理的壁挂式，并很容易被识别，在危险发生时很方便取用				
3	雇员被培训如何正确使用灭火器和手动操作干粉灭火系统以保护灶具				
<b>喷淋</b>					
1	喷淋系统控制阀位于开放区域并有安全保护				
2	仓库和喷淋头有最小 18 英寸净距离				
3	在喷淋系统主控阀周边有 3 英尺的净空间				
4	喷淋系统的低水位尺上显示水压				
5	喷淋系统定期检查和维修，保存书面的记录				
<b>总体防火安全</b>					
1	雇员被培训员工和客人的疏散流程				
2	报告火灾和消防局电话指南被显著张贴				
<b>电力设备</b>					
1	所有电力设备都合理接地，移动电气设备和电源拖线板都有接地插脚				
2	断路器开关被正确标注				
3	配电柜门正常关闭并保证柜门前有 30 英寸的净空间				
4	开关、开关箱、插座和线路被定期检查				
<b>储藏间</b>					
1	物品合理安全的进行推积，存放在货架、架子或者托盘上				
2	很好的保洁环境，走道通畅，储藏品有序摆放，地面没有碎石子，存货与热水加热器和喷淋保持合适的距离				
3	货架有很好的维护 and 安全性避免倾倒				
<b>冷藏和冰箱设备</b>					
1	冷藏设备和空调的压缩机清洁，保持通风并且周边没有可燃物				
2	进入的冷库和冰箱的门应配备从内部开门的机制				
3	在补仓的时候，新货放在后面，将旧货移到前面来先用				
4	遵守食物的建议储藏期来使用食物				
<b>地面和人行道表面</b>					
1	地面没有溢出的食物，没有银器、破碎的玻璃器皿、松散的地垫子、撕裂的地毯或者其他危险物				
2	移动标示提醒地面湿滑小心摔倒或者其他暂时的危险				
3	楼梯踏步表面配备防滑贴或者使用其他防滑表面				
4	经常检查户外人行道避免绊倒危险，如果发现问题就迅速修好				
5	阴天时在门户门前布置地毯或者其他种类的地垫				
6	应适度照亮室内的高差				

出口					
1	出口有合适的标示、照明并保持畅通，在营业期间不能锁门或者装备有防火锁杆				
2	非出口的门（通往洗手间、厨房、储藏室等）需要正确标明				
3	所有楼梯和台阶装配安全扶手				
外部区域					
1	路径和停车区域光线充足				
2	台阶、坡道、地面和停车坪被很好的维护，没有障碍和坑洞，光线充足				
3	在必要时迅速铲除停车区域、步行道路表面的冰雪				
总体安全实践					
1	由有执照的、独立的检测承包方进行害虫控制				
2	食品经营场所中所有的材料都有使用许可				
3	法律规定的在大众视线中张贴海姆利克氏紧急操作法的示意海报并已经培训员工				
4	时刻有可以使用的满载的急救包，每个班次至少有一个雇员被培训过如何使用它				
5	所有服务承包商和供应商都要求有保险证书				
6	紧急报警和急救服务电话被张贴在显著位置				
7	餐具一旦出现裂纹、缺口或者损坏应立即拣出并丢弃				
犯罪控制					
1	收银机清空并在非营业时间保持打开状态				
2	保持现金抽屉里存有较少现金量				
3	每天至少两次在不同时间通过不同路线去银行存钱				
4	在现金保管员将营业款放入保险柜后更改保险柜密码				
5	后门装备防火锁这样可以保证门总是关闭的，安装保险链条扣				
6	每天对照存款检查收银机的账目，或其他甄别雇员不诚实的行为				
评价					
<p>简述需要改正的特定项目</p>					