

盆菜宴 檢查清單

日期：_____

食物製造

步驟	監控標準	是	否	不適用	備註
收貨	收貨後，立即檢查送來的食物及物料				
	適當地貯存所有食物及物料				
	冷凍及冷藏食品運來時的溫度是適當的				
冷存設施及溫度控制	採用先入先出的方法				
	食物受到保護避免受污染				特別是散裝食物
	保持適當的溫度： 冷凍櫃在攝氏四度或以下及冷藏庫在攝氏零下 18 度或以下				冷凍櫃的溫度：_____ 冷藏櫃的溫度：_____
	熟的食物存放在生的食物之上，並最好把生熟食物存放在不同的貯存櫃				注意冷凍及冷藏櫃的整潔，預留空間貯存盆菜宴的食物原料。
處理食物	避免過早處理食物				
	在冷凍櫃中或在清涼及流動的自來水中解凍冷藏食物				
	冷凍食物在攝氏四度或以下及熱的食物在攝氏 60 度或以上				用溫度計量度
	二套刀及砧板來斬切熟及未煮的食物				
熱存	食物熱存的溫度為攝氏 60 度或以上				用溫度計量度
	保護食物免受污染				
運送	運送食物的容器是已遮蓋				
	運送車輛清潔				如可行，請檢查車輛
翻熱	食物需加熱至中心溫度為攝氏 75 度或以上				用溫度計量度

注意：在任何情況下，煮熟後的食物不應放在室溫下超過兩小時。