

门市每日(周)卫生控管确认表

门市：

检查项目(执行流程、注意事项)		已执行打勾									
入店动作	1、用洗手液把手清洗干净。 2、放流生饮水及小钢炮3分钟。 3、前区 冰槽 及所有盛装物料的容器、搅拌匙、舀料汤匙用热水烫过。 4、后区所有开店需用到的容器及搅拌匙用热水烫过。 5、 冰水桶 烫洗流程执行。 6、前区冰槽及制冰机储冰槽需一进店即打开泄水阀，让冰槽内部的积水放流出来，一直持续到打烊离开前再关掉。营运期间随时将水倒掉。	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		31									
营运期间	1、随时要求上工作站及转换工作站前100%确实洗手消毒。 (应至少1小时执行一次洗手程序)。 2、每日更换新抹布前，先擦拭制冰机储冰槽内壁、档冰板内外、门盖内及边缝、上方凹槽。 3、盛装原料钢锅、物料用毕后，需清洗干净并用 热水烫过甩干 才可补充新物料。 4、钢锅物料(布丁、仙草、椰果、红豆)一律直接在冰箱内取用，若冰箱放不下可先暂时放沙冰冰箱。 5、随时将冰铲、搅拌匙及装冰铲、搅拌匙的钢锅烫过 (不可积水) 。 6、所有茶桶使用前务必用热水烫内部并由出水口流出。 7、所有原料有 严谨的保存期限 ，超过保存期限需立即报废。 (保存期限表需张贴出来) 8、沙冰机每日 第一次使用前 ，及 超过2小时 未使用皆需确实执行消毒程序。 9、清洁用品(扫把、畚箕、拖把)不可放置于工作场所，集中放置于与食材区隔的地方。 10、随时检视各式冰箱温度。(可以用手感应温度)	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		31									
交接班	1、放流小钢炮<3分钟>，每日确实执行。 2、 冰水桶 烫洗流程执行。	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		31									
打烊	1、前区冰槽：需全面刷洗(含四边、底部、挡冰隔板、上盖)，死角及细缝可用牙刷清洁，以自来水冲洗后再用热水全面烫过。 2、将 制冰机排水管关闭 。把水倒掉，将接水盆清洗干净。 3、地板消毒清洁执行。 4、抹布清洗晾干。	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		31									
水质控管	1、 每两日 确实执行 小钢炮逆洗程序 。 2、 每周 更换棉质滤心。 3、 每月 更换活性炭滤芯，确实执行「洗活性碳外壳」和24小时后「装活性碳棒」。 4、 每季 定期清洗制冰机<由工务专职保养人员执行>。	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		31									
周清	1、 每周 确实清洗茶桶出水口(含内部白色硅胶、垫圈、 弹簧)，尤其是冰水桶。	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		31									
其它		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
		11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
		21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
		31									

说明：按照标准程序及卫生规范执行每日卫生监督检查，记录时合格划“√”，不合格划“x”。针对不合格状况须及时提出纠正描述，并记录纠正情况。