

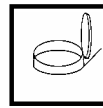
**每天检查**

(在每天清洁完毕以后, 在相应的日期中签名)



**1 烤鸡炉**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**2 烙饼机**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**3 切片机**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**4 小电炸炉**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**5 三清池**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**6 封膜机**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**7 大电炸炉**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**8 电子称**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**9 食品、肉制品容器**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**10 冷展柜——顶部和内部**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**11 温度计**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



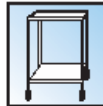
**12 热展柜——顶部和内部**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**13 砧板的清洗和消毒**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**14 推车**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



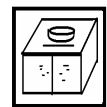
**15 厨具(熟食夹子等)**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



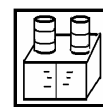
**16 热展车**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**17 燃气单头沸水炉**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**18 燃气双头蒸炉**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



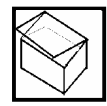
**19 刀架**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**20 燃气三门蒸柜**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



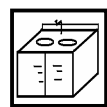
**21 展柜玻璃**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



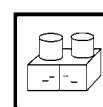
**22 调味品架**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**23 燃气双头炒炉**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



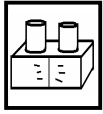
**24 燃气双头矮仔炉**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|

至少每4小时进行一次清洁, 并在4小时清洗检查单上做记录

# 每天检查

(在清洁完毕以后，在相应的日期中签名)



| 25 燃气双头矮仔炉 |   |   |   |   |   |   |
|------------|---|---|---|---|---|---|
| 六          | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 26 垃圾桶 |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| 六      | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 27 洗手池 |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| 六      | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 28 地面 |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|
| 六     | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 29 门——手接触的部位 |   |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|---|
| 六            | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 30 下水道拦网和盖子 |   |   |   |   |   |   |
|-------------|---|---|---|---|---|---|
| 六           | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 31 保鲜库的外围 |   |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|---|
| 六         | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 32 围裙清洗 |   |   |   |   |   |   |
|---------|---|---|---|---|---|---|
| 六       | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 33 冻库的外围 |   |   |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| 六        | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 34 下水道、防滑垫、地面的部位消毒 |   |   |   |   |   |   |
|--------------------|---|---|---|---|---|---|
| 六                  | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 35 三清池 |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| 六      | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 36 关闭设备电源 |   |   |   |   |   |   |
|-----------|---|---|---|---|---|---|
| 六         | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 37 桌子 |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|
| 六     | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |

纠正措施 \_\_\_\_\_ 执行人员 \_\_\_\_\_ 跟进完毕签字 \_\_\_\_\_

| 日期 | 内容 | 纠正措施 | 执行人员 | 跟进完毕签字 |
|----|----|------|------|--------|
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |
|    |    |      |      |        |

经理签字 \_\_\_\_\_  
日期 \_\_\_\_\_















**每周检查**

(在每周清洁完毕以后, 在相应的日期中签名)



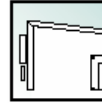
| 1 墙壁 |   |   |   |   |   |   |
|------|---|---|---|---|---|---|
| 六    | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



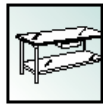
| 2 电话 |   |   |   |   |   |   |
|------|---|---|---|---|---|---|
| 六    | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



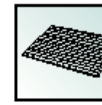
| 3 移动架 |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|
| 六     | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 4 门和封条 |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| 六      | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 5 抽屉和工作台 |   |   |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| 六        | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 6 防滑垫 |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|
| 六     | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 7 抽油烟机 |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| 六      | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 8 拖把桶和拖把 |   |   |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| 六        | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 9 油炸锅 |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|
| 六     | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 10 拖把清洗池 |   |   |   |   |   |   |
|----------|---|---|---|---|---|---|
| 六        | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 11 冷热展柜—彻底清洁 |   |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|---|
| 六            | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



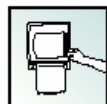
| 12 保鲜库的清理—墙壁、地面、货架、容器 |   |   |   |   |   |   |
|-----------------------|---|---|---|---|---|---|
| 六                     | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 13 大电炸炉—彻底清洁 |   |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|---|
| 六            | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 14 小电炸炉—彻底清洁 |   |   |   |   |   |   |
|--------------|---|---|---|---|---|---|
| 六            | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 15 纸巾盒 |   |   |   |   |   |   |
|--------|---|---|---|---|---|---|
| 六      | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |



| 16 喷壶 |   |   |   |   |   |   |
|-------|---|---|---|---|---|---|
| 六     | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |

**纠正措施**

| 日期    | 内容    | 纠正措施  | 执行人员  | 跟进完毕签字 |
|-------|-------|-------|-------|--------|
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____  |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____  |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____  |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____  |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____  |

经理签字

日期

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_







**每月检查** (在每月清洁完毕以后, 在相应的日期中签名)



**1 天花板、吊扇、灯罩**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



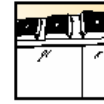
**2 销售楼面的冷展柜 \***

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**3 空调通风口**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**4 冷冻机上防护网**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



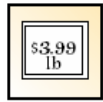
**5 油炸锅**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**6 保鲜库的清理—墙壁、地面、货架、容器**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**7 销售楼面的标识**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|



**8 不锈钢架**

|   |   |   |   |   |   |   |
|---|---|---|---|---|---|---|
| 六 | 日 | 一 | 二 | 三 | 四 | 五 |
|---|---|---|---|---|---|---|

\* 由于整个展柜应该每个季度完成一次彻底的清洗,

\* 所以可以每周清洗其中的一部分。

**纠正措施**

| 日期    | 内容    | 纠正措施  | 执行人员  | 签字    |
|-------|-------|-------|-------|-------|
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |
| _____ | _____ | _____ | _____ | _____ |

经理签字 \_\_\_\_\_  
日期 \_\_\_\_\_









## 熟食4小时清洁记录单

商店编号 # \_\_\_\_\_

日期: \_\_\_\_\_

| 时间    | 切片机 | 食品、肉制品容器 | 砧板 | 厨具 |
|-------|-----|----------|----|----|
| 7:00  |     |          |    |    |
| 7:30  |     |          |    |    |
| 8:00  |     |          |    |    |
| 8:30  |     |          |    |    |
| 9:00  |     |          |    |    |
| 9:30  |     |          |    |    |
| 10:00 |     |          |    |    |
| 10:30 |     |          |    |    |
| 11:00 |     |          |    |    |
| 11:30 |     |          |    |    |
| 12:00 |     |          |    |    |
| 12:30 |     |          |    |    |
| 13:00 |     |          |    |    |
| 13:30 |     |          |    |    |
| 14:00 |     |          |    |    |
| 14:30 |     |          |    |    |
| 15:00 |     |          |    |    |
| 15:30 |     |          |    |    |
| 16:00 |     |          |    |    |
| 16:30 |     |          |    |    |
| 17:00 |     |          |    |    |
| 17:30 |     |          |    |    |
| 18:00 |     |          |    |    |
| 18:30 |     |          |    |    |
| 19:00 |     |          |    |    |
| 19:30 |     |          |    |    |
| 20:00 |     |          |    |    |
| 20:30 |     |          |    |    |
| 21:00 |     |          |    |    |

当第一次使用某设备时，在相应的表格中填写“开始”，在设备清洁时间栏中签名  
 至少每4小时对这些设备进行一次清洁，将该表格与温度检查记录表一起保存  
 如果某个设备没有使用，请标注“N/A”

例外/纠正措施 \_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_  
 管理人员签名: \_\_\_\_\_

