



检验服务部门

餐饮场所计划审查

场所名称 _____

地址 _____

场所类型 _____ 企业所有者 _____

新建 _____ 改造 _____ 住宅地址 _____

坐席数 _____ 预计餐数 _____ 外卖 _____ 电话号码 _____

早餐 _____ 午餐 _____ 晚餐 _____ 运营日期和时间 _____

建造开始日期 _____ 开业日期 _____

州卫生规范 (105 CMR 590.000) 已提供 是 _____ 否 _____ 待定 _____

认证食品经理和过敏原认证 (FC 2-102.11) 是 _____ 否 _____

姓名 _____ 分区/占用/ CV 批准 (建筑和执照管理部门) 是 _____ 否 _____

待定 _____

使用物品 (*必须满足建筑规范要求) 34 _____ 36A _____ 37 _____ 其他 _____

菜单已提供 FC 8-201.12 是 _____ 否 _____ 待定 _____ 不适用 _____

消费者咨询意见已制定 FC 3-603.11 是 _____ 否 _____ 不适用 _____

(生食和未煮熟的食品)

RTE、加热和送餐 _____ 冷/保温 _____ 烹饪和送餐 _____ 烹饪和保温/保冷 _____

烹饪、保温、冷却、再加热 _____ 生 RTE _____ 真空低温烹调或其他烹饪过程 _____

物理设施

露天咖啡馆外部开口受到保护 FC 6-202.15 是 _____ 否 _____ 不适用 _____

封闭式厨房, 非必要人员不得进出 FC 2-103.11 是 _____ 否 _____ 不适用 _____

门窗屏蔽 FC 6-202.15 是 _____ 否 _____ 空调 _____

食品制备 和洗碗区是否位于 是 _____ 否 _____

地下室 (590.003) FC 3-305.12 是 _____ 否 _____ 待定 _____ 不适用 _____

环境工程师报告已提交 是 _____ 否 _____ 待定 _____ 不适用 _____

食品制备区域地板饰面材料 类型 FC 6-201.11 缸砖 _____ 瓷砖 _____ VCT 地砖 _____ 混凝土 _____

食品制备区域墙壁饰面材料 类型 FC 6-201.11 不锈钢 _____ 瓷砖 _____ FRP _____ 石膏板 _____

食品区域天花板饰面材料 类型 FC 6-201.11 石膏板 _____ 乙烯基面 _____ FRP _____ 金属 _____

封闭 _____

食品制备 区域防尘灯具 FC 6-202.11 是 _____ 否 _____ 不适用 _____

提供员工厕所设施 FC 5-203.12 是 _____ 否 _____ 数量 _____

提供顾客厕所设施 FC 5-203.12 是 _____ 否 _____ 数量 _____

房间适当通风 FC 6-304.11& (建筑部门) 是 _____ 否 _____

提供更衣室/储物柜 FC 6-403.11 & 6-305.11 是 _____ 否 _____ 位置 _____

食品储藏室位置 FC 3-305-07 地下室 _____ 1 楼 _____ 2 楼 _____ 其他 _____

提供成品食品储藏室/经批准储存区域的高货架 FC 3-305.11, 305.12, 307.11 是 _____ 否 _____

室外垃圾和油脂容器

类型 FC5-501.13-17 压实机 _____ 垃圾桶 _____ 防虫桶 _____

所在路面类型 FC 5-501.115 混凝土 _____ 沥青 _____ 其他 _____

管道、洗手和餐具清洗设施

在食品制备/餐具清洗/配送区域 提供单独的洗手池 FC 5-203.11

是 ___ 否 ___ 数量 ___ 不适用 ___

提供食品制备池 FC 3-302.15

是 ___ 否 ___ 数量 ___ 不适用 ___

提供配有滴水板的洗涤盆 FC 4-301.12
(需三 (3) 槽)

是 ___ 否 ___ 数量 ___ 不适用 ___

洁净/已污染设备有足够的存放空间

是 ___ 否 ___ 不适用 ___ (水池水槽尺寸)

经批准的防回流阀已安装 FC 5-203.14

是 ___ 否 ___ 不适用 ___

NSF 批准的酒吧清洗槽密封冷凝板 FC 4-204.16

是 ___ 否 ___ 不适用 ___

拖把池已安装/分离或密封 FC 5-203.13

是 ___ 否 ___ 数量 ___

充足的污水处理设施、地漏、倾卸站等

是 ___ 否 ___

化学品储存 FC 7-201.11

位置 _____

提供商用洗碗机 FC 4-501

高温 ___ 化学品 ___ 不适用 ___

制造商 _____ 不可逆温度计/试纸

低消毒剂、洗涤剂报警已安装 FC 4-204.117

是 ___ 否 ___ 不适用 ___

经批准的防回流阀已安装 FC 5-203.14

是 ___ 否 ___ 不适用 ___

提供充足的储存设备、器皿、桌布 FC 4-903.11

是 ___ 否 ___

所有纸张、单次服务用品存放 FC 4-903.11 & .12

是 ___ 否 ___ 不适用 ___

厨房设施/设备

国家卫生基金会已批准 FC 4-205.10 & FC 4-201.11

是 ___ 否 ___

烹饪设备安装后可从下方、
背面和中间进行邻近区域清洁 FC 4-402.11 & .12

是 ___ 否 ___ 不适用 ___

提供步入式冰箱 FC 4-301.11

所需容量 = 餐食数 x .085+60%

(尺寸长宽高) (FT 3) (数量)

(制冷顾问)

41° F/ NSF #7 经批准的制冷 FC 3-501.16

(尺寸长宽高) (FT 3)

是 ___ 否 ___

提供步入式冰柜 FC 4-301.11

所需容量 = 餐食数 x .085+60%

(尺寸长宽高) (FT 3) (数量)

制冰机 FC 4-301.11 & 3-501.15

(尺寸长宽高) (容积 lbs.)

提供其他冰箱

所需容量 = 餐食数 x .085 FC4-301.11

(合计 FT 3) (数量)

(制冷顾问)

41° F/ NSF #7 经批准的制冷 FC 3-501.16

是 ___ 否 ___

提供其他冰柜

(合计 FT 3) (数量)

提供风冷机 FC 3-501.15

(如无冰/风冷机, 说明 TCS 食品的冷却程序)

合计 (FT 3) (数量)

*已提供的烹饪设备类型 FC 4-301.11

炉灶 _____ 对流式烤箱 _____

烤架 _____ 微波炉 _____

炸锅 _____ 披萨炉 _____

烤器 _____ 电转烤肉架 _____ 熏制机 _____

电饭煲 _____ 蒸汽锅 _____

咖啡器具 _____ 其他 _____

不适用 _____

*必须满足通风要求, 根据 BFD
和 FC 4-301.14 & 6-202.12

