

CHECK LIST – HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

Brigada da Cantina

 Escola: EB Arões Stª Cristina

 Área: Cozinha (x) Cantina: (x)

 Data: 23 / 04 / 2019

A – Higiene - limpeza	Sim	Não	Parcial
1. Mãos lavadas e higienizadas corretamente	x		
2. Presença de adornos		x	
3. Uniforme adequado e limpo	x		
4. Existem equipamentos, utensílios, ferramentas, dispositivos, etc. sujos ou em mal estado de conservação		x	
5. Existe óleo, água ou produto químico, derramado pelo chão		x	
6. De modo geral o setor passa a impressão de ser um ambiente limpo	x		
7. Os Produtos existentes no processo estão sujos a ponto de prejudicar ou comprometer a sua qualidade		x	
8. Existe lixo em geral espalhado pelo chão		x	
9. É feita a retirada do lixo	x		
10. Há controlo de roedores e insetos	x		
Observações:			

B - Cozinha	Sim	Não	Parcial
1. Armazenamento adequado de alimentos	x		
2. Extinto de incendo disponível			
3. Detetores de fumos presente	x		
4. Armazenamento adequado dos materiais não alimentares			x
5. O local é exclusivo para manipulação de alimentos	x		
6. Não há comunicação direta com instalações sanitárias	x		
7. Existe lavatórios para a higiene das mãos na área de manipulação	x		
8. De modo geral, o aspeto visual do setor, encontra-se organizado	x		
9. As bancadas, balcões e pias estão limpas	x		
10. A ventilação e iluminação é boa	x		

C - Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos	Sim	Não	Parcial
1. Horti/frutis lavados corretamente	x		
2. Arroz e feijão escolhidos e lavados corretamente	x		
3. Conversa, tosse ou espirra sobre a preparação		x	
4. Realização do descongelamento	x		
5. Separação dos alimentos por categoria			x
6. Controle de validade dos alimentos	x		
7. Produtos abertos não sendo utilizados e não identificados		x	
8. Organização da geladeira reaproveitamento de alimentos			x
9. Armazenamento de carnes	x		
10. Há risco de contaminação cruzada		x	

O aluno da equipa: Tiago José Ferreira Silva