

## CHECK LIST – HIGIENE E MANIPULAÇÃO DE ALIMENTOS

## Brigada da Cantina

 Escola: EB Arões Stª Cristina

 Área: Cozinha ( x ) Cantina: ( x )

 Data: 23 / 04 / 2019

| <b>A – Higiene - limpeza</b>   | <b>Sim</b> | <b>Não</b> | <b>Parcial</b> |
|--|------------|------------|----------------|
| 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>B - Cozinha</b>  | <b>Sim</b> | <b>Não</b> | <b>Parcial</b> |
|---|------------|------------|----------------|
| 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          |            |                |

| <b>C - Higiene, manipulação e armazenamento dos alimentos</b> | <b>Sim</b> | <b>Não</b> | <b>Parcial</b> |
|---|------------|------------|----------------|
| 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