

Lista di Verifikason di Auto-inspeson di Estabelecimentu di Alimentos

	1° turno			2° turno			3° turno			Komentários / Korreson
	Sim	No	N/D	Sim	No	N/D	Sim	No	N/D	
SAÚDE I HIGIENE DI FUNCIONÁRIO										
Funcionários ka sta mostra nun sinal di doensa										
Funcionários ta pratika higiene pessoal adequadu (uniformes limpos, sen kortes ou feridas abertu, restrison di kabelo usadus, unhas mantido, sen joias)										
Ka podi kume, bebi, ou tabacu na areas di preparason										
LAVA MO/UZU DI LUVAS										
Lavatórius pa lava mo acessível										
Água quenti i friu, sabonete i tadjas di papel na pia										
Lava mo koretamenti, frequenti na tenpos apropiados										
Funcionários ta uza i ta troka di luvas apropiadamente, sen kontatu di mo desprotegidu ku alimentus prontu pa kume										
MONITORAMENTS DI TEMPERATURA DI TEMPO										
Alimentus frius mantidos 41 ° F ou menus										
Alimentus reaquecidos pa 165										
Alimentu quenti mantidu 135° F ou mas										
Temperatura di kuzinha tomadu/aprriado										
Alimentus resfriados di 135-70 na 2 horas i 135-41 dento 6 horas										
Alimentu recebidu 41 ° F ou menus										
PREVENSON DI ADULTERASON I KONTAMINASON										
Alimentus di origen animal kru é armazenados pa evita kruzamento kontaminason di alimentus prontus pa konsumo.										
Principal alimentares alérgenos é separados di otus alimentus.										
Tudo químikus devidamenti armazenadus i rotulado										
Tudo alimentus i supriments di alimentus armazenados fora di txon										
LIMPEZA I SANITIZASON										
Superficies di equipamentus i utensílius di kontatu ku alimentus										
Desinfetante na koncentrason korretu										
Equipamentu di lavagen di lousa ta funciona korretamenti										
Utensílius i equipamentus sta bon stado										
Utensílius armazenadus adequadamente										
Nenhun pista di pragas / animal na instalason										
Pisos, paredi, tetu limpu										
Superficies di kontatu não alimentares di equipamentu limpu										
	Sinatura: _____ Data: _____									

