



MANUAL DE INSPEÇÃO OPERACIONAL DO CENTRO RIDOH DE PROTEÇÃO ALIMENTAR

HIGIENE PESSOAL

- O cabelo está devidamente preso.
- As mãos são lavadas adequadamente, frequentemente e em momentos apropriados.
- Queimaduras, ferimentos, machucados, cicatrizes ou talas nas mãos são enrolados com curativos impermeáveis e completamente cobertos com uma luva ao manipular alimentos.
- É permitido comer, beber, mascar chicletes e fumar somente em áreas designadas longe das áreas de preparação, serviço, armazenamento e lavagem de louça.
- Os funcionários usam lenços descartáveis ao tossir ou espirrar e imediatamente lavam as mãos.
- Os funcionários apresentam boa saúde.
- As pias para a lavagem das mãos estão desobstruídas, funcionando e limpas.
- As pias para a lavagem das mãos são abastecidas com sabão, toalhas descartáveis, água morna e cestas de lixo.
- Os banheiros dos funcionários estão funcionando e limpos.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

PREPARAÇÃO DOS ALIMENTOS

- Todos os alimentos armazenados ou preparados no estabelecimento são provenientes de fontes aprovadas.
- Os equipamentos, utensílios e superfícies de contato com o alimento são devidamente lavados, enxaguados e higienizados antes da cada uso ou conforme indicado.
- Os alimentos congelados são descongelados sob refrigeração, sob água fria corrente, como parte do processo de cozimento, ou em um micro-ondas se for cozido imediatamente após o descongelamento.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Sim Não Ação corretiva

- A preparação é planejada de forma que os ingredientes sejam mantidos o máximo possível em temperatura fora da zona de perigo.
- O alimento é experimentado usando o procedimento adequado.
- Os procedimentos para evitar contaminação estão implementados.
- Os alimentos prontos para o consumo são manipulados com os utensílios corretos, como luvas ou pinças descartáveis.
- O alimento é preparado em pequenas quantidades para limitar o tempo que ele fica na temperatura da zona de perigo.
- Toalhas limpas reutilizáveis são usadas somente para higienizar equipamentos e superfícies e não para secar as mãos, os utensílios ou o chão.
- A temperatura interna do alimento que está sendo cozido é monitorada com um termômetro calibrado para que ele seja cozido até a temperatura interna segura necessária pelo tempo adequado.

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

ARMAZENAMENTO QUENTE

- A unidade de armazenamento quente é limpa.
- O alimento é aquecido até a temperatura interna segura necessária antes de ser colocado no armazenamento quente. As unidades de armazenamento quente não são usadas para reaquecer alimentos potencialmente perigosos.
- A unidade de armazenamento quente é preaquecida antes de o alimento quente ser colocado na unidade.
- A temperatura do alimento quente é mantida no mínimo a 135 °F.
- O alimento está protegido contra contaminação.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

ARMAZENAMENTO FRIO

- Os refrigeradores são mantidos limpos e organizados.
- O alimento está protegido contra contaminação.
- A temperatura do ar ambiente de todos os refrigeradores e congeladores é monitorada e documentada no início e no final de cada turno.
- Os termômetros estão disponíveis e precisos.
- O alimento é armazenado a 6 polegadas do chão.
- Os procedimentos de resfriamento adequados são usados. O resfriamento é monitorado para garantir que a temperatura do alimento passe de 135 °F para 70 °F em 2 horas e baixe para 41 °F no tempo estipulado.
- Todos os alimentos são embrulhados, rotulados e datados.
- O método FIFO (do inglês First In, First Out [Primeiro a entrar, primeiro a sair]) de controle de estoque é usado.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

ARMAZENAMENTO DE ALIMENTOS E ARMAZENAMENTO SECO

- A temperatura da área de armazenamento seco está entre 50 °F e 70 °F.
- Todos os alimentos e materiais de papel estão armazenados a 6–8 polegadas do chão.
- Bolsas de alimentos abertas são armazenadas em recipientes com tampas com vedação justa e rotuladas com um nome comum.
- O método FIFO (do inglês First In, First Out [Primeiro a entrar, primeiro a sair]) de controle de estoque é usado.
- Não há estufamento nem vazamento de produtos enlatados.
- O alimento está protegido contra contaminação.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- Todas as superfícies dos alimentos estão limpas.
- Os produtos químicos são claramente identificados e armazenados longe dos alimentos e de materiais relacionados aos alimentos.
- Os alimentos são armazenados nos recipientes originais ou em um recipientes adequado para o alimento.
- As mercadorias danificadas são separadas.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

LIMPEZA E HIGIENIZAÇÃO

- A pia de três compartimentos está devidamente pronta para a lavagem da louça.
- A máquina de lavar louça está funcionando corretamente (medidores e produtos químicos estão no nível recomendado).
- A água está limpa e livre de partículas de gordura e comida.
- A temperatura da água está correta para lavagem e enxágue.
- Caso use um higienizador químico, ele está corretamente misturado e uma tira é usada para testar a concentração de produtos químicos.
- Artigos e utensílios pequenos são deixados para secar na temperatura ambiente.
- Os panos são armazenados em solução higienizante durante o uso.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS

- Todos os pequenos equipamentos e utensílios, incluindo tábuas de corte e facas, são limpos e higienizados entre os usos de acordo com a necessidade.
- Pequenos equipamentos e utensílios são lavados, higienizados e deixados para secar em temperatura ambiente.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- As superfícies de trabalho são limpas e higienizadas entre os usos.
- Os termômetros são limpos e higienizados após cada uso.
- Os termômetros são calibrados regularmente.
- O abridor de latas está limpo.
- Gavetas e racks estão limpos.
- Os utensílios limpos são manipulados de forma a evitar contaminação de áreas que estarão em contato direto com os alimentos ou com a boca de alguém.

EQUIPAMENTOS GRANDES

- O fatiador está limpo. Ele é desmontado, limpo e higienizado antes do uso, entre alimentos crus e prontos para o consumo, pelo menos a cada 4 horas e de acordo com a necessidade.
- Caixas, recipientes e produtos recicláveis são removidos do local.
- A área de carregamento e próxima ao depósito de lixo está limpa e sem odores.
- A coifa do exaustor, os ventiladores e os filtros estão limpos.

ARMAZENAMENTO E DESCARTE DE LIXO

- As lixeiras da cozinha são limpas e cobertas quando não estão em uso constante.
- As lixeiras são esvaziadas sempre que necessário.
- Caixas e recipientes são removidos do local.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- A área de carregamento e próxima ao depósito de lixo está limpa.
- Os depósitos de lixo estão limpos, cobertos e em superfícies não absorventes que correm direto para o ralo.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

CONTROLE DE PESTES

- As portas externas têm telas, são bem vedadas e equipadas com dispositivo de fechamento automático.
- As janelas são fechadas com vidros ou telas.
- Não há evidências de pestes presentes.

Sim Não Ação corretiva

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

NOME _____

Data _____