

Lista de verificação de auto inspeção do estabelecimento alimentar

	1º turno			2º turno			3º turno			Comentários/ Correções
	Sim	Não	N/D	Sim	Não	N/D	Sim	Não	N/D	
SAÚDE E HIGIENE DOS FUNCIONÁRIOS										
Funcionários não mostram nenhum sinal de doença										
Funcionários praticando higiene pessoal adequada (uniformes limpos, sem cortes abertos ou feridas, usando protetor capilar, unhas mantidas, nenhuma joia)										
Não comer, beber ou fumar tabaco em áreas preparatórias										
LAVAGEM DAS MÃOS/UTILIZAÇÃO DE LUVAS										
Lavatórios acessíveis										
Água quente e fria, sabão e toalhas de papel ao lado da pia										
Mãos lavadas corretamente, frequentemente em tempos apropriados.										
Funcionários usando e trocando luvas apropriadamente, sem contato direto com alimentos prontos a comer										
MONITORAMENTO DO TEMPO DE TEMPERATURA										
Alimentos frios mantidos a 41° F ou abaixo										
Alimentos reaquecidos a 165° F										
Comida quente mantida a 135° F ou acima										
Temperaturas de cozimento anotada/apropriadamente										
Alimentos resfriados de 135° a 70° em 2 horas e 135° a 41° em 6 horas.										
Alimentos recebidos a 41°F ou abaixo										
PREVENÇÃO DA ADULTERAÇÕES & CONTAMINAÇÕES										
Alimentos crus são armazenados para evitar a cruz contaminação de alimentos prontos para comer										
Principais alergênicos alimentares separado de outros alimentos.										
Todos os produtos químicos devidamente armazenados e rotulados										
Todos os alimentos e suprimentos de alimentos armazenados fora do chão										
LIMPEZA e HIGIENIZAÇÃO										
Superfícies do equipamento em contato com alimentos e utensílios										
Desinfetante em concentração correta										
Equipamento de lavagem de pratos funcionando corretamente										
Utensílios e equipamentos em bom reparo										
Utensílios armazenados corretamente										
Nenhuma evidência de pragas/animais na instalação										
Pisos, paredes, teto limpo										
Superfícies de contato não alimentícias do equipamento limpas										
	Assinatura: _____									Data: _____

