

# ANEXO 2

## CHECK-LIST: MANIPULADORES DE ALIMENTOS



**FORMAÇÃO  
EM  
AÇÃO**

1º SEMESTRE - 2017



**PARANÁ**  
GOVERNO DO ESTADO  
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

**DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO  
E ALIMENTAÇÃO**

## ANEXO 2 - CHECKLIST: MANIPULADORES DE ALIMENTOS

De acordo com a tabela, os itens indicam as condições ideais de cuidados básicos com a higiene dos manipuladores de alimentos na escola, preencha indicando como você se enxerga neste processo.

MANIPULADORES DE ALIMENTOS			
ITENS	SIM	NÃO	PARCIAL
A merendeira (o) usa Equipamento de Proteção Individual			
Está limpo?			
Usa touca?			
O cabelo está inteiramente coberto pela touca?			
Faz uso de sapato fechado?			
É adequado? (sem salto, limpo)			
As unhas estão curtas, sem esmalte ou base?			
Manipuladores usam barba e/ou bigode?			
É afixado o cartaz do modo correto de higienização de mãos?			
Os lavatórios da área de manipulação possuem produtos destinados a lavagem das mãos? (sabonete líquido inodoro anti-séptico, toalhas de papel não reciclado ou outro sistema seguro)			
Em caso de ferimentos, são adequadamente protegidos, evitando o contato direto com os alimentos?			
Há manipuladores afastados com lesões ou enfermidades que prejudiquem a qualidade higiênico-sanitária da manipulação de alimentos?			
Os objetos pessoais são guardados em local específico?			
Tem o interesse de participar de capacitações sobre as temáticas de boas práticas de manipulação de alimentos?			

**Obs:** Não é necessário o envio deste anexo, podendo ser utilizados pelos manipuladores de alimentos na rotina do trabalho nos estabelecimentos de ensino.