

ANEXO 4

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS,
MÓVEIS E ÚTENSÍLIOS - COZINHA E DEPÓSITO



**FORMAÇÃO
EM
AÇÃO**

1º SEMESTRE - 2017



PARANÁ
GOVERNO DO ESTADO
SECRETARIA DE EDUCAÇÃO

**DEPARTAMENTO DE NUTRIÇÃO
E ALIMENTAÇÃO**

ANEXO 4 - HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS - COZINHA E DEPÓSITO

Após indicar os itens referentes a estrutura e organização das áreas de manipulação de alimentos, de acordo com a realidade de sua escola, preencha os itens sobre a higienização das instalações, móveis e utensílios. Organizações, respondendo a tabela de *checklist* - Higienização de Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios - Cozinha e Depósito.

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS - COZINHA			
ITENS	SIM	NÃO	PARCIAL
Há um conjunto de ações preventivas eficazes (e contínuas) de controle de vetores e pragas urbanas?			
A limpeza dos equipamentos está adequada?			
A limpeza e armazenamento dos utensílios está adequada?			
No refrigerador e freezer, os alimentos estão armazenados adequadamente?			
Ausência de materiais de limpeza no local?			
Caso haja materiais de limpeza no local, estão armazenados adequadamente?			
Ausência de produtos de limpeza vencidos?			
Os materiais de limpeza são registrados pelo Ministério da Saúde (ANVISA)?			
HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS, MÓVEIS E UTENSÍLIOS - DEPÓSITO			
ITENS	SIM	NÃO	PARCIAL
A limpeza do local está adequada?			
Ausência de vestígios de vetores?			
Ausência de caixas de papelão, caixas/caixotes de madeira e caixas de isopor?			
Ausência de alimentos vencidos?			
Ausência de produtos abertos?			
Caso haja alimentos abertos, são armazenados adequadamente?			
Ausência de materiais de limpeza no local?			

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