

CHECK LIST DE PREVENÇÃO

CORONA VÍRUS – Serviços de Alimentação

Cuidados Ambientais – Produção de alimentos	S	N	N/A
Instruções de Trabalho sobre a correta higienização das mãos em todas as pias de lavagem de mão	()	()	()
Cartazes que alertem sobre a frequência de lavagem de mãos – alerta COVID19	()	()	()
Higienização frequente e intensificada de bancadas de trabalho (limpeza + desinfecção)	()	()	()
Higienização frequente de dispensers de sabonetes, álcool gel e torneiras	()	()	()
Higienização frequente de maçanetas, puxadores de portas, geladeiras, freezers, câmaras, armários, etc.	()	()	()
Pias estão abastecidas com sabonete bactericida, álcool gel 70% e papel toalha descartável	()	()	()
Higienização frequente de sanitários para funcionários	()	()	()
Manutenção da ventilação do ambiente	()	()	()
Higienização frequente das máquinas de pagamento	()	()	()
Procedimentos de higienização de utensílios em geral foram reforçados	()	()	()
Procedimento de higienização de pisos e paredes foram reforçados	()	()	()
Ao armazenar alimentos: embalagens impermeáveis são higienizadas antes de serem armazenadas	()	()	()
Cuidados Pessoais	S	N	N/A
Uniformes estão limpos e completos e são utilizados somente na manipulação de alimentos	()	()	()
Funcionários realizam a lavagem de mãos de forma correta e frequentemente	()	()	()
Funcionários com unhas curtas e limpas	()	()	()
Funcionários evitam falar durante a manipulação dos alimentos	()	()	()
Funcionários sem barba/bigode	()	()	()
Uso adequado de touca	()	()	()
Ausência do uso de qualquer tipo de adorno	()	()	()
Funcionários com sintomas de gripe/ resfriados afastados e orientados quanto ao isolamento domiciliar	()	()	()
Orientação sobre higienização das mãos, baús de moto, máquinas de cartão aos entregadores.	()	()	()