



## **SENTRU DI RIDOH PA INSPESON OPERASIONAL DI PROTESON ALIMENTAR**

## IJIENI PESOAL

- Suporti di kasa kabelu efikás é dividamenti uzadu.
  - Mon é labadu kuretamenti, ku frikuénsia, y na mumentus apropiadu.
  - Kemaduras, lezons, firidas ô krostas, ô talas na mon é kubertu ku ligadura a prova di águ y konpletamenti kubertu ku un luva timenti ta manuziadu alimentus.
  - Kume, bebe, kume xingua, fuma, ô uza tabaku so é pirmitudu na árias dizignadu lonji di árias di priparason, sirvisu, armazenamentu, y lavajen di losa.
  - Enpregadus ta uza lensus diskartável na óra di tosi ô spira y dipôs ta laba mon imidiatamenti.
  - Enpregadus ta parse sta ku bon saúdi.
  - Lavatórius di mon sta sen obstruson, operasional, y linpu.
  - Lavatórius di mon é abastesidu ku sabon, tuadja diskartável, águ y sestu di lixu.
  - Kaza di banhu di enpregadus sta operasional y linpu.

## **Sin Nau Midida Kuretivu**

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

□ □

□ □

□ □

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

\_\_\_\_\_

## **PRIPARASON DI ALIMENTU**

- Tudu alimentu armazenadu ô pripardu na istabelesimentu ta ben di fontis aprovadu.
  - Ekipamentu, utensílius y superfisis di kontaktu alimentar é dividamenti labadu, xaguadu y ijienizadu antis di kada utilizason ô komu indikadu.
  - Alimentus konjeladu é diskonjeladu ku rifrijerason, ku águ korenti friu, komu parti di prosésu di kozedura, ô nun mikrondas si for kuzinhadu imidiatamenti dipôs di ser diskonjeladu.

## **Sin Nau Midida Kuretivu**

□ □

\_\_\_\_\_

	<b>Sin</b>	<b>Nau</b>	<b>Midida Kuretivu</b>
• Priparason é planiadu asi pa ingredientis ser mantidu fora di zona di perigu di temperatura, na midida di pusível.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Alimentu é provadu ku uzu di prosidimentu adekuadu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Prosidimentus sta en vigor pa ivita kontaminason kruzadu.			
• Alimentus prontu pa kume é manuziadu ku utensílius adekuadu, sima luvas di uzu úniku ô pinsas.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Alimentus é priparadu na porson pikinoti pa limita ténu ki es ta fika na zona di perigu di temperatura.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Tuadjas linpu y riutilizável é uzadu apénas pa ijieniza ekipamentus y superfísis y nau pa seka mon, utensílius, ô txon.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Temperatura di alimentus kuzinhadu é monitoradu ku un termómetru alimentar kalibradu asi pa el pode kuzinha ti temperatura internu siguru nisisáriu duranti ténu apropiadu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

## KONSERVASON TÉRMIKU

	<b>Sin</b>	<b>Nau</b>	<b>Midida Kuretivu</b>
• Unidadi di konservason térmiku sta linpu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Alimentus é akesidu na temperatua internu siguru nisisáriu antis di podu na konservason térmiku Unidadi di konservason térmiku é ka uzadu pa riakese alimentus potensialmenti perigozu.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Unidadi di konservason térmiku é pri-akesidu antis di alimentu kenti podu na unidadadi.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Temperatura di alimentus kentis é igual ô superior a 135 °F.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
• Alimentus é protejidu kontra kontaminason.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

KONSERVASON DI FRIU

- Jilera é mantidu linpu y organizadu.
  - Alimentus é protejido kontra kontaminason.
  - Temperatura ambienti di ar di tudu jilera y konjelador é monitorizadu y dukumentadu na inísiu di kada turnu.
  - Termómetrus sta disponíbel y é prisizu.
  - Alimentus é konservadu 6 sentímetru di txon.
  - É uzadu prosidimentus di arifesimentu adekuadu. Arifesimentu é kontroladu pa asigura ma temperatura di alimentu pasa di 135 F pa 70 F na 2 óra, y dixi pa 41 F dentu di témpu privistu.
  - Tudu alimentu é dividamenti enpaktadu, rotuladu, datadu.
  - É uzadu métodu di FIFO (Priméru a Entra, Priméru a Sai) di jeston di inventáriu.

## **ARMAZENAMENTU DI ALIMENTUS Y ARMAZENAMENTU SEKU**

- Temperatura di área di armazenamentu sekun ta sta entri 50 °F y 70 °F
  - Tudu produtu alimentar y di papel é armazenadu a 6 a 8 sentímetru di txon.
  - Sakus abertu di alimentus é armazenadu na risipienti ku tanpu pertadu y rotuladu ku un nomi kumun.
  - É uzadu metodu di FIFO (Priméru a Entra, Priméru a Sai) di jeston di inventáriu.
  - Ka ten produtus enlatadu intxadu ô ku fugas.
  - Alimentus é protejidu kontra kontaminason.

- Tudu superfísi alimentar sta linpu.
  - Substánsias kímiku é klaramenti rotuladu y armazenadu lonji di alimentus y di produtus relacionadu ku alimentus.
  - Alimentus é armazenadu nun risipienti orijinal ô nun risipienti di kualidadi alimentar.
  - Merkadora en pirigu é siparadu.
- | <b>Sin</b>               | <b>Nau</b>               | <b>Midida Kuretivu</b> |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                  |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                  |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                  |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                  |

## LINPEZA Y IJENIZASON

- Pia di três kompartimentu é dividamenti priparadu pa lavajen di losa.
  - Máquina di laba losa sa ta funsiona kuretamenti (sima kalibris y produtu kímikus sta na nível rikumendadu).
  - Águ sta linpu y sen gorduras y partíkulas alimentar.
  - Temperaturas di águ sta dretu pa laba y pa xagua.
  - Si sa ta uzadu un dizinfetanti kímiku, el ta musturadu dretu y un kuzinha di dizinfetanti é uzadu pa sprimenta konsentrason kímiku.
  - Kes objetus pikinoti y utensílius ta dexadu pa seka na ar.
  - Panus di linpeza é armazenadu na soluson ijienizadu duranti se utilizason.
- | <b>Sin</b>               | <b>Nau</b>               | <b>Midida Kuretivu</b> |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| <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"/> | _____                  |

## UTENSÍLIUS Y EKIPAMENTUS

- Tudu kes ekipamentu y utensílius, inkluidu tábuas di korti y fakas, ta linpadu y ijienizadu entri utilizason y konformi nisisáriu.
  - Ekipamentus y utensílius pikinoti ta labadu, ijienizadu, y sekadu na ar.
- | <b>Sin</b>               | <b>Nau</b>               | <b>Midida Kuretivu</b> |
|--------------------------|--------------------------|------------------------|
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                  |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> | _____                  |

- Superfisis di trabadju ta linpadu y ijienizadu entri utilizason.
- Termómetrus ta linpadu y ijienizadu dipôs di kada utilizason.
- Termómetrus ta kalibradu nun bazi di rotina.
- Abridor di lata sta linpu.
- Gaveta y pratilera sta linpu.
- Utensílius linpu é manuziadu di forma a ivita kontaminason di árias ki sta en kontaktu diretu ku alimentus ô boka di algen.

## EKIPAMENTUS GRANDI

- Kortador di alimentu sta linpu. É dismontadu, linpadu, y ijienizadu antis di uzudu, entri alimentus kru y prontu pa kume, peloménus a kada 4 óras, y konformi nisisáriu.
- Kaxas, risipientis y risiklável é tradu di lokal.
- Kais di karga y ária a ridor di kontetor di lixu sta linpu y sen txeru.
- Izaustor, ventiladoris y filtrus sta linpu.

## ARMAZENAMENTU Y ILIMINASON DI LIXU

- Kaxoti di lixu di kuzinha é linpadu y kubertu óras ki es ka sa ta uzadu di forma konstanti.
- Kaxoti di lixu é isvaziadu konformi nisisáriu.
- Kaxas y risipientis ta tradu di lokal.

<b>Sin</b>	<b>Nau</b>	<b>Midida Kuretivu</b>
<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"/>	_____

<b>Sin</b>	<b>Nau</b>	<b>Midida Kuretivu</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

<b>Sin</b>	<b>Nau</b>	<b>Midida Kuretivu</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

- Kais di karga y ária a ridor di kontotor di lixu sta linpu.
- Kontotor sta linpu, kubertu, y na superfisi ki ka ta absorve ki é inklinadu pa seka.

<b>Sin</b>	<b>Nau</b>	<b>Midida Kuretivu</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

### KONTROLU DI PRAGAS

- Portas isterior ten ekran, es é ben fitxadu, y es sta ekipadu ku un dispuzitivu di fexu otomátiku.
- Janelas sta fitxadu ku vidru ô ekran.
- Ka ten prova di pragas.

<b>Sin</b>	<b>Nau</b>	<b>Midida Kuretivu</b>
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	_____

NOMI \_\_\_\_\_

Data \_\_\_\_\_