

Plano de Controle da Higiene para restaurantes

Pontos principais das Boas Práticas de Higiene		
①	Verificar o recebimento da matéria-prima	Quando No ato da entrega da matéria-prima • Outros ()
		De que forma
		Quando ocorrer um problema
②	Verificar a temperatura interna (refrigerador/freezer)	Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente • Outros ()
		De que forma
		Quando ocorrer um problema
③-1	Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária	Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente • Outros ()
		De que forma
		Quando ocorrer um problema
③-2	Limpar, desinfetar e esterilizar os utensílios, etc.	Quando Antes de começar o trabalho, após o uso, após o término do expediente • Outros ()
		De que forma
		Quando ocorrer um problema
③-3	Limpar e desinfetar o banheiro	Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, após o término do expediente • Outros ()
		De que forma
		Quando ocorrer um problema
④-1	Gestão da saúde dos funcionários, etc.	Quando Antes de começar o trabalho, durante o trabalho, e outros ()
		De que forma
		Quando ocorrer um problema
④-2	Lavar das mãos	Quando Depois de usar o banheiro, Antes de entrar na instalação de preparo, Antes da montagem dos pratos, Ao alterar o conteúdo do trabalho, Depois de manusear carne crua, peixe cru, etc., Depois de mexer em dinheiro, Depois de fazer a limpeza, Outros ()
		De que forma
		Quando ocorrer um problema

⑤Pontos críticos de controle				
	Classificação	Cardápio	Método de checagem	Quando ocorrer um problema
1º grupo	Item não aquecido (servido o item refrigerado como está, frio)			
2º grupo	Item aquecido (é aquecido e servido quente)			
	(Manter em alta temperatura após o aquecimento e servir quente)			
3º grupo	Item que é resfriado depois de aquecido (Depois de aquecido, é resfriado, reaquecido e servido quente)			
	(加熱後冷却し、冷たいまま提供)			

Assinatura do autor

Data da criação
(dd,mm,yy)

Data(mm,yy)

Registro dos resultados das Boas Práticas de Higiene

Classificação	① Verificar o recebimento da matéria-prima	② Verificar a temperatura interna Refrigerador/freezer (°C)	③ – 1 Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária	③ – 2 Limpar, desinfetar e esterilizar os utensílios, etc.	③ – 3 Limpar e desinfetar o banheiro	④ – 1 Gestão da saúde dos funcionários	④ – 2 Lavar das mãos	Checar diariamente	Itens de menção especial	Verificador
1	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
14	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Classificação	① Verificar o recebimento da matéria-prima	② Verificar a temperatura interna Refrigerador/freezer (°C)	③ – 1 Prevenir contaminação cruzada e contaminação secundária	③ – 2 Limpar, desinfetar e esterilizar os utensílios, etc.	③ – 3 Limpar e desinfetar o banheiro	④ – 1 Gestão da saúde dos funcionários	④ – 2 Lavar das mãos	Checar diariamente	Itens de menção especial	Verificador
16	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	良・否		良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Data(mm,yy)

Registro dos resultados dos pontos críticos de controle

Classificação	Item não aquecido (servido o item refrigerado como está, frio)	Item aquecido (é aquecido e servido quente)	(Depois de aquecido, é mantido em temperatura alta e servido quente)	Item que é resfriado após o aquecimento (depois de aquecido, é resfriado, reaquecido e servido quente)	(Depois de aquecido, é resfriado e servido frio)			
Cardápio						Checar diariamente	Itens de menção especial	Checar diariamente
1	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
2	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
3	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
4	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
5	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
6	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
7	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
8	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
9	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
10	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
11	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
12	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
13	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			

Classificação	Item não aquecido (servido o item refrigerado como está, frio)	Item aquecido (é aquecido e servido quente)	(Depois de aquecido, é mantido em temperatura alta e servido quente)	Item que é resfriado após o aquecimento (depois de aquecido, é resfriado, reaquecido e servido quente)	(Depois de aquecido, é resfriado e servido frio)	Checar diariamente	Itens de menção especial	Checar diariamente
14	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
15	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
16	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
17	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
18	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
19	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
20	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
21	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
22	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
23	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
24	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
25	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
26	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
27	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
28	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
29	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
30	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			
31	良・否	良・否	良・否	良・否	良・否			