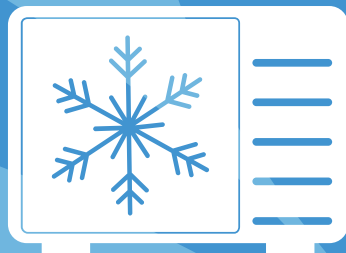


PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO: CÂMARA, GELADEIRA E FREEZER.



- 01 Desligue o equipamento.
- 02 Retire os alimentos, transferindo-os para outro equipamento.
- 03 Espere o degelo ou utilize equipamento a vapor quente.
- 04 Lave com detergente e o auxílio de uma esponja, inclusive as borrachas de vedação.
- 05 Retire o excesso de detergente com um pano úmido ou rodo (câmara).
- 06 Prepare e aplique a solução clorada, de acordo com a especificação do fabricante.
- 07 Seque com pano limpo ou rodo (câmara).
- 08 Lave com detergente os estrados, monoblocos, cestos, caixas plásticas e sumidouros.
- 09 Organize os produtos conferindo as validades (PVPS).

Fonte: Manual ABERC – Associação Brasileira das Empresas de Refeições Coletivas e RDC 216/2004.

Este cartaz foi cedido pela NUTHS a este estabelecimento com o propósito de conscientizar seus colaboradores quanto a procedimentos importantes de manutenção da segurança sanitária e alimentar deste ambiente. Este cartaz não significa ou atesta nenhum vínculo de prestação de serviços a este estabelecimento. Para comprovação do vínculo, faz-se necessária a apresentação do contrato em vigência.