

Verificações iniciais

Deve efectuar estas verificações no início do dia. Pode também adicionar as suas próprias verificações à lista

Os seus frigoríficos, equipamento de exposição de produtos frescos e congeladores estão a funcionar correctamente

O seu outro equipamento (por exemplo, o forno) está a funcionar correctamente

O pessoal está bem fisicamente para trabalhar e equipado com roupa de trabalho limpa

As áreas da preparação de alimentos estão limpas (superfícies de trabalho, equipamento, utensílios, etc.)

Existe uma abundância de materiais de lavagem de mãos e de limpeza (sabão, toalhas de papel, panos etc.)

Verificações finais

Deve efectuar estas verificações no final do dia. Pode também adicionar as suas próprias verificações à lista

Nenhum alimento é deixado fora

Alimentos com a "data limite" de uso expirada foram deitados fora

Os panos sujos foram removidos para limpeza e substituídos por panos limpos

O lixo foi removido e foram colocados sacos novos nos contentores

Verificações adicionais

As verificações adicionais são menos frequentes do que as verificações iniciais e finais. Consulte o método seguro das "Verificações adicionais" no departamento de Gestão. Existe uma caixa no final de cada semana nas páginas do diário para registar todas as verificações adicionais que efectuou.