

Cozinha limpa durante todo o serviço

Mantenha as zonas de trabalho seguras e prontas para a tarefa seguinte.

01 Arrume e limpe entre tarefas

Retire os restos. Limpe e desinfete as superfícies em contacto com alimentos quando necessário, sobretudo após alimentos crus.

02 Trate logo dos derrames

Mantenha as pessoas afastadas de chão molhado ou contaminado. Limpe-o e seque-o em segurança.

03 Guarde o equipamento limpo

Mantenha o equipamento limpo protegido. Separe-o dos objetos sujos e do equipamento de crus.

04 Esvazie o lixo em segurança

Retire o lixo com regularidade. Mantenha os caixotes limpos e não deixe o lixo acumular-se nem transbordar.

05 Faça as verificações de fecho

Siga o plano de limpeza. Verifique o armazenamento dos alimentos, as superfícies, o equipamento e o chão antes de sair.

Use cada produto químico conforme indicado, com o tempo de contacto e a proteção exigidos. Guarde os produtos de limpeza longe dos alimentos. Nunca misture produtos químicos.