BÔNUS 14 · COZINHA QUE VENDE · PARA COLAR NA GELADEIRA

Checklist de boas práticas

Leia antes de cada produção. É o básico que protege o cliente e o seu nome.

Antes de começar

- [ ] Cabelo preso e coberto (touca ou lenço)
- [ ] Sem anel, pulseira, relógio, brinco grande
- [ ] Unhas curtas, limpas e sem esmalte
- [ ] Roupa limpa e avental só da cozinha
- [ ] Sem tosse, febre, diarreia ou ferida na mão

Mãos

- [ ] Lavar ao começar e ao trocar de tarefa
- [ ] Lavar depois de lixo, celular, dinheiro, banheiro
- [ ] Lavar depois de mexer em alimento cru
- [ ] Secar com papel-toalha

Cozinha

- [ ] Bancada lavada e higienizada
- [ ] Lixeira com tampa e pedal
- [ ] Nenhum animal na cozinha na produção
- [ ] Panos limpos (ou papel-toalha)

Ingredientes

- [ ] Dentro da validade, embalagem íntegra
- [ ] Abertos: etiqueta com data
- [ ] Hortifrúti: 1 colher de sopa de água sanitária para alimentos por litro, 15 a 30 min, e enxágue
- [ ] Ovo só em receita que vai ao fogo

Preparo

- [ ] Cru separado do pronto (tábua e faca)
- [ ] Cozinhar até 74 °C no centro
- [ ] Esfriar de 60 °C a 10 °C em até 2 h
- [ ] Provar com colher limpa, uma vez

Guardar e entregar

- [ ] Geladeira abaixo de 5 °C; freezer a -18 °C
- [ ] Descongelar na geladeira, nunca na pia
- [ ] Etiqueta com fabricação e validade
- [ ] Entrega em bolsa térmica, sem demora

Temperaturas para decorar: cozinhar 74 °C · esfriar 60 → 10 °C em 2 h · geladeira até 5 °C · freezer -18 °C.

Base: Anvisa RDC nº 216/2004 e Portaria CVS nº 5/2013 (SP), arts. 10, 37, 39, 41, 43 e 45. Confira as regras da vigilância sanitária da sua cidade.