MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO DO HORTIFRUTI

UNOP: _____ RESPONSÁVEL TÉCNICO: _____ MÊS/ANO: _____

Data	Produto (Hortifrúti cru)	Limpeza em água corrente (Sim ou Não)	Concentração da solução clorada (uso da fita teste: 100 a 200 ppm)	Tempo de desinfecção (15 a 30 minutos)		Tempo de imersão em vinagre (somente folhosos: 10 minutos)		Nome do Responsável
				Hora inicial	Hora final	Hora inicial	Hora final	

Verificado por: _____ Data: _____

MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO DO HORTIFRUTI

REGISTRO DA NÃO CONFORMIDADE E AÇÃO PREVENTIVA/ CORRETIVA

Data	Descrição da Não Conformidade	Ação Preventiva/ Corretiva	Responsável	Conclusão