

AVALIAÇÃO DE CONHECIMENTOS SOBRE HIGIENIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS,
MÓVEIS E UTENSÍLIOS

NOME DO ALUNO: _____ DATA: _____

1. Higienização é um processo que compreende 2 etapas. Cite e explique quais são:

2. Marque V - para verdadeiro e F - para falso:

(___) Todos os restaurantes devem ter um profissional exclusivo para fazer limpezas, pois os cozinheiros apenas cozinham.

(___) Os panos de tecido devem ser trocados a cada 3 horas de uso.

(___) As esponjas devem ser diariamente cloradas ou submetidas à fervura por 5 minutos para eliminar a contaminação existente.

(___) O sabão em pó pode ser usado como substituto do detergente para lavar as louças.

(___) O álcool a 70% é feito misturando igualmente 1 parte de água e 3 partes de álcool.

(___) Podemos misturar produtos diferentes para termos mais eficácia na higienização.

(___) Devemos usar EPIs para todas as atividades de higienização.

(___) A correta higienização das instalações previne as Doenças Transmitidas por Alimentos,

Boa Sorte.