PASA – PROGRAMA DE AUDITORIA E SEGURANÇA ALIMENTAR – Pág 01 de 03			
DIRETORIA DE ABASTECIMENTO – SEÇÃO DE GESTÃO LOGÍSTICA E SUBSISTÊNCIA – CLASSE I			
Documento: Procedimento Operacional Padronizado	**POP 3 –** Capacitação, Higiene e Saúde dos Manipuladores		
Rancho:	**Responsável:**	**Ano:**	**Mês:**
Semana: _____/_____/_____ a _____/_____/_____			

PLANILHA 1 – CHECK LIST DE HIGIENE PESSOAL

Práticas de Higiene/Saúde	**C – CONFORME e NC – NÃO CONFORME**						
	Segunda	**Terça**	**Quarta**	**Quinta**	**Sexta**	**Sábado**	**Domingo**
Lavagem correta mãos							
Uso de sabonete bactericida							
Unhas cortadas e limpas							
Dentição adequada (saúde bucal)							
Ausência de barba e bigode							
Cabelos Curtos / Aparados/ Protegidos (rede, boné)							
Ausência Maquiagem/ Adorno							
Uniforme completo e limpo							
Calçados adequados e limpos							
Algum dos funcionários apresenta os sintomas: (vômito,diarréia,febre,dor de cabeça,gripe,ferimentos ou lesões cutâneas). Especificar qual grifando a palavra							

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO – SEÇÃO DE GESTÃO LOGÍSTICA E SUBSISTÊNCIA – CLASSE I

Documento: Procedimento Operacional Padronizado	**POP 3 –** Capacitação, Higiene e Saúde dos Manipuladores

Rancho:	**Responsável:**	**Ano:**	**Mês:**

PLANILHA 2 – CONTROLE DE SAÚDE DOS MANIPULADORES

Manipulador	Função	Exame Clínico e Laboratorial aprovado		Data Exame	Data próximo Exame
		SIM	NÃO		

PERIODICIDADE: A CADA 12 MESES.

DIRETORIA DE ABASTECIMENTO – SEÇÃO DE GESTÃO LOGÍSTICA E SUBSISTÊNCIA – CLASSE I

Documento: Procedimento Operacional Padronizado	**POP 3 –** Capacitação, Higiene e Saúde dos Manipuladores

Rancho:	**Responsável:**	**Ano:**	**Mês:**

Local onde acorreu o curso:	**Instrutor:**

PLANILHA 3 – PLANEJAMENTO/REALIZAÇÃO DE TREINAMENTO

DATA:	**CARGA HORÁRIA:**	**ASSUNTO/CONTEÚDO:**

Nome e Assinatura dos instruendos	Observações