Controle de Qualidade



CHECK LIST DE HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

Frequência: Mensal

Nome: MAZI FOODS CNPJ: 41.059.832/0001-60

Elaborado por: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos/Daniela Dias Código Doc.: MQ01.POP.01.PI.05 Aprovando por: Cristiano Luis Salmazi Elaborado em: 02/02/2025

Revisado em: Nº 01 revisões: 07/08/2025

Nome do Avaliado:	
Função:	Setor:
Data da Avaliação://	Responsável pela Avaliação:

Item Avaliado	Conforme (✓)	Não Conforme	Observações
Uniforme limpo, completo e em bom estado de conservação			
Sem uso de adornos (anéis, brincos, colares, relógios, etc.)			
Unhas cortadas e limpas, sem esmaltes	į		
Cabelos protegidos com touca adequada			
Barba feita ou protegida adequadamente			
Higienização correta das mãos conforme orientação			
Uso adequado de máscara (quando aplicável)			
Conduta adequada no ambiente de produção (sem brincadeiras, toques desnecessários)			
Ausência de sintomas visíveis de doenças (gripes, feridas expostas, etc.)			
Uso correto de EPI (luvas, aventais, botas, etc.)			
Avental retirado ao usar sanitário			
Participação em treinamentos obrigatórios (BPF, Higiene, etc.)			

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos/Daniela Dias	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	--------------------------------------

Controle de Qualidade



CHECK LIST DE HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES

Frequência: Mensal

Nome: MAZI FOODS CNPJ: 41.059.832/0001-60

Elaborado por: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos/Daniela Dias Código Doc.: MQ01.POP.01.PI.05 Aprovando por: Cristiano Luis Salmazi Elaborado em: 02/02/2025

Revisado em: Nº 01 revisões: 07/08/2025

Assinatura do Avaliado:	
X - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1 - 1	
Assinatura do Avaliador:	

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos/Daniela Dias

Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)

Aprovação: Cristiano Luis

Salmazi