



PLANILHA DE MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI



UNIDADE: _____

GERENTE: _____

MÊS/ ANO: _____

DATA	HORA	ALIMENTO	PRODUTO SANITIZANTE	CONCENTRAÇÃO	TEMPO DE AÇÃO	AÇÃO CORRETIVA	RESPONSÁVEL	CONFERÊNCIA
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				
				<input type="checkbox"/> 200 PPM				

A solução clorada deve apresentar a concentração de 200 ppm para correta higienização, respeitando o tempo de exposição ao produto de acordo com a orientação do fabricante.

Elaborado por: Lígia Silva Cunha

Data: 27/03/19

Revisão: 01

Página: 1 de 1

Revisado por: Nutri Mi Alimentos

Nº. F007/GQ

Arquivo: PLANILHA DE MONITORAMENTO DA HIGIENIZAÇÃO DE HORTIFRUTI NUTRIBEM