## Plano de Lavagem e Desinfeção dos Utensílios e Equipamentos

Materiais a usar para higienização dos utensílios (pratos, copos, talheres, travessas, tabuas de corte e panelas)



Materiais a usar para higienização dos equipamentos (passe-vite e cortador de legumes)





## Atencão!

- ✓ Fazer a higienização sempre depois da sua utilização.
- ✓ A loiça deve ser higienizada conforme a seguinte ordem:
  1º copos, 2º pratos, 3º talheres, 4º travessas e panelas;
- ✓ Para desinfeçao utilizar: 1 colher de lixivia para cada litro de agua.
- ✓ Registrar na folha de registro do plano de lavagem e desinfeção dos utensílios e equipamentos.