

ELABORAÇÃO OU APRIMORAMENTO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS	<b>Descritivo</b>	Elaboração ou aprimoramento do Manual de Boas Práticas de processamento de alimentos de acordo com as normas do MAPA ou MS
	<b>Classificação</b>	Não se aplica
	<b>Atuação</b>	<p>O Manual deverá conter:</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Procedimentos Operacionais Padronizados - POP ou Prodedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, cujo objetivo básico é garantir, mediante padronização, os resultados esperados em cada atividade executada;</li> <li>• Planilhas/formulários de controle e monitoramento das atividades elencadas no POP ou PPHO;</li> <li>• Instruções de Trabalho para as atividades elencadas no POP ou PPHO;</li> </ul>
	<b>Tipos de serviço adequados</b>	Aperfeiçoamento tecnológico.
	<b>Entrega Parcial</b>	Relatório contendo os Procedimentos Operacionais Padronizados - POP
	<b>Entrega Final</b>	Relatório descritivo contendo o Manual de Boas Práticas Completo (POP ou PPHO).
	<b>Vedações</b>	Somente poderá ser contratada esta solução caso o cliente tenha contratado previamente o diagnóstico de Alimentos Seguros.
	<b>Observações</b>	Essa solução somente poderá ser executada por Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos