

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