

IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS (INCLUI ELABORAÇÃO / REVISÃO DO MANUAL DE BOAS PRÁTICAS, ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS E LAYOUT PARA REGULARIZAÇÃO DA EMPRESA E PROTOCOLO NOS ÓRGÃOS FISCALIZADORES	<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <tr> <td style="width: 15%; padding: 5px;">Descriutivo</td><td style="padding: 5px;">Elaboração ou aprimoramento do Manual de Boas Práticas, de acordo com as normas do MAPA ou MS, adequação das instalações físicas e da área produtiva de empresas de alimentos e elaboração de memoriais descritivos necessários para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISA), bem como protocolar nos órgãos fiscalizadores os documentos elaborados</td></tr> <tr> <td>Classificação</td><td>Não se aplica</td></tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff;">Atuação</td><td style="background-color: #e6f2ff;"> <ul style="list-style-type: none"> • Elaboração ou aprimoramento do Manual de Boas Práticas; • Elaboração e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP ou Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, cujo objetivo básico é garantir, mediante padronização, os resultados esperados em cada atividade executada; • Elaboração e implementação das Planilhas/formularios de controle e monitoramento das atividades elencadas no POP ou PPHO; • Elaboração e implementação das Instruções de Trabalho para as atividades elencadas no POP ou PPHO; • Elaboração de projeto inicial necessário para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs); • Melhoria do processo produtivo, incluindo adequação da estrutura física e layout (áreas físicas, equipamentos, mobiliários e utensílios); • Elaboração de memoriais descritivos necessários para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs); • Capacitação dos manipuladores de alimentos de acordo com as normas vigentes; • Identificação das necessidades de melhorias e adequações e orientar a empresa quanto à redução dos riscos de contaminação de alimentos ofertados • Identificação das principais não-conformidades; • Protocolar nos órgãos fiscalizadores os documentos elaborados para obtenção do serviços de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs) </td></tr> <tr> <td>Tipos de serviço adequados</td><td>Aperfeiçoamento tecnológico.</td></tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff;">Entrega Parcial</td><td style="background-color: #e6f2ff;">Relatórios parciais com: POP ou PPHO, suas planilhas/formularios de controle e instruções de trabalho; Projeto inicial necessário para a regularização da empresa à legislação vigente; Memorial descritivo para regularização</td></tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff;">Entrega Final</td><td style="background-color: #e6f2ff;">Relatório descritivo contendo o Manual de Boas Práticas Completo (POP ou PPHO), a apresentação descritiva e fotográfico da situação atual encontrada e da situação proposta aprovada e executada e protocolo da documentação elaborada.</td></tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff;">Vedações</td><td style="background-color: #e6f2ff;">Somente poderá ser contratada esta solução caso o cliente tenha contratado previamente o diagnóstico de Alimentos Seguros.</td></tr> <tr> <td style="background-color: #e6f2ff;">Observações</td><td style="background-color: #e6f2ff;">Essa solução somente poderá ser executada por Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos</td></tr> </table>	Descriutivo	Elaboração ou aprimoramento do Manual de Boas Práticas, de acordo com as normas do MAPA ou MS, adequação das instalações físicas e da área produtiva de empresas de alimentos e elaboração de memoriais descritivos necessários para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISA), bem como protocolar nos órgãos fiscalizadores os documentos elaborados	Classificação	Não se aplica	Atuação	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração ou aprimoramento do Manual de Boas Práticas; • Elaboração e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP ou Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, cujo objetivo básico é garantir, mediante padronização, os resultados esperados em cada atividade executada; • Elaboração e implementação das Planilhas/formularios de controle e monitoramento das atividades elencadas no POP ou PPHO; • Elaboração e implementação das Instruções de Trabalho para as atividades elencadas no POP ou PPHO; • Elaboração de projeto inicial necessário para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs); • Melhoria do processo produtivo, incluindo adequação da estrutura física e layout (áreas físicas, equipamentos, mobiliários e utensílios); • Elaboração de memoriais descritivos necessários para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs); • Capacitação dos manipuladores de alimentos de acordo com as normas vigentes; • Identificação das necessidades de melhorias e adequações e orientar a empresa quanto à redução dos riscos de contaminação de alimentos ofertados • Identificação das principais não-conformidades; • Protocolar nos órgãos fiscalizadores os documentos elaborados para obtenção do serviços de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs) 	Tipos de serviço adequados	Aperfeiçoamento tecnológico.	Entrega Parcial	Relatórios parciais com: POP ou PPHO, suas planilhas/formularios de controle e instruções de trabalho; Projeto inicial necessário para a regularização da empresa à legislação vigente; Memorial descritivo para regularização	Entrega Final	Relatório descritivo contendo o Manual de Boas Práticas Completo (POP ou PPHO), a apresentação descritiva e fotográfico da situação atual encontrada e da situação proposta aprovada e executada e protocolo da documentação elaborada.	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
Descriutivo	Elaboração ou aprimoramento do Manual de Boas Práticas, de acordo com as normas do MAPA ou MS, adequação das instalações físicas e da área produtiva de empresas de alimentos e elaboração de memoriais descritivos necessários para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISA), bem como protocolar nos órgãos fiscalizadores os documentos elaborados																
Classificação	Não se aplica																
Atuação	<ul style="list-style-type: none"> • Elaboração ou aprimoramento do Manual de Boas Práticas; • Elaboração e implementação dos Procedimentos Operacionais Padronizados - POP ou Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO, cujo objetivo básico é garantir, mediante padronização, os resultados esperados em cada atividade executada; • Elaboração e implementação das Planilhas/formularios de controle e monitoramento das atividades elencadas no POP ou PPHO; • Elaboração e implementação das Instruções de Trabalho para as atividades elencadas no POP ou PPHO; • Elaboração de projeto inicial necessário para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs); • Melhoria do processo produtivo, incluindo adequação da estrutura física e layout (áreas físicas, equipamentos, mobiliários e utensílios); • Elaboração de memoriais descritivos necessários para a regularização da empresa à legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs); • Capacitação dos manipuladores de alimentos de acordo com as normas vigentes; • Identificação das necessidades de melhorias e adequações e orientar a empresa quanto à redução dos riscos de contaminação de alimentos ofertados • Identificação das principais não-conformidades; • Protocolar nos órgãos fiscalizadores os documentos elaborados para obtenção do serviços de acordo com a legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs) 																
Tipos de serviço adequados	Aperfeiçoamento tecnológico.																
Entrega Parcial	Relatórios parciais com: POP ou PPHO, suas planilhas/formularios de controle e instruções de trabalho; Projeto inicial necessário para a regularização da empresa à legislação vigente; Memorial descritivo para regularização																
Entrega Final	Relatório descritivo contendo o Manual de Boas Práticas Completo (POP ou PPHO), a apresentação descritiva e fotográfico da situação atual encontrada e da situação proposta aprovada e executada e protocolo da documentação elaborada.																
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																