

IMPLANTAÇÃO 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)

Descritivo	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/formulários 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 dos 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/formulários 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