

IMPLANTAÇÃO DO APPCC NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

Descritivo	Implantação do APPCC - Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle, sistema de controle que aborda a segurança do alimento através da análise e controle dos riscos físicos, químicos e biológicos, desde a produção da matéria-prima, suprimento e manuseio até fabricação, distribuição e consumo do produto acabado.
Classificação	Alta Complexidade
Atuação	Identificação e avaliação dos perigos e medidas preventivas Identificação dos Pontos Críticos de Controle Estabelecimento dos Limites Críticos Estabelecimento dos Procedimentos de Monitoração Estabelecimento das Ações Corretivas Estabelecimento dos Procedimentos de Verificação Estabelecimento dos Procedimentos de Registro
Tipos de serviço adequados	Aperfeiçoamento tecnológico.
Entrega Parcial	Não se aplica
Entrega Final	Relatório contendo os procedimentos e ações com plano de implantação.
Vedações	Deverá ter implantado as boas práticas de fabricação para indústria de alimentos e o POP ou PPHO
Observações	Não se aplica