

**IMPLEMENTAÇÃO DO APPCC NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS**

|                                   |                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                       |
|-----------------------------------|-------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <b>Descriutivo</b>                | 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.                           |
| <b>Classificação</b>              | Alta Complexidade                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                     |
| <b>Atuação</b>                    | Identificação e avaliação dos perigos e medidas preventivas<br>Identificação dos Pontos Críticos de Controle<br>Estabelecimento dos Limites Críticos<br>Estabelecimento dos Procedimentos de Monitoração<br>Estabelecimento das Ações Corretivas<br>Estabelecimento dos Procedimentos de Verificação<br>Estabelecimento dos Procedimentos de Registro |
| <b>Tipos de serviço adequados</b> | Aperfeiçoamento tecnológico.                                                                                                                                                                                                                                                                                                                          |
| <b>Entrega Parcial</b>            | Não se aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |
| <b>Entrega Final</b>              | Relatório contendo os procedimentos e ações com plano de implantação.                                                                                                                                                                                                                                                                                 |
| <b>Vedações</b>                   | Deverá ter implantado as boas práticas de fabricação para industria de alimentos e o POP ou PPHO                                                                                                                                                                                                                                                      |
| <b>Observações</b>                | Não se aplica                                                                                                                                                                                                                                                                                                                                         |