

| ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS E LAYOUT PARA PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS | Descriutivo Orientação para adequação das instalações físicas e da área produtiva de empresas de alimentos para atendimento à legislação vigente |
|---|---|
| Classificação | Não se aplica |
| Atuação | <ul style="list-style-type: none"> Melhoria do processo produtivo, incluindo adequação da estrutura física e layout (áreas físicas, equipamentos, mobiliários e utensílios); Orientação para adequação das instalações físicas para o atendimento a legislação vigente (SIM, SIE, SIF, ANVISA e VISAs); |
| Tipos de serviço adequados | Aperfeiçoamento tecnológico. |
| Entrega Parcial | Não se aplica |
| Entrega Final | Relatório descritivo contendo a apresentação descritiva e fotográfico da situação atual encontrada e da situação proposta aprovada e executada. |
| Vedações | Somente poderá ser contratada esta solução caso o cliente tenha contratado previamente o diagnóstico de Alimentos Seguros. |
| Observações | <p>Não envolve protocolo nos Órgãos Fiscalizadores.</p> <p>Essa solução somente poderá ser executada por Nutricionista ou Engenheiro de Alimentos</p> |