

Checklist BPF - Indstria de Alimentos

Objetivo

Padronizar a verificao diria de higiene, fluxo de pessoas e documentao exigida por ANVISA e MAPA.

Blocos avaliados

Estrutura e equipamentos, manipulao, gua e vapor, controle de pragas e registros de lote.

Como usar

Utilize este checklist para auditorias internas rpidas ou para treinar novas inspetoras em linhas crticas.