



# ***POLÍTICA DA QUALIDADE***

*Fornecer refeições seguras, seguindo as Boas Práticas de Fabricação e Manipulação dos Alimentos, atender a satisfação dos nossos clientes, respeitar e valorizar o trabalhador buscando a melhoria contínua da Gestão da Qualidade*





# REGRAS DA QUALIDADE

## **1. Respeitar o prazo de validade dos produtos**

Utilizar somente produtos dentro do prazo de validade.

## **2. Seguir o padrão de tempo e temperatura dos alimentos durante todo o fluxo produtivo.**

Controlar o tempo e a temperatura durante o fluxo produtivo, transporte e distribuição dos alimentos.

## **3. Higienização dos hortifrutigranjeiros**

Seguir o procedimento de higiene para os alimentos que serão consumidos crus.

## **4. Higiene das Mãos**

Seguir o procedimento operacional padronizado para a higiene das mãos durante a manipulação dos alimentos.

## **5. Não reaproveitar alimentos**

Proibido o reaproveitamento dos alimentos prontos de um turno para outro.

## **6. Realizar os controles técnicos da Qualidade**

Preencher os controles técnicos conforme estabelecido pelo Departamento da Qualidade.

## **7. Coletar amostra dos produtos**

Realizar a coleta de amostra dos alimentos sólidos e líquidos por turno e armazenar conforme procedimento padrão.