

FASE A		
ATIVIDADE	RESPONSÁVEL	PRAZO IMPLANTAÇÃO
Pasta da qualidade com formulários de monitoramento técnico	Auxiliar da Qualidade	48 HORAS ANTES DA INAUGURAÇÃO
Adesivação técnica – Elaboração e identificação da unidade	Auxiliar da Qualidade	
Termômetro calibrado	Auxiliar da Qualidade	
Etiquetas de identificação alimentos. Inauguração (200 unidades)	Auxiliar da Qualidade	
Treinamento Gestora como utilizar e preencher os formulários técnicos.	Auxiliar da Qualidade	
Borrifadores para produtos químicos	Auxiliar da Qualidade	
Treinamento “Regras da Qualidade” para manipuladores de alimentos	Auxiliar da Qualidade	
Manual de Boas Práticas e POP’s	Auxiliar da Qualidade	
Produtos de higiene profissional, acessórios, adesivos e base diluidora.	Compras	
Identificação das áreas (Padrão Nutribem)	Segurança	
FASE B		
ATIVIDADE	RESPONSÁVEL	PRAZO IMPLANTAÇÃO
Implantação dos monitoramentos técnicos como: controle de temperatura dos equipamentos e alimentos (cocção, marmitta e distribuição), coleta de amostra e recebimento,	Gestora da Unidade	DO 1º AO 15º DIA
Coleta de óleo queimado por empresa padronizada (solicitação de tambor de coleta e documentação)	Auxiliar da Qualidade	
Solicitação de documentação técnica junto ao cliente (água e praga)	Gestora da Unidade	
Elaboração do plano de higiene das áreas da unidade. Formulário padrão Nutribem.	Gestora da Unidade	
FASE C		
ATIVIDADE	RESPONSÁVEL	PRAZO IMPLANTAÇÃO
Implantação dos monitoramentos técnicos como: controle do monitoramento da higiene ambiental e pessoal (check list do manipulador) e monitoramento de praga.	Gestora da Unidade	DO 16º AO 30º DIA
FASE D		
ATIVIDADE	RESPONSÁVEL	PRAZO IMPLANTAÇÃO
Perfil sanitário (levantamento, elaboração e protocolo no cliente)	Auxiliar da Qualidade e Gestora da Unidade	APÓS 30º DIA
Auditoria técnica interna Departamento Qualidade	Auxiliar da Qualidade	
Auditoria técnica externa Nutri Mi	Consultora Técnica	