


Como parte da cultura da Qualidade da Nutribem todos os colaboradores devem saber e seguir nossa **Política da Qualidade** e as **Regras da Qualidade** no dia-a-dia da unidade de alimentação.


A Política de Qualidade e as Regras da Qualidade estão fixadas na unidade para melhor visualização e consulta durante a jornada de trabalho. Devemos implantar mostrando nosso comprometimento com a qualidade e segurança dos alimentos produzidos e servidos pela Nutribem.

Fornecer refeições com Qualidade é o nosso compromisso.



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*



NUTRIBEM
REFEIÇÕES COLETIVAS



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.



REUNIÃO TÉCNICA 10

POLÍTICA DA QUALIDADE E REGRAS DA QUALIDADE



AUTO AVALIAÇÃO

REUNIÃO TÉCNICA 10 – POLÍTICA DA QUALIDADE E REGRAS DA QUALIDADE

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

- 1) A Política de Qualidade e as Regras da Qualidade se aplicam?
☐ Somente aos manipuladores de alimentos.
☐ Somente aos nutricionistas.
☐ A todos os colaboradores da Nutribem, sendo procedimentos que fazem parte da cultura da empresa.
☐ Somente aos motoristas.
- 2) Os manipuladores de alimentos devem?
☐ Comer, beber ou degustar alimentos em áreas de manipulação de alimentos.
☐ Utilizar adornos como brincos, colar, aliança, relógio, percing e maquiagem nas áreas de manipulação de alimentos.
☐ Utilizar panos de algodão nas áreas de manipulação.
☐ Verificar e controlar as datas dos vencimentos das mercadorias e alimentos do setor de trabalho, seguindo o sistema PVPS.
- 3) Fazem parte das regras da qualidade:
☐ Respeitar o prazo de validade dos produtos, higienização dos hortifrutigranjeiros e higienização frequente das mãos.
☐ Seguir o padrão de tempo e temperatura dos alimentos durante todo o fluxo produtivo, não reaproveitar alimentos e preencher os controles técnicos.
☐ Coletar amostra de todas as preparações líquidas, sólidas e por turno.
☐ Todas as alternativas anteriores.
- 4) Em quais etapas devem ser realizado a higienização das mãos?
☐ As mãos devem ser higienizadas com sabonete anti-séptico sempre que chegar ao trabalho e utilizar sanitário.
☐ Tossir, espirrar ou assoar o nariz, usar esfregões, panos ou materiais de limpeza, recolher lixo e outros resíduos.
☐ Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos não higienizados ou crus, pegar em dinheiro, houver interrupção do serviço, iniciar um novo serviço, tocar em utensílios higienizados e colocar luvas.
☐ Todas as alternativas anteriores.
- 5) Todo colaborador deve?
☐ Usar o uniforme limpo, conservado, passado, e fazer a troca diariamente.
☐ Usar sapato totalmente fechado, limpo diariamente e proteger o cabelo 100% com touca ou rede e não apoiar em local contaminado.
☐ Saber e seguir a Política de Qualidade e as Regras da Qualidade da Nutribem.
☐ Todas as alternativas anteriores.

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.

Elaborado por: Alynne Canto	Data: 26/09/19	Revisão: 00	Página: 3 de 4
Revisado por: Nutri Mi Alimentos	Nº. RT09/GQ	Arquivo: REUNIÃO TÉCNICA 10 REGRAS DA QUALIDADE	

AUTO AVALIAÇÃO

REUNIÃO TÉCNICA 10 – POLÍTICA DA QUALIDADE E REGRAS DA QUALIDADE

NOME : _____ UNIDADE: _____

DATA: _____ NOTA: _____

Assinale a alternativa CORRETA com um X.

- 1) A Política de Qualidade e as Regras da Qualidade se aplicam?
☐ Somente aos manipuladores de alimentos.
☐ Somente aos nutricionistas.
☒ A todos os colaboradores da Nutribem, sendo procedimentos que fazem parte da cultura da empresa.
☐ Somente aos motoristas.
- 2) Os manipuladores de alimentos devem?
☐ Comer, beber ou degustar alimentos em áreas de manipulação de alimentos.
☐ Utilizar adornos como brincos, colar, aliança, relógio, percing e maquiagem nas áreas de manipulação de alimentos.
☐ Utilizar panos de algodão nas áreas de manipulação.
☒ Verificar e controlar as datas dos vencimentos das mercadorias e alimentos do setor de trabalho, seguindo o sistema PVPS.
- 3) Fazem parte das regras da qualidade:
☐ Respeitar o prazo de validade dos produtos, higienização dos hortifrutigranjeiros e higienização frequente das mãos.
☐ Seguir o padrão de tempo e temperatura dos alimentos durante todo o fluxo produtivo, não reaproveitar alimentos e preencher os controles técnicos.
☐ Coletar amostra de todas as preparações líquidas, sólidas e por turno.
☒ Todas as alternativas anteriores.
- 4) Em quais etapas devem ser realizado a higienização das mãos?
☐ As mãos devem ser higienizadas com sabonete anti-séptico sempre que chegar ao trabalho e utilizar sanitário.
☐ Tossir, espirrar ou assoar o nariz, usar esfregões, panos ou materiais de limpeza, recolher lixo e outros resíduos.
☐ Tocar em sacarias, caixas, garrafas e sapatos, tocar em alimentos não higienizados ou crus, pegar em dinheiro, houver interrupção do serviço, iniciar um novo serviço, tocar em utensílios higienizados e colocar luvas.
☒ Todas as alternativas anteriores.
- 5) Todo colaborador deve?
☐ Usar o uniforme limpo, conservado, passado, e fazer a troca diariamente.
☐ Usar sapato totalmente fechado, limpo diariamente e proteger o cabelo 100% com touca ou rede e não apoiar em local contaminado.
☐ Saber e seguir a Política de Qualidade e as Regras da Qualidade da Nutribem.
☐ Todas as alternativas anteriores.

OBS: O participante que tiver aproveitamento inferior a 80% deve ser treinado novamente.