Manual de Boas Práticas

Revisão {0rev}

uuiyu

Elaborado por:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo)

Data: \_\_/\_\_/\_\_

Aprovado por:\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_ (nome completo)

Data: \_\_/\_\_/\_\_

# OBJETIVO

# DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

# DEFINIÇÕES E SIGLAS

# DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

## . Identificação

### Razão social:

uuiyu

### Nome fantasia:

jytytuyt

### Endereço completo:

### Telefone, e-mail, e site:

### CNPJ:

00394528000192

### Inscrição municipal ou estadual:

### Número do alvará sanitário:

### Responsável legal/proprietário:

### Ramo da atividade:

### Número de pessoas que trabalham no Serviço de Alimentação e suas funções:

### Horário de funcionamento:

### Responsabilidade:

### Organograma:

### Produtos elaborados e comercializados:

## Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

### Edificações e instalações

### Pisos

### Paredes

### Tetos e forros

### Portas, janelas e aberturas externas

### Instalações hidráulicas, sistema de esgoto e caixa de gordura

### Áreas internas e externas

### Iluminação e instalações elétricas

### Ventilação e climatização

### Instalações sanitárias e vestiários

### Lavatórios exclusivos para a higiene das mãos na área de manipulação

### Equipamentos, móveis e utensílios

### Manutenção e calibração

## Higienização de instalações, equipamentos e móveis

pop

## Controle integrado de vetores e pragas urbanas

pop

## Abastecimento de água

### Potabilidade da água

## Manejo de resíduos

## Manipuladores de alimentos

### Uniforme

### Higiene Pessoal e conduta

### Visitantes

## Matérias-primas, ingredientes e embalagens

### Seleção e avaliação dos fornecedores

### Recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens

## Armazenamento

## Preparação dos alimentos

## Descongelamento dos alimentos

## Higienização os alimentos

## Cocção (tratamento térmico)

## Resfriamento do alimento preparado

## Manutenção dos alimentos preparados quentes e frios

## Armazenamento e transporte do alimento preparado

## Exposição ao consumo do alimento preparado

## Controle e garantia da qualidade do alimento preparado

# Anexos

{0anexo}

{1anexo}

{2anexo}

{3anexo}

{4anexo}

{5anexo}

{6anexo}

{7anexo}

{8anexo}

{9anexo}

{10anexo}

{11anexo}

{12anexo}

{13anexo}

{14anexo}

{15anexo}

# Registro de revisão

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Número de revisão** | **Data** | **Número do item** | **Alteração realizada** |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |