Manual de Boas Práticas

Revisão {0rev}

{5resposta}

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

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

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

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

# OBJETIVO

{1resposta}

# DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

{2resposta}

# DEFINIÇÕES E SIGLAS

{3resposta}

{4resposta}

# DESCRIÇÃO DOS PROCEDIMENTOS

## . Identificação

### Razão social:

{5resposta}

### Nome fantasia:

{6resposta}

### Endereço completo:

{7resposta}

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

{8resposta}

### CNPJ:

{9resposta}

### Inscrição municipal ou estadual:

{10resposta}

### Número do alvará sanitário:

{11resposta}

### Responsável legal/proprietário:

{12resposta}

### Ramo da atividade:

{13resposta}

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

{14resposta}

### Horário de funcionamento:

{15resposta}

### Responsabilidade:

{16resposta}

### Organograma:

{17resposta}

### Produtos elaborados e comercializados:

{18resposta}

## Edificação, instalações, equipamentos, móveis e utensílios

### Edificações e instalações

{19resposta}

{20resposta}

{21resposta}

### Pisos

{22resposta}

{23resposta}

### Paredes

{24resposta}

{25resposta}

### Tetos e forros

{26resposta}

{27resposta}

### Portas, janelas e aberturas externas

{28resposta}

{29resposta}

{30resposta}

{31resposta}

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

{32resposta}

{33resposta}

{34resposta}

{35resposta}

### Áreas internas e externas

{36resposta}

{37resposta}

### Iluminação e instalações elétricas

{38resposta}

{39resposta}

{40resposta}

### Ventilação e climatização

{41resposta}

{42resposta}

### Instalações sanitárias e vestiários

{43resposta}

{44resposta}

{45resposta}

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

{46resposta}

{47resposta}

### Equipamentos, móveis e utensílios

{48resposta}

{49resposta}

### Manutenção e calibração

{50resposta}

{51resposta}

{52resposta}

## Higienização de instalações, equipamentos e móveis

pop

## Controle integrado de vetores e pragas urbanas

pop

## Abastecimento de água

### Potabilidade da água

{53resposta}

{54resposta}

## Manejo de resíduos

{55resposta}

{56resposta}

## Manipuladores de alimentos

### Uniforme

{57resposta}

{58resposta}

### Higiene Pessoal e conduta

{59resposta}

{60resposta}

{61resposta}

### Visitantes

{62resposta}

## Matérias-primas, ingredientes e embalagens

### Seleção e avaliação dos fornecedores

{63resposta}

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

{64resposta}

{65resposta}

{66resposta}

{67resposta}

## Armazenamento

{68resposta}

{69resposta}

## Preparação dos alimentos

{70resposta}

{71resposta}

{72resposta}

{73resposta}

{74resposta}

## Descongelamento dos alimentos

{75resposta}

{76resposta}

## Higienização os alimentos

{77resposta}

## Cocção (tratamento térmico)

{78resposta}

{79resposta}

## Resfriamento do alimento preparado

{80resposta}

## Manutenção dos alimentos preparados quentes e frios

{81resposta}

{82resposta}

## Armazenamento e transporte do alimento preparado

{83resposta}

{84resposta}

## Exposição ao consumo do alimento preparado

{85resposta}

{86resposta}

{87resposta}

{88resposta}

## Controle e garantia da qualidade do alimento preparado

{89resposta}

# Registro de revisão

|  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- |
| **Número de revisão** | **Data** | **Número do item** | **Alteração realizada** |
| **{0rev}** | **{0data}** |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |
|  |  |  |  |