

# Check List Segurança Alimentar



# Consultoria em Qualidade e Segurança Alimentar

Com mais de 10 anos no mercado, a Check List tem como missão desenvolver pessoas, negócios e oportunidades, agregando valor ao estabelecimento ou produto, por meio da implementação e aprimoramento dos Sistemas de Gestão da Qualidade e Segurança dos Alimentos. É uma empresa de consultoria focada às exigências das legislações competentes, à satisfação do cliente, à qualidade dos produtos e ao gerenciamento de custos.

Nossa metodologia de trabalho se adapta à realidade de cada empresa, onde as soluções se tornam personalizadas, funcionais, levando excelência aos processos e produtos, utilizando como referência os requisitos e normas legais.



# Serviços

## **IMPLANTAÇÃO DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

As boas práticas de fabricação são um conjunto de medidas que visam a garantia da qualidade higiênico sanitária do alimento a ser oferecido aos consumidores, com base em legislações vigentes. Tendo isso em vista, sua implantação é um requisito essencial para quem quer oferecer um produto diferenciado e de acordo com as obrigações legais. Abrange: Diagnóstico Inicial da Empresa, Elaboração do Plano de Ação, Capacitação dos Manipuladores, Auditorias e Implantação e Elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.

## **MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO E POPS**

É um documento exigido pelas Inspetorias Sanitárias a todas as empresas que comercializam alimentos e bebidas, refletindo a realidade de cada estabelecimento, sendo por isso exclusivo e intransferível. Contém informações como a descrição das operações de controle higiênico-sanitário, noções de estrutura do local, manutenção e higiene das instalações e equipamentos, capacitação e higiene/saúde dos manipuladores de alimentos, visando à garantia de qualidade do alimento preparado.



# Serviços

## **CAPACITAÇÃO DE FUNCIONÁRIOS**

O sucesso de qualquer negócio depende de seus colaboradores, portanto os manipuladores de alimentos do estabelecimento devem estar capacitados em Boas Práticas de Fabricação para garantir a segurança e excelência do trabalho por eles executado. Essa capacitação fornece noções sobre segurança alimentar durante todo processo produtivo, sendo abordados os seguintes temas: Boas práticas; microbiologia básica; perigos relacionados aos alimentos; contaminantes alimentares; hábitos de higiene pessoal e comportamento no trabalho; doenças transmitidas por alimentos; higiene de equipamentos, utensílios e instalações; e manipulação higiênica dos alimentos. Dessa forma, essa ferramenta torna-se indispensável para garantir que os manipuladores estarão aptos a adotar medidas que evitem a contaminação e assim, oferecer produtos seguros. Emitimos o certificado de capacitação em Boas Práticas como controle e comprovação de sua execução, já que é exigida em legislação.



# Serviços

## **DETERMINAÇÃO DE EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS**

São inúmeros os equipamentos e utensílios para cozinha disponíveis no mercado e não faltam produtos com tecnologia avançada para montar um espaço onde é possível extrair o máximo de produtividade e qualidade na elaboração de refeições. Cada tipo de cozinha tem seus “curingas”, aqueles equipamentos indispensáveis que aumentam a eficiência e trazem versatilidade aos serviços. A escolha dos elementos adequados deve partir de duas informações básicas – as características do cardápio que será servido e a quantidade média dos consumidores do restaurante. Pensando nisso, assessoramos o empresário na melhor escolha visando sempre o nicho do negócio. Toda cozinha possui uma solução ideal para que sejam beneficiados funcionários, clientes, proprietários e fornecedores.



# Serviços

## **ANÁLISE DE LAY-OUT E ADEQUAÇÃO DO FLUXO DE PROCESSOS/MONTAGEM DE LINHA DE PRODUÇÃO**

É a avaliação do espaço para a produção de alimentos, otimizando e o tornando adequado segundo as exigências legais e com isso, melhorando o fluxo de processo/produção. Sugerimos às alterações estruturais pertinentes à planta baixa e decidimos o posicionamento das instalações, equipamentos e pessoal de maneira organizada. Uma simples mudança no arranjo físico pode provocar grandes efeitos na produtividade, conforto e segurança

## **ASSESSORIA JUNTO A ANVISA E MINISTÉRIO DA AGRICULTURA**

Problemas com a fiscalização?

Nós resolvemos! Fazemos prorrogação de prazos de intimação, defesa de auto de infração, imposição de penalidade e interdição. Adequamos sua empresa conforme as recomendações legais da Vigilância Sanitária, SIF, DIPOVA, DIPOA.



(61) 98132 – 1678



checklistdf@hotmail.com

**Check**   
**List**  
Segurança Alimentar