

Conteúdo do Livro:

Resolução comentada com check list e como cumprir com os requisitos;
Orientação da Vigilância Sanitária de Curitiba;
Modelo dos POP (Procedimento Operacional Padronizado);
Manual das Boas Práticas com fluxograma e modelo dos registros necessários para evidenciar a prática dos requisitos;
Fluxograma dos procedimentos obrigatórios.

Conteúdo da apostila:

Conceitos sobre higiene pessoal para os manipuladores;
Conceitos sobre a manipulação higiênica dos alimentos.
Exercícios para fixação dos conceitos.

Observação:

1. Apostila disponível para download no endereço www.qualidadereal.com.br/apostila01.zip. Após a confirmação da aquisição do livro, será disponibilizada a senha do arquivo por e-mail.

Conteúdo do CD

Modelo dos POP's;
Modelo do Manual das Boas Práticas;
Modelo para manutenção de registros;
Modelos para registros;
Fluxograma dos procedimentos;
Critérios para Avaliação de fornecedores;
Slide para treinamento dos requisitos da RDC;
Cópia da Resolução RDC 216/04

Aplicativo em ACCESS para:

Elaboração de procedimentos e manutenção dos registros obrigatórios
Registro de treinamento para emitir lista de presença e registro da eficácia do treinamento.
Avaliação de fornecedores;
Critérios para recebimento de matéria-prima.

Observação:

1. Ler o arquivo leiametext antes de utilizar o aplicativo em ACCESS.
2. Utilizar versão MS Office 2000 ou superior
No caso de dúvidas, enviar e-mail para:
qualidadereal@qualidadereal.com.br