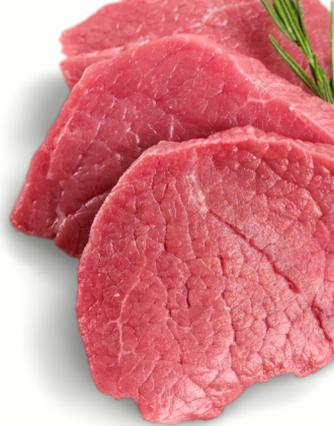




BOAS PRÁTICAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

COM A EXPERTISE DA LGM ASSESSORIA EM SEGURANÇA ALIMENTAR

INTRODUÇÃO



Garantir a segurança alimentar é mais do que uma obrigação legal, é um compromisso com a saúde e a confiança do consumidor.

A **LGM Assessoria em Segurança Alimentar** atua com excelência no suporte a empresas do setor alimentício, oferecendo consultoria especializada, treinamentos e implementação de sistemas de gestão da qualidade e segurança dos alimentos.

Este eBook foi desenvolvido como um guia prático para auxiliar gestores, produtores e manipuladores de alimentos a adotarem as Boas Práticas de Fabricação (BPF), atendendo não apenas às exigências da legislação vigente, como também aos padrões de qualidade que o mercado e os consumidores esperam.

Aqui você encontrará um Checklist para verificar e implementar os procedimentos essenciais que garantem a integridade do produto e a satisfação do cliente.

O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

As Boas Práticas na Indústria de Alimentos são um conjunto de procedimentos e medidas que visam garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade dos alimentos com os padrões estabelecidos por órgãos reguladores, como a ANVISA no Brasil.

Elas abrangem desde a higiene pessoal dos colaboradores até o controle de matérias-primas, manipulação, armazenamento e transporte.

CHECKLIST DE BOAS PRÁTICAS

HIGIENE PESSOAL

- Uniformes limpos e adequados (touca, avental, sapatos fechados)
- Proibição de adornos (anéis, brincos, relógios)
- Higienização correta das mãos antes e durante o trabalho
- Unhas curtas e limpas, sem esmalte
- Uso de máscara conforme necessidade da produção
- Afastamento em caso de sintomas de doenças contagiosas

HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

- Plano de limpeza e sanitização atualizado e documentado
- Uso de produtos de limpeza autorizados
- Registros de frequência e responsáveis pela higienização
- Controle de resíduos e descarte correto
- Inspeção periódica de equipamentos

CHECKLIST DE BOAS PRÁTICAS

CONTROLE DE MATÉRIAS-PRIMAS

- Fornecedores aprovados e com certificações exigidas
- Armazenamento adequado (temperatura, umidade e ventilação)
- Inspeção visual e sensorial no recebimento
- Registro de lote e rastreabilidade

MANIPULAÇÃO E PRODUÇÃO

- Separação de áreas limpas e sujas
- Uso de utensílios exclusivos por setor
- Controle de temperatura em processos
- Proteção dos alimentos contra contaminação

ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE

- Controle de temperatura e umidade
- Veículos higienizados e adequados
- Proteção contra pragas e contaminantes
- Rotulagem e organização por FIFO (Primeiro a entrar, primeiro a sair)

CHECKLIST DE BOAS PRÁTICAS

CONTROLE DE PRAGAS

- Programa de controle documentado
- Inspeções regulares
- Eliminação de fontes de alimento e água
- Registro de ações corretivas

DOCUMENTAÇÃO E TREINAMENTO

- Treinamentos periódicos para colaboradores
- Registros de não conformidades
- Manual de Boas Práticas atualizado
- Auditorias internas regulares

BENEFÍCIOS DA IMPLEMENTAÇÃO

- Redução de riscos de contaminação
- Melhoria na imagem da marca
- Atendimentos às auditorias, inspeções e normas vigentes
- Aumento da confiança do cliente

COMO A LGM ASSESSORIA PODE TE AJUDAR

- Sistema Auto Controle HACCP
- Programa PPHO
- Programa GMP/BPF
- Auditorias e Vistorias
- Treinamentos
- Responsabilidade Técnica
- Licença Sanitária
- Registros SIF, SISBI, SISPI E SIPEAGRO

QUER SABER MAIS? FALE COM NOSSOS ESPECIALISTAS!



contato@lgmassessoria.com.br



(11) 91422-0764