Controle de Qualidade de Alimentos: Um Guia Essencial

O controle de qualidade é fundamental para garantir a segurança alimentar e a satisfação do cliente. Adote práticas rigorosas para manter os mais altos padrões de higiene e qualidade.

Validade dos Produtos: Boas Práticas

1 Verificação Regular

Verifique a data de validade de todos os produtos diariamente. Retire itens vencidos imediatamente do estoque.

2 Rotação de Estoque (FIFO)

Aplique o método FIFO (First In, First Out) para garantir que os produtos mais antigos sejam usados primeiro.

3 Armazenamento Adequado

Mantenha os produtos em condições adequadas de temperatura e umidade, conforme as instruções do fabricante.

4 Etiquetagem Clara

As etiquetas devem ser visíveis e legíveis, indicando a data de validade e outros dados relevantes.

Made with Gamma

Monitoramento da Temperatura

1

Equipamentos de Armazenamento

Monitore a temperatura de refrigeradores, freezers e outros equipamentos de armazenamento regularmente.

2

Registro Detalhado

Mantenha registros precisos de todas as leituras de temperatura, incluindo data e hora.

3

Faixas de Segurança

Defina faixas de temperatura seguras para cada tipo de alimento e equipamento, garantindo conformidade.

4

Ações Corretivas

Se a temperatura estiver fora da faixa segura, tome medidas corretivas imediatas para corrigir o problema.

Made with Gamma

Treinamento de Segurança Alimentar

Conteúdo do Treinamento

Abordar tópicos como higiene pessoal, manipulação de alimentos, armazenamento, preparação e cozimento seguros.

Frequência

Realize treinamentos periódicos para toda a equipe, incluindo funcionários novos e existentes.

Documentação

Mantenha registros de todos os treinamentos, incluindo os participantes, data e conteúdo.

Made with Gamma