

Manual de Boas Práticas

BistrôModelo Ltda. | Versão demonstrativa 01/2026

OBJETIVO

Estabelecer critérios essenciais de higiene, organização e segurança para a produção de alimentos, reduzindo riscos sanitários em todas as etapas da operação.

RESPONSABILIDADES

A direção deve garantir recursos e condições adequadas. A equipe deve cumprir os procedimentos e registrar os controles definidos neste manual.

HIGIENE DOS MANIPULADORES

Uniformes devem estar limpos e completos. A higienização das mãos é obrigatória antes do início das atividades e sempre que houver risco de contaminação.

CONTROLE DE TEMPERATURA

Equipamentos e alimentos devem ser monitorados conforme a rotina estabelecida. Desvios precisam ser registrados e corrigidos imediatamente.

DOCUMENTAÇÃO

Os registros operacionais devem permanecer legíveis, atualizados e disponíveis para consulta da equipe técnica e da autoridade sanitária.