



# CLEAN FOOD

---

Segurança Alimentar



# CLEAN FOOD

Segurança Alimentar

Fundada no ano de 2010 a Clean Food Segurança Alimentar é hoje referencia regional no mercado de segurança alimentar e gestão da qualidade oferecendo as melhores soluções para sua empresa.

Seu compromisso constante com a qualidade de vida com a conscientização da população sobre os riscos relacionados as não conformidades em relação a produção de alimentos e com a gestão da qualidade total nas boas praticas de fabricação e segurança.

A qualidade dos serviços prestados e o compromisso com o resultado positivo, são alguns dos motivos responsaveis pelo crescimento constate de uma marca forte, que possuem hoje processos operacionais e treinamentos especializados.

A Clean Food possuem profissionais capacitados e presentes responsaveis por todo o processo de implantação da qualidade total incluindo pre-requisitos de segurança alimentar, segurança do trabalho, treinamento para os colaboradores e gestão proporcionando o reconhecimento e credenciamento perante a ANVISA e órgão sanitarios competentes.

## Serviços

Com a formatação do programa PAS - Programa de Alimento Seguro, a Clean Food oferece ainda mais segurança, qualidade sanitária e nutricional para empresas de todos os portes, restaurantes, fast food, panificadoras, pizzarias, açougues, shoppings, comércios de alimentos em geral, cozinha industrial e industrias de alimentos.

A Clean Food, através de um conjunto de ações desenvolvidas incluem programa de atendimento e visitas técnicas sem compromisso, com a orientação, monitoriamento, amostragens, arquivo de documentação, treinamentos, análises e relatórios técnicos, além de toda a assessoria necessária para adequação à legislação vigente. A Clean Food possui sistemas de certificação com acompanhamento e garantia dos serviços.

1 - Visita técnica sem compromisso e inspeção completa da empresa.

2 - Identificação das não conformidades e procedimentos

3 - Relatórios, Plano de Ação, e Tratativas.

4 - Apresentação de Soluções, profilaxia e execução.

5 - Definição das tratativas e técnicas da aplicação.

6 - Orientação necessária e suporte ao cliente.

7 - Controle e avaliação dos resultados através de relatórios técnicos por especialistas com acompanhamento periódico *in loco*.

## Conheça abaixo o que a nossa empresa pode oferecer:

### ★ Alvará Sanitário

Procedimentos de entrada e liberação de alvará sanitário, e regularização da empresa perante a ANVISA.

### ★ Responsabilidade técnica

Certificado CREA, e CRN anual sem nenhum ônus para sua empresa.

### ★ Cardápios

Elaboração e assessorias em cardápios, fichas técnicas, tabelas nutricionais e rotulagem.

### ★ Treinamentos

Boas práticas de fabricação, higiene operacional, pessoal, e ambiental. Trabalho em equipe, formação de líderes, vendas e segurança no trabalho. Todos com certificado.

### ★ Análises laboratoriais

Parcerias com laboratórios credenciados para análise de alimentos e bebidas e premed.

### ★ Monitorias

Semanais, ou de acordo com a necessidade de sua empresa. Nutricionistas, e Técnicos em Alimentos presentes e profissionais.

### ★ Parcerias

Com fornecedores de todos os segmentos da área: Produtos de higienização, produto em geral, clinica de medicina do trabalho, empresa de controle de pragas e higienização de reservatórios de água, entre outros.

### ★ Instrumentos

Elaboração do Manual de Boas Práticas, placas de instruções de trabalho, POP's (Procedimentos operacionais Padrão), planilhas e check lists de monitoria, com relatórios mensais ou semanais.



# CLEAN FOOD

---

## Segurança Alimentar

Gestão da qualidade total em alimentos

Contate a CleanFood:

Tel.: (34) 98823-3832 

Facebook.com/cleanfood 

cleanfoodadm@outlook.com 