



GLOSSÁRIO:

Ação Corretiva – Procedimento ou ação a ser adotado quando se constata que um critério ou limite crítico encontra-se fora dos limites estabelecidos.

Alimento Seguro – E o alimento livre de contaminações que não possam causar problemas à saúde do consumidor.

Anti-séptico – Produto de natureza química utilizada para reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis e eliminar os microrganismos patogênico.

Armazenamento – Conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados.

Boas Práticas – São normas de procedimentos para atingir um determinado padrão de identidade e qualidade que confira segurança na produção dos alimentos.

Check-list – Lista de verificação contendo os requisitos que devem ser verificados na auditoria. Tem como objetivo padronizar a auditoridade.

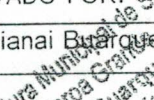
Contaminação – Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para saúde humana.

Contaminação Cruzada – Contaminação de um alimento para outro por substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não para saúde humana, através do contato direto, por manipuladores ou superfícies de contato.

ELABORADO POR:	VERIFICADO POR:	APROVADO POR:	DATA
Wylliane de Lima Gomes	Cristiano José Ximenes	Elianaí Buarque Gomes	


Wylliane L. Gomes
CREA/PE 047386

Prefeitura Mun. São José da C. Gra
Cristiano José Ximenes Nogueira
Secretário de Finanças
CPF: 008.260.714-64


Prefeitura Municipal de São José da
Coroa Grande - PE
Elianaí Buarque Gomes
Prefeita
Matrícula: 99892