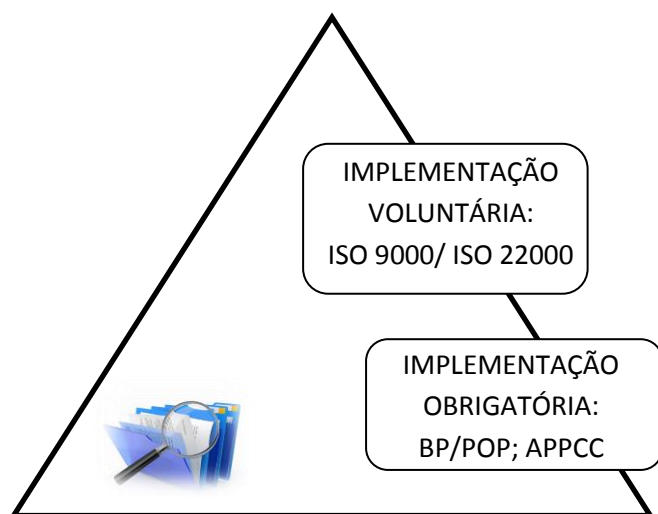


## DOCUMENTAÇÃO

### UMA GRANDE ALIADA

Com o aumento da alimentação fora de casa, surgiu à necessidade da abertura de novos estabelecimentos, por isso, o cumprimento das legislações vigentes são chave para o crescimento e sucesso da organização.

Além dos documentos exigidos por lei para o funcionamento de uma unidade de alimentação, existem os documentos de implementação não obrigatória, como as certificações de qualidade. Mas, quanto mais certificações, melhor para o estabelecimento, fazendo da qualidade um diferencial estratégico, garantindo máxima satisfação para os clientes internos e externos.



Para implementar a documentação é importante conhecer todos os processos da empresa, desde a matéria-prima até a entrega do produto final, conhecer os pontos críticos de produção, quais os procedimentos necessários e como realizá-los. Com o intuito de fornecer ao cliente um produto além de atrativo e saboroso, seguro e livre de contaminações.



Com a implementação da documentação adequada, como o Manual de Boas Práticas e através do preenchimento dos check lists diários, provenientes dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP), se obtém benefícios para a empresa, como:

- Compreender os processos;
- Compreender anseios e objetivos;
- Auxiliar colaboradores a compreender seu papel;
- Estabelecer fluxograma das atividades;
- Avaliar a eficácia do sistema;
- Prover uma base para treinamento;
- Prover confiança ao cliente;
- Prover base para uma melhoria contínua.



Por isso, a importância de reconhecer a documentação como uma aliada, não como uma burocracia ou um mal necessário.

## REFERÊNCIAS

BRASIL. **Portaria nº. 326, de 30 de junho de 1997.** Regulamento Técnico sobre as condições higiênicosanitárias de boas práticas de fabricação para estabelecimentos produtores / industrializadores de alimentos.

BRASIL. **RDC nº. 275 de 21 de outubro de 2002.** Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.

**Implementação de sistemas de qualidade e segurança dos alimentos/** coordenadora Juliane Dias ...[et al.] – Londrina, 2010.

Modelo de Implantação de Gestão da Qualidade em Unidade de Alimentação e Nutrição (UAN). **Revista Nutrição Profissional;** Janeiro/ Fevereiro 2009, 23.