



PLANEJAMENTO

Layout; Fluxograma;
Legislação sanitária;
Consultoria.



RESP. TÉCNICA

Visita Técnica; Treinamento;
Capacitação;
Documentação; Auditoria;
Consultoria; Sistema De
Análises De Perigos E
Pontos Críticos De Controle
(APPCC).



CONSULTORIA

Visita Técnica; Qualificação
De Fornecedores;
Treinamento De Equipe;
Acompanhamento;
Otimização De Processos;
Qualidade Total; Boas
Práticas; Capacitação;
Palestras.

BENEFÍCIOS

Reduzir desperdícios
Aumentar controle de produção
Padronização dos processos
Agilidade
Alimentos Seguros
Maior controle do processos e estoque

SEGMENTOS ATENDIDOS



ALIMENTOS

Indústrias alimentícias
Lanchonetes
Panificadoras
Praça de Alimentação
Restaurantes
Supermercados e Hipermercados
Hotéis e Motéis



BEBIDAS

Bares
Buffets
Cantinas escolares
Casas de Carnes
Docerias
Empresas de Catering
Eventos
Frigoríficos



UNIDADE PAULISTA

(11) 3192-3782
(11) 99664-0222
Avenida Paulista, 726
Conj. 1707D - São Paulo/SP

www.seguralis.com.br



Consultoria Sanitária e Qualidade





QUEM SOMOS

A **Segurallis** oferece as melhores soluções em consultoria sanitária e qualidade.

Para estabelecimentos produtores de alimentos, qualidade significa competência, profissionalismo e, sobretudo, competitividade e produtividade. Cada estabelecimento possui características e necessidades próprias e através de nossas especificações, podemos ajudar com as melhores soluções reduzindo desperdícios e otimizando recursos.

CONSULTORIA SANITÁRIA E QUALIDADE

Nosso principal objetivo é deixar os alimentos seguros, visando redução de desperdícios, melhorando todas as etapas do processamento dos alimentos, através de procedimentos operacionais padronizados, capacitações e treinamentos de todos os envolvidos na manipulação dos alimentos. Além disso criamos fichas técnicas a fim de padronizar apresentação de pratos, fichas de estoque, aumentando assim o controle de custos de toda sua produção. Nós ajudamos você a atingir a excelência na qualidade de seus produtos.

Não cobramos taxa de visita para **AVALIAÇÃO**



Evite problemas com a **VIGILÂNCIA SANITÁRIA**

A **SEGURALIS** tem como missão auxiliar os empreendedores ligados à saúde, nas áreas de alimentação e food service, na tomada de decisão e na execução de atividades de acordo com as normas de segurança sanitária e a qualidade no atendimento aos consumidores.

Através de visitas técnicas, realizadas por profissionais experientes e especializados que avaliam as condições de funcionamento de sua empresa, bem como as boas práticas já implantadas e também toda a documentação sanitária exigida pela fiscalização.

De acordo com as observações feitas, nossos profissionais indicam o plano de ação e acompanham o andamento das adequações necessárias na sua empresa.

Neste tipo de serviço de consultoria, a **SEGURALIS** elabora um pacote de serviços especificamente para cada empresa, com variações em termos de número de visitas, inclusão de treinamentos. Tudo para que sua empresa não apenas tenha tranquilidade em trabalhar sem preocupação com a fiscalização sanitária, mas também possa atender cada vez com mais qualidade seus clientes.

CONSULTORIA SANITÁRIA E QUALIDADE



DOCUMENTAÇÃO

MBP (Manual de Boas Práticas); POP (Procedimentos Operacionais Padronizados); IT (Instrução de Trabalho); Defesa de Auto de Infração.



AVALIAÇÃO

Auditoria Interna; Cliente Oculto; Percepção Cliente; Qualificação De Fornecedores; Treinamento Equipe; Excelência Nos Processos.



REGULARIZAÇÃO

CMVS (Cadastro Municipal da Vigilância Sanitária; MAPA (registro no Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento)