

FERRAMENTAS DE SEGURANÇA ALIMENTAR, **GRATUITAS**

Muitos varejistas e empresas de serviços alimentícios estão requerendo a criação e utilização de Manuais de Segurança de Produção e Auditorias feitas por terceiros como verificação de práticas de segurança alimentar. PrimusLabs.com desenvolveu uma série de ferramentas baseadas na Internet, **sem custo algum**, para ajudá-los a implementar um programa de segurança alimentar do campo até o ponto de distribuição. Unidos, os passos A, B e C, podem ser utilizados como uma ferramenta poderosa em suas intenções para satisfazer os requerimentos de segurança alimentar de seus clientes.

A. DESENVOLVENDO MANUAIS DE SEGURANÇA ALIMENTAR:

Os manuais de segurança alimentar podem ser desenvolvidos, **sem custo algum**, para operações de: colheita, embalagem e refrigeração. Estes manuais incluem: Boas Práticas Agrícolas, Boas Práticas de Fabricação e Procedimentos Padrões de Operação. Está disponível para desenvolvimento, um programa de rastreio para avaliação.

PASSOS PARA ACESSAR O PROGRAMA:

- 1) Visite o site da PrimusLabs.com' em: <http://www.primuslabs.com/portuguese>,
- 2) Clique em “**manuais de higiene para EUA**”,
- 3) Escolha “**PROGRAMA PARA O DESENVOLVIMENTO DE MANUAIS DE HIGIENE PARA EUA**”,
- 4) Clique em: “**Novos Usuários**” sobre o texto ou do lado superior esquerdo do menu,
- 5) Revise os TERMOS E CONDIÇÕES, e clique no ícone “**Aceito**”,
- 6) Adicione a informação da empresa e a senha, posteriormente selecione “**Salvar Informação**”,
- 7) Salve o código de acesso para futuros acessos e clique em “**Continuar**”,
- 8) Escolha e clique no tipo de manual que deseja desenvolver,
- 9) Responda as perguntas relacionadas com sua operação, e
- 10) Escolha a opção imprimir para obter documentos modificados.

Para assistência na criação de seus manuais, por favor contate-nos em docdev@primuslabs.com ou por telefone ao: (805) 922-0055.