

QUALIDADE

Boas Práticas de Fabricação e Segurança dos Alimentos

The logo for Frutap, featuring the word "Frutap" in a bold, red, rounded font with a white outline and a registered trademark symbol (®) at the top right.

REGULAMENTO INTERNO

São procedimentos necessários para garantir a qualidade na produção de alimentos, ou seja, preparar alimentos saudáveis, seguros, livres de contaminação e aptos para o consumo, assegurando a legalidade do produto.



POLITICA DA QUALIDADE

- **Focar sempre nos clientes:** Para a Frutap é importante o enfoque na satisfação de nossos clientes. Portanto, ouvir nossos consumidores é um meio de atendê-los melhor a cada dia, e nossos produtos são produzidos com a mais alta qualidade e segurança.
- **Colaboradores treinados:** Os responsáveis por garantir a qualidade de produtos são os nossos colaboradores. Valorizamos todas as pessoas envolvidas em nossa organização, sempre buscando um ambiente de trabalho no qual cada pessoa possa contribuir através de um efetivo trabalho em equipe.
- **Melhoria contínua:** Buscamos, a cada dia, inovar em nossos produtos, padronizar nossos processos, investir em tecnologia e buscar melhoria contínua da qualidade.
- **Parceria com os fornecedores:** Mantemos uma boa parceria com nossos fornecedores, pois acreditamos que um mal relacionamento pode atrapalhar nossos prazos e causar transtornos aos nossos consumidores.



PROGRAMA DE AUTOCONTROLE (PAC)

- **BPF – Boas práticas de fabricação:** É normalmente utilizado em referência a práticas de fabricação aplicáveis às indústrias alimentícias, farmacêuticas, cosméticas, de dispositivos médicos que visam assegurar a qualidade dos produtos comercializados em um determinado país ou região.
- **EC – Elementos de controle:** Têm por objetivo garantir a inocuidade dos alimentos através da junção de diversos programas baseados em decretos estabelecidos pelo Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).
- **POP – Procedimento operacional padrão:** é uma descrição detalhada de todas as operações necessárias para a realização de uma tarefa, ou seja, é um roteiro padronizado para realizar uma atividade.
- **APPCC – Análise de perigos e pontos críticos de controle:** é um sistema de gestão de segurança alimentar. O sistema se baseia em analisar as diversas etapas da produção de alimentos, analisando os perigos potenciais à saúde dos consumidores, determinando medidas preventivas para controlar esses perigos através de pontos críticos de controle.