

ELABORAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO DE MANUAL DE BOAS PRÁTICAS NO PROCESSAMENTO DE ALIMENTOS

1. Tema

Produção e qualidade

2. Subtema

Gestão da qualidade

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Consultoria tecnológica / Acesso a serviços tecnológicos

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

MEI, ME, EPP, Produtor Rural, Artesão

7. Setor indicado

Agronegócio, Comércio, Indústria, Serviços

8. Macrosssegmento

-

9. Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Realizar reunião de abertura junto ao cliente, para nivelamento do escopo do trabalho e validação do planejamento de execução dos serviços, composto de cronograma resumido com os principais eventos, agendas de reuniões e definição dos responsáveis pelo acompanhamento dos serviços por parte do

cliente e da prestadora de serviço tecnológico. Ferramentas como entrevista com o cliente são importantes como forma de obter informações necessárias para fundamentar a entrega proposta.

ENTREGA ETAPA 01: Documento contendo os responsáveis pela prestação do serviço, o escopo do serviço, o plano de ação com o cronograma das atividades e outros aspectos acordados entre as partes, assinado pela Empresa Demandante.

ETAPA 02 | DIAGNÓSTICO E DOCUMENTAÇÃO

- Elaboração do Diagnóstico, do registro fotográfico indicando nas fotos a não conformidade encontrada e do plano de ação;
- Realizar ajustes nos documentos conforme necessidades do cliente ajustando de acordo com indicações apresentadas no Relatório Técnico elaborado no Diagnóstico. É fundamental que todos os ajustes solicitados sejam realizados nesta etapa.
- Nesta etapa os documentos que precisam ser atualizados ou providenciados, quando disponíveis, são:
 - a. Termo de Viabilidade de Localização;
 - b. Alvará de Funcionamento;
 - c. Projeto de Sistema de Controle e Combate a incêndio (se for o caso – depende do porte da empresa);
 - d. Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários;
 - e. Alvará de Saúde;
 - f. Certificado de Controle de Pragas, Laudo de Análise Microbiológica e Físico-química da água;
 - g. MBPFA, POP e APPCC.
- De posse de todas as informações a Empresa Contratada levantará requisitos estabelecidos pelos órgãos relacionados ao segmento específico da empresa atendida (Exemplo: ANVISA, MAPA, ADAB, nas esferas Federal, Estadual e Municipal).

ENTREGA ETAPA 02: Relatório do diagnóstico e comprovação da documentação providenciada ou atualizada

ETAPA 03 | CONSULTORIA PARA BOAS PRÁTICAS

- Elaboração ou atualização do Manual de Boas Práticas (MBPFA) e os Procedimentos Operacionais Padronizados (POP);
- Elaboração ou atualização do Relatório Técnico com as necessidades de adequações do projeto, de forma a atender aos requisitos.
- Capacitação com funcionários em noções básicas sobre: controle de perigos que atacam os alimentos: definição e classificação; microbiologia básica; contaminação alimentar, doenças transmitidas por alimentos; boas práticas: estrutura física; controle da água; controle de pragas; controle da saúde e higiene do manipulador; higienização de superfícies; Controle na produção: seleção e recebimento das matérias-primas, armazenamento, pré-preparo; cocção, manutenção, distribuição controles de temperatura.

- Elaboração do registro fotográfico final e atualização do plano de ação identificado as adequações realizadas;

ENTREGAS ETAPA 03:

- Relatório final contendo o relatório fotográfico indicando nas fotos a não conformidade encontrada (caso seja encontrada); registro fotográfico da situação inicial x final com identificação das não conformidades em cada foto, o plano de ação atualizado (ações realizadas e não realizadas), o Manual de Boas Práticas, os POPs, os Autocontroles (quando for o caso), as Instruções de trabalho e as Planilhas de controle (quando for o caso); assinado pela empresa demandante;
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pelo prestador de serviço tecnológico e que o prestador de serviço tecnológico explicou ao cliente o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

10. Benefícios e resultados esperados

Elaborar e implantar o Manual de Boas Práticas, POPs e Autocontroles (quando for o caso) no processamento de alimentos: inclui elaboração / revisão do manual de boas práticas, capacitação dos funcionários nos procedimentos descritos e orientações para adequação das instalações físicas/ layout, em atendimento à legislação vigente. Boas Práticas implantadas, colaboradores capacitados e instalações adequadas à legislação vigente.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Arcar com o pagamento de eventuais taxas cobradas pelos órgãos responsáveis;
2. Aprovar a proposta do Sebrae, valores e condições de pagamento;
3. Conhecer e validar a proposta de trabalho, o escopo das etapas e as entregas do prestador de serviço;
4. Disponibilizar agenda prévia para visitas, reuniões e atividades propostas pelo prestador de serviço.
5. Fornecer informações técnicas sobre os processos, produtos ou serviços ao prestador de serviço para o desenvolvimento do trabalho;
6. Acompanhar o prestador de serviço em visita(s) técnica(s) aos espaços físicos, se previsto no escopo do trabalho;
7. Avaliar o serviço prestado.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. O pagamento da ART é de responsabilidade da PST;

2. É de responsabilidade da PST realizar acertos nos memoriais entregues, caso sejam solicitados pelos órgãos fiscalizadores, mesmo que a demanda já tenha sido encerrada;
3. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa;
4. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
5. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas;
6. Cumprir com as obrigações previstas no Edital do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo Técnico formado por profissionais:

- Engenheiro de Alimentos, para atender as demandas de indústrias e agroindústrias.
- Para comércio e serviços de alimentação, Engenheiro de Alimentos, Nutricionista ou Economista Doméstico.

15. Pré-diagnóstico

1. Qual é a atividade ou área de atuação da empresa?
2. Quais são os produtos fabricados / comercializados?
3. Qual é o porte da empresa (micro, pequena, etc.)?
4. Quantas pessoas estão envolvidas no manuseio dos alimentos?
5. A empresa foi autuada por algum órgão fiscalizador?
6. A empresa já teve suas atividades produtivas suspensas?
7. Tem disponibilidade para se dedicar às melhorias e qualificação de sua equipe?
8. A empresa tem documentos da qualidade (procedimentos, instruções, registros, manual de boas práticas)?
9. A empresa já fez ações visando a implantação das Boas Práticas? Quais?
10. A empresa tem um técnico que possa replicar o treinamento para outros membros da equipe?
11. Conhece os benefícios da implementação das Boas Práticas de Fabricação?
12. Qual é o principal motivo para a implantação das Boas Práticas de Fabricação?

16. Observações

1. A PST deve seguir as legislações ou normativos vigentes e suas atualizações para cada segmento/tipo de produto;
2. Os valores dos honorários apresentados devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta;
3. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
4. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
5. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	10/05/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Elabora%C3%A7%C3%A3o-e-implementa%C3%A7%C3%A3o-de-Manual-de-boas-pr%C3%A1ticas-no-processamento-de-alimentos-MMP14006-1.pdf	
2	15/05/19	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/05/Elaboração-e-implementação-de-Manual-de-Boas-Práticas-no-processamento-de-alimentos-GQ13016-2.pdf	Carlos Blanco