

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

Programa Sebraetec

Área – Qualidade

Subárea – Normalização / Regulamentação Técnica

Solução – Aperfeiçoamento Tecnológico/Boas Práticas de Fabricação - Indústria

OBJETIVO

O QUE É APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO:

Serviço que visa adequar processo(s), produto(s) ou serviço(s) como medida de melhoria de algum fator produtivo ou condição de produção identificada.

O QUE FAZEMOS NO APERFEIÇOAMENTO TECNOLÓGICO – BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO INDÚSTRIA

Aumentar a segurança e qualidade dos alimentos, reduzindo os custos de produção e aumentando a competitividade das empresas de alimentos, possibilitando a sua adequação à legislação nacional RDC 275/2002 e às exigências do mercado interno.

Contempla detalhando da estrutura física, projetos e instalações, equipamentos, móveis e utensílios e, os critérios operacionais de aquisição, estocagem e armazenamento, etapas do processo pertinente ao segmento, com monitoramento, controles da segurança e da qualidade em cada etapa do processo e registros;

Com foco nas indústrias de alimentos, visando promover e implantar as Boas Práticas de Fabricação (BPF) para todos os tipos de indústrias de alimentos.

Atuação da consultoria:

Disseminação e implantação de ferramentas de controle em segurança de alimentos, considerando:

- ✓ Manual de Boas Práticas de Fabricação
- ✓ Procedimento Operacional Padronizado (ANVISA) ou os Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (MAPA)– origem animal:

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- controle da potabilidade da água;
- higiene e saúde manipulador;
- manejo dos resíduos;
- manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- programa de recolhimento de alimentos.

OBS: Procedimentos devem ser adaptados quando a demanda for para descrição de PPHO's.

- ✓ Monitoramento e Registros;
- ✓ Treinamento presencial;

ESTRUTURA / CARGA-HORÁRIA

MEI – Microempreendedor Individual

20 a 35 horas (considerando 12 horas de treinamento).

O serviço será ofertado para no mínimo 03 empresas da mesma localidade.

MICRO E PEQUENA EMPRESA

50 a 92 horas (inclusas as 12 horas de treinamento)

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

ENTREGA DOS SERVIÇOS CONTRATADOS

Relatório Técnico da consultoria contendo:

- Diagnóstico inicial/Final
- Manual de boas práticas de fabricação
- Procedimento Operacional Padronizados

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios;
- controle da potabilidade da água;
- higiene e saúde manipulador;
- manejo dos resíduos;
- manutenção preventiva e calibração de equipamentos;
- controle integrado de vetores e pragas urbanas;
- seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens;
- programa de recolhimento de alimentos.

OBS: Na entrega, os procedimentos devem ser adaptados quando a demanda for para descrição de PPHO's.

- Registros (descritos no manual e nos POP's)

PÚBLICO ALVO

- ✓ Microempreendedor Individual (MEI)
- ✓ Micro Empresa (ME)
- ✓ Empresa de Pequeno Porte (EPP)
- ✓ Produtor rural

PRÉ-REQUISITOS NECESSARIOS PARA O PARTICIPANTE

Solução aplicada apenas para Pessoa Jurídica

CERTIFICAÇÃO

Não se aplica