

## 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.

Nos casos de produtos de origem animal serão implantados os PPHO's, conforme legislação.

- ✓ Monitoramento e Registros;
- ✓ Treinamento presencial;

### **ESTRUTURA / CARGA-HORÁRIA**

MEI – Microempreendedor Individual

20 a 40 horas (considerando 12 horas de treinamento).

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

MICRO E PEQUENA EMPRESA

50 a 100 horas (inclusas as 12 horas de treinamento)

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

### **ENTREGA DOS SERVIÇOS CONTRATADOS**

- Relatório técnico parcial quando atingir, no mínimo, 30% das horas previstas do projeto;
- Relatório técnico parcial quando atingir, no mínimo, 70% das horas previstas do

## FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

projeto;

- Relatório técnico final:

- Diagnóstico inicial/Final
- Manual de boas práticas de fabricação
- Procedimento Operacional Padronizados
  - 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.
- Registros (descritos no manual e nos POP's)

- Relatório Final/Termo Conclusão SEBRAETEC

### **PÚBLICO ALVO**

- ✓ Empresa de Pequeno Porte
- ✓ Microempreendedor Individual
- ✓ Microempresa
- ✓ Produtor Rural / Agricultura Familiar

### **PRÉ-REQUISITOS NECESSARIOS PARA O PARTICIPANTE**

Solução aplicada apenas para Pessoa Jurídica

### **CERTIFICAÇÃO**

Não se aplica