



Caderno Orientativo de Consultorias Tecnológicas em Alimentos



Sumário

Consultoria Tecnológicas em Alimentos	3
Observações Gerais.....	3
1. Especialização: ABPF - Avaliação de Boas Práticas de Fabricação.....	3
1.1. Público Alvo	3
1.2. Proposta de Trabalho	3
1.3. Resultados Esperados.....	3
1.4. Carga horária.....	4
1.5. Entregas Mínimas.....	4
1.5.1. Entregas SGTec.....	4
2. Especialização: Consultoria em BPF - Boas Práticas de Fabricação	4
2.1. Público Alvo	4
2.2. Proposta de Trabalho	4
2.3. Resultados Esperados.....	5
2.4. Carga horária	5
2.5. Entregas Mínimas.....	5
2.5.1. Entregas SGTec.....	6
3. Especialização: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC).....	6
3.1. Público Alvo	6
3.2. Proposta de Trabalho	6
3.3. Resultados Esperados.....	7
3.4. Carga horária	7
3.5. Entregas Mínimas.....	7
3.5.1. Entregas SGTec.....	7
4. Especialização: Tabela Nutricional sem Análise Laboratorial	7
4.1. Público Alvo	7
4.2. Proposta de Trabalho	7
4.3. Carga horária	8
4.4. Entregas Mínimas.....	8
4.4.1. Entregas SGTec.....	8
5. Especialização: Desenvolvimento de Produtos.....	8
5.1. Público Alvo	8
5.2. Proposta de Trabalho	8
5.3. Resultados Esperados.....	9
5.4. Carga horária	9

5.5.	Entregas Mínimas.....	9
5.5.1.	Entregas SGTec.....	9
6.	Especialização: NBR 15.635 - Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais	10
6.1.	Público Alvo	10
6.2.	Proposta de Trabalho	10
6.3.	Resultados Esperados.....	10
6.4.	Carga horária.....	10
6.5.	Entregas Mínimas.....	10
6.5.1.	Entregas SGTec.....	11
7.	Especialização: NBR 22.000 - Sistema de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos.....	11
7.1.	Público Alvo	11
7.2.	Proposta de Trabalho	11
7.3.	Resultados Esperados.....	11
7.4.	Carga horária	11
7.5.	Entregas Mínimas.....	12
7.5.1.	Entregas SGTec.....	12
8.	Especialização: Implantação de Norma de Rastreabilidade	12
8.1.	Público Alvo	12
8.2.	Proposta de Trabalho	12
8.3.	Resultados Esperados.....	12
8.4.	Carga horária	12
8.5.	Entregas Mínimas.....	13
8.5.1.	Entregas SGTec.....	13
ANEXO I – TABELA RESUMO ESPECIALIZAÇÃO X CARGA HORÁRIA MÁXIMA		14

Consultoria Tecnológicas em Alimentos

Observações Gerais

Este documento está estruturado de forma a definir parâmetros de atendimentos, tais como: escopo de trabalho, entregas mínimas, quantidades de horas limites e macro atividades.

1. Especialização: ABPF - Avaliação de Boas Práticas de Fabricação

1.1. Público Alvo

Indústrias ou estabelecimentos que exerçam atividades de fabricação ou manipulação de alimentos que:

- têm interesse em BPF, porém ainda não sabe do que se trata, e/ou não teria condições para tal (exemplo: recursos financeiros para fazer adequações exigidas para BPF);
- solicitem orientação sob o ponto de vista de normas de BPF;
- precisem de avaliação em seu empreendimento, visando implantação futura de BPF mediante elaboração de um Plano Ação;
- já têm declaração de implantação de BPF, porém querem uma nova avaliação antes de solicitar a auditoria de renovação.

1.2. Proposta de Trabalho

O consultor irá aplicar lista de verificação de boas práticas, identificando principais lacunas. O cliente recebe o resultado dessa avaliação junto com plano de ação e orientações para tratamento das lacunas básicas.

Para avaliação, o consultor deve utilizar lista de verificação conforme legislação vigente e pertinente à atividade desenvolvida pelo estabelecimento.

1.3. Resultados Esperados

A consultoria traz como benefício a ampliação do conhecimento do cliente em relação às Boas Práticas e suas lacunas e a orientação técnica de um consultor para tratar não conformidades básicas.

A avaliação não corresponde a uma auditoria, portanto não fornece certificado, declaração ou classificação de atendimento às BPF. Visa apenas, identificar não conformidades e fornecer orientações à empresa.

1.4. Carga horária

Micro e Pequena Empresa: Máximo de 8h.

MEI: Máximo 6h.

O número de horas previstas na proposta variar, conforme tamanho do estabelecimento e complexidade do plano de ação.

1.5. Entregas Mínimas

São estabelecidas como entregas mínimas ao cliente a relação de não conformidades e o plano de ação para que o cliente possa tratar as lacunas identificadas.

1.5.1. Entregas SG Tec

Os arquivos devem ser anexados em formato PDF na aba entregas do SG Tec.

- Modelo de Lista de Verificação utilizada;
- Modelo do Plano de Ação.

2. Especialização: Consultoria em BPF - Boas Práticas de Fabricação

2.1. Público Alvo

Indústrias ou estabelecimentos que exerçam atividades de fabricação ou manipulação de alimentos que:

- não possuam BPF implementadas e necessitam de todos os documentos exigidos pela legislação (Manual de Boas Práticas, Procedimentos Operacionais Padronizados e implantação de controles e registros de processo);
- busquem adequação à norma visando obtenção de alvará/licenças sanitárias;
- atendam algumas boas práticas, mas gostariam de receber consultoria para sanar lacunas;
- busquem consultoria para layout BPF.

2.2. Proposta de Trabalho

A consultoria visa implantar e orientar a empresa quanto as boas práticas de fabricação, contemplando também, a elaboração do Manual de BPF e seus anexos obrigatórios (POPs, registros e controles e etc).

O cliente pode solicitar consultoria em layout junto com a implantação de BPF ou separadamente. A consultoria em layout tem por objetivo:

- organizar o processo produtivo de forma a minimizar as possibilidades de contaminação cruzada;
- otimização de fluxo;
- atendimento dos requisitos sanitários para estrutura física.

São esperadas as atividades de avaliação das condições estruturais, identificação do fluxograma de processo, levantamento de dados para elaboração do layout atual com dimensões e postos de trabalho, elaboração de proposta de novo layout, fluxograma e a entrega de um plano de ação, caso as mudanças necessárias para adaptação do layout não possam ocorrer imediatamente.

2.3. Resultados Esperados

Boas Práticas implementadas, visando adequação e atendimento da legislação, procedimentos e processos padronizados, equipe orientada e fabricação/manipulação de alimentos com mais qualidade e segurança.

2.4. Carga horária

Serviço de alimentação carga horária máxima de 55h.

Indústria de alimentos carga horária máxima de 66h.

Layout BPF carga horária máxima de 33h.

MEI: máximo de 30h.

A carga horária pode variar conforme complexidade do processo, tamanho da empresa, número de funcionários e entregas. Considerar a carga horária máxima para propostas de alta complexidade.

2.5. Entregas Mínimas

Na consultoria de BPF, são estabelecidas como entregas mínimas ao cliente:

- Manual de Boas Práticas e seus anexos obrigatórios, conforme legislação aplicável a cada tipo de atividade (POPs/PPHOs, registros, controles e etc).

Para consultoria de Layout BPF, são previstas como entregas mínimas:

- Fluxograma, planta baixa atual e proposta de novo layout com dimensões dos postos de trabalho. Deve ser utilizado programa de desenho técnico para elaboração do layout.

2.5.1. Entregas SGTec

Os arquivos devem ser anexados em formato PDF na aba entregas do SGTec.

- Implantação de BPF;
 - Modelo do Manual de BPF
 - Modelo dos Procedimentos Operacionais
 - Planilhas de Registros e Controles implementadas
- Layout BPF
 - Desenho de layout atual com dimensões dos postos de trabalho;
 - Desenho de layout proposto com as dimensões dos postos de trabalho;
 - Modelo do fluxograma entregue.

3. Especialização: Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)

3.1. Público Alvo

Indústrias ou estabelecimentos que exerçam atividades de fabricação ou manipulação de alimentos que tenham Boas Práticas implementadas adequadamente.

3.2. Proposta de Trabalho

O Sistema APPCC tem como objetivo avaliar o processo produtivo quanto aos perigos relacionados à saúde do consumidor de forma preventiva. O sistema deve abranger todo o processo, desde a obtenção da matéria prima até o consumo do alimento.

É importante salientar que a ferramenta deve ser utilizada para análise de um produto/processo. O método deve ser revisto sempre que novos perigos forem identificados ou quando ocorrer qualquer modificação no modo de preparo ou incorporação de novos ingredientes.

As principais atividades para a implantação do sistema APPCC são listadas abaixo:

- Definição dos objetivos;
- Identificação e organograma da empresa;
- Avaliação de pré-requisitos;
- Programa de capacitação técnica;
- Descrição do produto e/ou grupo de produtos;
- Elaboração do fluxograma de processo;
- Validação do fluxograma de processo;
- Análise dos perigos e caracterização das medidas preventivas;

- Identificação dos pontos críticos de controle (PCC);
- Estabelecimento dos limites críticos para cada PCC;
- Estabelecimento dos procedimentos de monitorização;
- Estabelecimento das ações corretivas;
- Estabelecimento dos procedimentos de registro e documentação;
- Estabelecimento dos procedimentos de verificação.

3.3. Resultados Esperados

O Sistema APPCC é uma efetiva ferramenta de gestão, garantindo uma dinâmica de controle dos perigos, permitindo agir de forma preventiva, o que aumenta o nível de segurança dos alimentos produzidos, reduz desperdícios, evita retrabalhos, entre outros benefícios.

3.4. Carga horária

A carga horária máxima prevista é de 80h.

3.5. Entregas Mínimas

Plano APPCC completo com os itens obrigatórios descritos (identificação e organograma da empresa, identificação da equipe APPCC, fluxograma do produto, análise completa de perigos, determinação dos PCCs, etc.).

3.5.1. Entregas SG Tec

Os arquivos devem ser anexados em formato PDF na aba entregas do SG Tec.

- Modelo do Fluxograma;
- Modelo da Análise dos perigos e medidas preventivas;
- Identificação dos pontos críticos de controle (PCC);
- Modelo Planilhas de registro.

4. Especialização: Tabela Nutricional sem Análise Laboratorial

4.1. Público Alvo

Todo o cliente que necessite de tabela nutricional.

4.2. Proposta de Trabalho

Serão elaboradas tabelas nutricionais conforme legislação vigente para os produtos que o cliente solicitar. A proposta deve apresentar o número total de tabelas que serão elaboradas.

4.3. Carga horária

A consultoria em Tabela Nutricional podem apresentar carga horária proporcional ao número de tabelas que serão elaboradas, desde que não ultrapasse a carga horária máxima de 1h por tabela. Portanto, para uma proposta com 20 produtos, a consultoria poderá ter no máximo 20h.

MEI: máximo de 20h.

4.4. Entregas Mínimas

O consultor deve entregar a tabela nutricional formatada conforme legislação vigente.

4.4.1. Entregas SG Tec

Os arquivos devem ser anexados em formato PDF na aba entregas do SG Tec.

- Modelo de Tabela Nutricional.

5. Especialização: Desenvolvimento de Produtos

5.1. Público Alvo

Clientes na área de alimentos que tenham interesse em:

- aprimorar ou desenvolver novos produtos;
- padronizar formulações e obter fichas técnicas;
- aprimorar ou desenvolver novos cardápios;
- avaliação e melhoria de prazo de validade;
- consultoria em análise sensorial;
- consultoria para substituição de ingredientes e/ou aplicação de novas tecnologias em alimentos.

5.2. Proposta de Trabalho

Visa o desenvolvimento de um novo produto. É o desenvolvimento e acompanhamento de todo o desenvolvimento ou aperfeiçoamento do produto, desde a conceituação até a produção do lote piloto.

Estão entre as principais atividades que poderão estar contempladas na consultoria são listadas abaixo:

- Definir especificações técnicas;
- Projeção de Custos e Investimentos;
- Acompanhar produção do lote piloto;

- Ajustar projeto e produto;
- Validar desempenho do produto;

5.3. Resultados Esperados

Produtos e cardápios desenvolvidos e aperfeiçoados com acompanhamento técnico.

5.4. Carga horária

A carga horária máxima é de 100h para desenvolvimento de produto, considerando uma proposta com desenvolvimentos completo e produto de maior complexidade.

MEI: máximo de 30h.

Para propostas de elaboração de ficha técnica, considerar limite máximo de 2h por ficha completa com acompanhamento. É importante salientar que 2h é o valor máximo e não valor padrão por ficha. Portanto, em propostas de elaboração de várias fichas técnicas, de baixa complexidade ou com pouca variação de ingredientes, não deve ser utilizada a carga horária máxima.

5.5. Entregas Mínimas

São entregas mínimas a ficha técnica do produto (formulação e procedimento), fluxograma, tabela nutricional, relatório de aceite do produto pelo cliente, parâmetros técnicos de processo definidos (sejam sensoriais ou físico-químicos, conforme relevância para o produto e viabilidade para o cliente) e apresentar para o cliente uma Projeção de Custos e Investimentos, para que o empresário possa avaliar a viabilidade de produção em escala do produto desenvolvido.

5.5.1. Entregas SG Tec

Os arquivos devem ser anexados em formato PDF na aba entregas do SG Tec.

- Proposta de Desenvolvimento de Produto:
 - Modelo da Ficha Técnica entregue;
 - Modelo de Fluxograma;
 - Relatório de aceite do produto pelo cliente;
- Proposta de Desenvolvimento de Cardápio
 - Modelo da Ficha Técnica entregue;
 - Relatório de aceite do produto pelo cliente.
- Proposta de Ficha Técnica
 - Modelo da Ficha Técnica Entregue.

6. Especialização: NBR 15.635 - Requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais

6.1. Público Alvo

Serviços de alimentação que busquem a implantação dos requisitos de boas práticas higiênico-sanitárias e controles operacionais essenciais conforme a NBR 15.635. Aplica-se a todos os estabelecimentos prestadores de serviços que realizam manipulação, preparação, fracionamento, armazenamento, distribuição, transporte, exposição à venda e entrega de alimentos preparados para o consumo.

Recomenda-se que o cliente tenha realizado a implantação de boas práticas para serviço de alimentação anteriormente e que este, seja um atendimento complementar com intenção de ajustar e adequar as boas práticas visando a certificação.

6.2. Proposta de Trabalho

- Avaliação inicial diagnóstico;
- Plano de ação corretiva;
- Implementação e adequação aos requisitos da ABNT NBR 15.635:2008 com acompanhamento e orientação técnica do consultor;
- Elaboração/orientação sobre documentação necessária;
- Avaliação interna para avaliar o nível de implementação da norma ABNT NBR 15.635;
- Plano de ação corretiva, caso sejam necessários ajustes para a certificação;

É de responsabilidade do cliente os custos para obtenção da norma e a certificação.

6.3. Resultados Esperados

Estabelecimento com Boas Práticas para Serviço de Alimentação implementadas conforme NBR 15635, apto a receber uma auditoria de certificação da norma.

6.4. Carga horária

Límite máximo de 36h de atendimento.

A carga horária pode variar conforme complexidade do processo, tamanho da empresa, número de funcionários e entregas. Considerar a carga horária máxima para propostas de alta complexidade.

6.5. Entregas Mínimas

É esperado que o consultor realize diagnóstico com base na norma e construa um plano de ação para adequação do estabelecimento à NBR15.635 junto ao cliente. Espera-se que o

consultor auxilia na orientação e na elaboração dos documentos necessários, bem como no acompanhamento da implementação.

6.5.1. Entregas SG Tec

- Modelo de diagnóstico utilizado;
- Modelo de Plano de Ação utilizado;
- Lista de documentos elaborados durante a consultoria.

7. Especialização: NBR 22.000 - Sistema de gestão da segurança de alimentos - Requisitos para qualquer organização da cadeia produtiva de alimentos

7.1. Público Alvo

Aplicáveis a todas organizações na cadeia produtiva de alimentos independente de tamanho e complexidade. Isto inclui as que estão direta ou indiretamente envolvidas em uma ou mais etapas da cadeia produtiva de alimentos para consumo animal ou humano.

É uma ferramenta para certificação do Sistema APPCC e seus pré-requisitos, adotando os requisitos de gestão baseados nos princípios de melhoria contínua.

É requisito que o cliente tenha realizado a implantação de boas práticas anteriormente e preferencialmente tenha um plano APPCC, e que este seja um atendimento complementar com intenção de ajustar e adequar a empresa à certificação.

7.2. Proposta de Trabalho

- Avaliação e/ou implantação de Sistema de Gestão da Segurança Alimentar;
- Definição das Responsabilidades da Gestão formação e qualificação da equipe;
- Definição de todos os itens pertinentes à Gestão de Recursos;
- Planejamento e Realização de Produtos Seguros, com implantação de todos os requisitos da norma;
- Validação, Verificação e Melhoria do Sistema de Gestão da Segurança Alimentar.

É de responsabilidade do cliente os custos para obtenção da norma e a certificação.

7.3. Resultados Esperados

Empresa apta a receber uma auditoria de certificação da norma.

7.4. Carga horária

Limite máximo de 100h de atendimento.

A carga horária pode variar conforme complexidade do processo, tamanho da empresa, número de funcionários e entregas. Considerar a carga horária máxima para propostas de alta complexidade.

7.5. Entregas Mínimas

É esperado que o consultor realize diagnóstico com base na norma e construa um plano de ação para adequação do estabelecimento à norma junto ao cliente. Espera-se que o consultor auxilie na orientação e na elaboração dos documentos necessários, bem como no acompanhamento da implementação.

7.5.1. Entregas SG Tec

- Modelo de controle de documentos e registros;
- Modelo de plano de comunicação interna e externa;
- Modelo de plano de contingência (procedimentos para gerir potenciais situações de emergência e acidentes que podem ter impacto na segurança alimentar)
- Plano de auditoria interna.

8. Especialização: Implantação de Norma de Rastreabilidade

8.1. Público Alvo

Aplicáveis a todas organizações na cadeia produtiva de alimentos.

8.2. Proposta de Trabalho

- Avaliação inicial diagnóstico;
- Plano de ação corretiva;
- Implementação e adequação aos requisitos da norma com acompanhamento e orientação técnica do consultor;
- Elaboração/orientação sobre documentação necessária;
- Avaliação interna para avaliar o nível de implementação da norma;
- Plano de ação corretiva, caso sejam necessários ajustes para a certificação;

É de responsabilidade do cliente os custos para obtenção da norma e a certificação.

8.3. Resultados Esperados

Empresa apta a receber uma auditoria de certificação da norma.

8.4. Carga horária

Límite máximo de 100h de atendimento.

A carga horária pode variar conforme complexidade do processo, da norma, do tamanho da empresa, número de funcionários e entregas. Considerar a carga horária máxima para propostas de alta complexidade.

8.5. Entregas Mínimas

É esperado que o consultor realize diagnóstico com base na norma e construa um plano de ação para adequação do estabelecimento à norma junto ao cliente. Espera-se que o consultor auxilie na orientação e na elaboração dos documentos necessários, bem como no acompanhamento da implementação.

8.5.1. Entregas SG Tec

- Modelo de diagnóstico utilizado;
- Modelo de Plano de Ação utilizado;
- Lista de documentos elaborados durante a consultoria.

ANEXO I – TABELA RESUMO ESPECIALIZAÇÃO X CARGA HORÁRIA MÁXIMA

Consultoria Tecnológicas em Alimentos	Carga Horária Máxima	
ABPF - Avaliação de Boas Práticas de Fabricação	8	
Consultoria em BPF - Boas Práticas de Fabricação	BPSA	55
	BPF	66
	Layout BPF	35
Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC)	80	
Tabela Nutricional sem Análise Laboratorial	1	
Desenvolvimento de Produtos	Desenvolvimento	90
	Ficha Técnica	2
Implantação NBR 15.635	55	
Implantação NBR 22.000	100	
Implantação de Norma de Rastreabilidade	100	