

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

Programa Sebraetec

Área – Qualidade

Subárea- Normalização Regulamentação Técnica

Solução – Aperfeiçoamento Tecnológico – ABNT NBR 15635: 2015 – Requisitos de Boas Práticas higiênicas e sanitárias e controles operacionais essenciais – Alimentação Fora do Lar

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 ABNT NBR 15635: 2015 – Requisitos de Boas Práticas higiênicas e sanitárias e controles operacionais essenciais

A solução visa o aumento de 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 ABNT NBR15635:2015 e às exigências do mercado interno.

Contempla o detalhando estrutura física, instalações, equipamentos, móveis e utensílios e, os critérios operacionais de aquisição, estocagem e armazenamento, etapas do processo de pré-preparo, preparo e distribuição dos alimentos, com monitoramento, controles da segurança e da qualidade em cada etapa do processo e registros

Com foco em bares, restaurantes, lanchonetes, padarias, confeitarias, açougue, supermercados, dentre outros visando promover e implantar as Boas Práticas de Higiene e de Manipulação de alimentos.

Atuação de consultoria:

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

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- Aperfeiçoamento do Manual e Procedimentos já existentes
- Implantação dos Controles Operacionais Essenciais
 - Higienização de Hortifruti (frutas, legumes e verduras)
 - Tratamento térmico
 - Resfriamento
 - Manutenção
 - Distribuição
- Monitoramento e Registros;
- Treinamento presencial;

ESTRUTURA / CARGA-HORÁRIA

40 a 65 horas (inclusas 8 horas de treinamento)

Obs: Consulte a programação dessa solução com a instituição ofertante

ENTREGA DOS SERVIÇOS CONTRATOS

- 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 projeto;
- Relatório técnico final:
 - Diagnóstico Final/ Check List
 - Manual de boas práticas de fabricação revisados
 - Procedimento Operacional Padronizado revisados
 - Implantação dos Controles Operacionais Essenciais
 - Higienização de Hortifruti (frutas, legumes e verduras)
 - Tratamento térmico
 - Resfriamento
 - Manutenção
 - Distribuição
 - Registros (descritos no manual, nos POP's e nos COE's)

FICHA TÉCNICA DA SOLUÇÃO EDUCACIONAL

- Relatório Final/Termo de conclusão SEBRAETEC

PÚBLICO ALVO

- ✓ Empresa de Pequeno Porte
- ✓ Microempresa

PRÉ-REQUISITOS NECESSARIOS PARA O PARTICIPANTE

Ter Boas Práticas de Fabricação implementadas com documentação pertinente conforme a legislação RDC 216/2004.

Solução aplicada apenas para Pessoa Jurídica

CERTIFICAÇÃO

Não se aplica