# ADEQUAÇÃO DA ÁREA DE PRODUÇÃO À LEGISLAÇÃO SANITÁRIA

## 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 Serviço Tecnológico

## 5. Modalidade

Presencial

## 6. Público alvo

ME, EPP, Produtor Rural

## 7. Setor indicado

Agronegócios, Comércio, Indústria, Serviços

## 8. Macrossegmento

Alimentos e Bebidas, Sabões, Saneantes, Cosméticos, Beleza e Estética

## 9. Descrição

**ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA E IMERSÃO**

- Realizar reunião de abertura junto à empresa demandante, 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 da empresa demandante e da prestadora de serviço.

- Avaliação do espaço físico/projeto de layout para indicação das adequações conforme especificações técnicas.

**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. Relatório da avaliação do espaço físico/projeto de layout.

**ETAPA 02 | CONSULTORIA PARA ADEQUAÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS**

- Desenhar os fluxos que fazem parte do processo, evitando que esses se cruzem (entrada de pessoal; entrada de matérias primas e ingredientes; entrada de embalagens; entradas de produtos químicos; saída dos produtos acabados; saída de lixo; saída de pessoal, etc.);
    - Se fisicamente não for possível evitar o cruzamento dos processos, sugerir outras formas passíveis de controlar, como exemplo fluxo em horários distintos.
- Definir espaços físicos com destinação específica.
- Planejar o fluxo dentro da produção e a instalação adequada dos equipamentos.
- Elaborar croqui das instalações físicas da área produtiva.
    - Quando for o caso, indicar as necessidades de adequações para atender a legislação sanitária municipal, estadual e federal (Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - Mapa e Anvisa).
- Elaborar Plano de Ação contendo as não conformidades, comprovadas pelos registros fotográficos, e as ações de adequação necessárias para a sua resolução, inclusive o croqui, quando for o caso;
- Acompanhar a realização das ações de adequação dentro do prazo da consultoria.
- Atualizar o Plano de Ação com as ações realizadas.
- Inserir os registros fotográficos da situação final, comparando-os com a situação inicial, identificando em cada foto a melhoria implementada;

**ENTREGA ETAPA 02:**

- Relatório Técnico Final contendo bases e premissas utilizadas, tarefas executadas, ações de melhoria implementadas e resultados obtidos (inclusive com registros fotográficos), oportunidades de melhoria, plano contendo ações a serem executadas, recomendações e conclusões.
- Declaração, assinada pela empresa demandante, atestando o recebimento da(s) entrega(s) realizadas pela prestadora de serviço e que a prestadora de serviço explicou à empresa demandante o conteúdo da(s) entrega(s) efetivadas.

## 10. Benefícios e resultados esperados

O objetivo é fornecer consultoria para avaliação do espaço físico do empreendimento, especificamente para as áreas de produção e armazenamento, e para a indicação de adequações, que favoreçam o fluxo de produção linear, sem cruzamentos, para cumprir a legislação sanitária vigente aplicada aos serviços de alimentação.

A adequação do espaço físico de produção e de armazenamento de alimentos à legislação vigente propicia ao empreendimento:

- Racionalização dos métodos de produção: espaço, equipamento e mão de obra;
- Redução dos custos operacionais;
- Aprimoramento do controle de qualidade dos produtos fabricados;
- Redução do tempo de processamento;
- Minimização da contaminação cruzada.

## 11. Estrutura e materiais necessários

-

## 12. Responsabilidade da empresa demandante

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

## 13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. É de responsabilidade da prestadora de serviço realizar acertos nos memoriais (croquis) entregues, caso sejam solicitadas pelos órgãos fiscalizadores, mesmo que a demanda já tenha sido encerrada.
2. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas.
3. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa demandante.
4. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a empresa demandante.
5. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
6. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

## 14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Corpo técnico formado por engenheiro agrônomo, engenheiro de alimentos, nutricionista, engenheiro químico ou químico para atender as demandas de indústrias e agroindústrias ou dos serviços de alimentação.

## 15. Pré-diagnóstico

-

## 16. Observações

1. Os valores dos honorários apresentados pela prestadora de serviço devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta.
2. 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.
3. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação da empresa demandante;
4. A prestadora de serviço não pode ser responsabilizada por erros de terceiros contratados pela empresa demandante.

| HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES | | | |
|---|---|---|---|
| Versão | Data | Link | Responsável |
| 1 | 10/04/2019 | https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/04/Adequação-da-Área-de-Produção-de-Alimentos-à-Legislação-Sanitária-GQ13001-1.pdf | |
| 2 | 16/09/2019 | https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Adequação-da-Área-de-Produção-à-Legislação-Sanitária-GQ13001-2.pdf | Amanda Emanuele Garcia de Oliveira<br><br>Eduardo Cardoso Garrido |