

ADEQUAÇÃO À NORMA ABNT NBR ISO 22000:2019 – SISTEMAS DE GESTÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS

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 e/ou a distância

6. Público alvo

ME e EPP

7. Setor indicado

Produtor Rural, Comércio, Indústria e Serviços

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

Consultoria destinada à preparação para a certificação, com visitas periódicas de especialista que deverá orientar e auxiliar o empresário e funcionários, de maneira simples e objetiva, a implementar o sistema de gestão da segurança de alimentos conforme requisitos da norma ABNT NBR ISO 22000:2019, que contribui para assegurar a segurança de alimentos na cadeia de alimentos, do ambiente rural à mesa do consumidor.

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

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. Ferramentas como entrevista com o cliente são importantes como forma de obter informações necessárias para fundamentar a entrega da proposta.

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.

ETAPA 02 | CONSULTORIA PARA IMPLANTAÇÃO DA NORMA ABNT NBR ISO 22000:2019

A consultoria visa implantação do sistema de gestão da segurança de alimentos na empresa demandante, conforme requisitos da norma ABNT NBR ISO 22000:2019 (Sistema de gestão da segurança de alimentos). A consultoria deve abordar: contexto da empresa, liderança, planejamento, suporte, operação, avaliação de desempenho e melhoria. Essa etapa abrange a consultoria observando os seguintes aspectos, quando aplicáveis:

1. Desenvolvimento ou aprimoramento das BPF (Boas Práticas de Fabricação) que, por sua vez, devem estar contidas no Manual de Boas Práticas (caso a empresa demandante não disponha do Manual de BPF).
2. Desenvolvimento ou aprimoramento dos Planos APPCC na empresa demandante.
3. Desenvolvimento e implantação do programa de pré-requisitos;
4. Elaboração/ajustes na documentação;
5. Repasse técnico aos empregados da empresa na norma ABNT NBR ISO 22000:2019.
6. Desenvolvimento do plano de comunicação interativa da empresa com a cadeia produtiva;
7. Orientação para realização das auditorias internas;
8. Suporte no tratamento das não conformidades e análise crítica do Sistema.

ENTREGAS ETAPA 02:

1. Relatório contendo os Planos APPCC desenvolvidos/aprimorados;
2. Documentação do sistema de gestão elaborada;
3. Relatório de auditoria interna, contendo bases e premissas utilizadas, tarefas executadas, resultados obtidos (inclusive com registros fotográficos), oportunidades de melhoria, plano contendo ações a serem executadas, recomendações e conclusões. Comprovação da capacitação dos empregados da empresa na norma ABNT NBR ISO 22000:2019. Anexar também Declaração assinada pelo empresário 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

A norma técnica ABNT NBR ISO 22000:2019 especifica os requisitos para o sistema de gestão da segurança de alimentos, onde uma organização na cadeia produtiva de alimentos precisa demonstrar sua habilidade em controlar os perigos, a fim de garantir que o alimento está seguro para o consumo humano.

O APPCC – Análise de Perigo e Pontos Críticos de Controle ou HACCP (sigla em inglês) é um sistema de controle baseado em sete princípios para a garantia da segurança do alimento por meio da análise e controle dos riscos físicos, químicos e biológicos, desde a produção da matéria-prima, suprimento e manuseio até fabricação, distribuição e consumo do produto acabado.

Os benefícios da implantação dessa norma incluem a garantia da qualidade dos alimentos, processo de documentação organizado e boa comunicação com os parceiros comerciais, o que tende a promover fidelização do cliente.

PRÉ-REQUISITO PARA A EMPRESA DEMANDANTE:

Recomenda-se que a empresa tenha Boas Práticas de Fabricação/Manipulação de Alimentos implementadas.

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 da prestadora 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. Realizar reunião para alinhamento e apresentação das atividades previstas.
2. Analisar a demanda e as informações fornecidas pela empresa.
3. Elaborar proposta, escopo de trabalho, cronograma das etapas do projeto, agenda de reuniões e atividades, sendo necessário validar com a empresa demandante.
4. Fornecer as entregas previstas, validadas pela empresa demandante, ao Sebrae.
5. Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do Sebraetec.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Empresa especializada em implantação da norma ABNT NBR ISO 22000:2019 – Sistemas de Gestão de Segurança de Alimentos.

15. Pré-diagnóstico

-

16. Observações

1. Na impossibilidade desta ficha técnica ser aplicada presencialmente, ela poderá ser aplicada de forma remota (ferramentas de videoconferência, ligações telefônicas, aplicativos de mensagens e/ou e-mails). No momento da contratação a empresa demandante deverá ser comunicada que parte do serviço ou a integralidade dele, quando aplicável, acontecerá de forma remota. Além disso, o alinhamento do formato do atendimento deve ser feito na Etapa 01 entre a empresa demandante e a prestadora de serviço tecnológico;
2. Na impossibilidade de as entregas serem assinadas fisicamente pela empresa demandante, elas poderão ser validadas via assinatura digital, aceite eletrônico ou e-mail, em que a empresa demandante deverá manifestar o aceite e encaminhar para a prestadora de serviço tecnológico, e esta deverá incluir o comprovante de validação da empresa demandante nas entregas para o registro do atendimento;
3. Os valores dos honorários apresentados pela prestadora de serviços devem incluir todas as despesas com impostos e encargos sociais, conforme legislação tributária em vigor, que possa incidir sobre o objeto da proposta.
4. Despesas adicionais com terceiros (direitos autorais, fotografias, hospedagem, imagens, registro de domínio, revisões, textos, conteúdo dinâmico, entre outros) ficam a cargo exclusivo da empresa demandante e devem ser previamente autorizadas por ela durante a validação da proposta de trabalho.
5. É de responsabilidade da prestadora de serviço todo o trabalho, da concepção à aprovação da empresa demandante.
6. 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-à-norma-ABNT-NBR-ISO-22000-2006--Sistemas-de-Gestão-da-Segurança-de-Alimentos-GQ13009-1.pdf	
2	16/09/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Adequação-à-norma-ABNT-NBR-ISO-22000-2006--Sistemas-de-Gestão-da-Segurança-de-Alimentos-GQ13009-2.pdf	Amanda Emanuele Garcia de Oliveira Eduardo Cardoso Garrido
3	23/10/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/10/Adequação-à-norma-ABNT-NBR-ISO-22000-2019-Sistemas-de-Gestão-de-Segurança-de-Alimentos-GQ13009-3.pdf	Amanda Emanuele Garcia de Oliveira, Eduardo Cardoso Garrido e Hulda Oliveira Giesbrecht
4	08/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Adequação-à-norma-ABNT-NBR-ISO-22000-2019-Sistemas-de-Gestão-de-Segurança-de-Alimentos-GQ13009-4.pdf	Coordenação Sebraetec