

SISTEMA APPCC – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

1. Tema

Produção e Qualidade

2. Subtema

Gestão da Qualidade

3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

4. Tipo de serviço / instrumento

Acesso a Serviços Tecnológicos / Consultoria Tecnológica

5. Modalidade

Presencial

6. Público alvo

MEI, ME e EPP

7. Setor indicado

Agronegócios, Indústria e Serviços

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

ETAPA 01 | REUNIÃO DE ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- a. Atendimento inicial para alinhamento da descrição da demanda (Motivação para a implantação do Sistema APPCC e atendimento à legislação (indústrias) e/ou Selos e Certificados disponíveis no mercado, além de avaliação do perfil do cliente, que inclui o número de planos APPCC inclusos na proposta;

- b. Construção da descrição da demanda (objeto de contratação, responsabilidades, cronograma) e;
- c. Validação da descrição da demanda e da proposta final pelo cliente e contratação do serviço.

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 | AVALIAÇÃO INICIAL

- Reunião de alinhamento dos objetivos do cliente, serviços e entregas do consultor.
- Avaliação da situação da empresa no uso dos procedimentos de pré-requisitos do Sistema APPCC (boas práticas), fazendo uso de uma lista de verificação ou outra metodologia.
- A empresa deve possuir estrutura que atenda ao preconizado pela legislação de Boas Práticas, de acordo com cada setor produtivo da indústria, agroindústria ou serviço de alimentação e legislação referente, no que tange instalações, equipamentos, móveis, utensílios e fluxo de produção. Obras de adequação, manutenção de equipamentos, compra de instrumentos ou calibração de instrumentos de controle podem ser necessárias caso a empresa não possua o programa de pré-requisitos adequadamente implantado e seus custos devem ser previstos.

ENTREGA ETAPA 02: Cronograma de execução e Avaliação Inicial dos procedimentos de pré-requisitos.

ETAPA 03 | CONSULTORIA PARA ELABORAÇÃO DOS PLANOS APPCC E IMPLANTAÇÃO DO SISTEMA

- Capacitação da equipe APPCC previamente formada nos seguintes tópicos:
 - Descrição do alimento ou grupo de alimentos
 - Descrição do uso proposto e consumidores
 - Elaboração e validação do fluxograma de processo
 - Aplicação dos 7 princípios do Sistema APPCC: Análise de perigos; Identificação dos pontos críticos de controle; Determinação dos limites críticos; Formas de monitoramento; Ações corretivas; Registros; e Formas de verificação
- Consultoria para a elaboração dos planos APPCC, com conteúdo que obedeça as diretrizes do *Codex Alimentarius*: identificação da empresa; organograma da empresa; equipe APPCC; descrição do produto ou do grupo de produtos; fluxograma de processo e descrição de suas etapas; comprovação da verificação in loco dos fluxogramas; análise de perigos e medidas preventivas; determinação dos pontos críticos de controle; limites críticos; formas de monitoramento; ações corretivas; registros; e formas de verificação.

- Implementação dos controles dos pontos críticos de controle determinados nos planos APPCC, com capacitação *in loco* dos monitores e acompanhamento.
- Validação dos planos APPCC com a verificação de documentos e processos *in loco* (auditoria interna).
- Entrega dos planos APPCC e relatório de verificação final. | Manual do Sistema APPCC e relatório de verificação final.

Nota: Se combinado previamente, os planos APPCC podem ser entregues exclusivamente em meio eletrônico.

ENTREGAS ETAPA 03: Planos APPCC e relatório de verificação final.

10. Benefícios e resultados esperados

Preparar indústrias de alimentos e serviços de alimentação de micro e pequeno visando o atendimento à legislação sanitária vigente (no caso de indústrias) e/ou à obtenção de selo ou certificado referente ou que tenha o Sistema APPCC como requisito, gerando notoriedade e reconhecimento pelo mercado.

1. Melhoria dos produtos/serviços oferecidos.
2. Melhoria da qualidade dos serviços e processos internos.
3. Capacitação profissional.
4. Desenvolvimento sustentável.
5. Incentivo à qualidade e à melhoria contínua.
6. Maior facilidade para expansão de mercados.
7. Empresa apta para o processo de auditoria de terceira parte referente aos requisitos de selos ou certificados disponíveis no mercado.

11. Estrutura e materiais necessários

-

12. Responsabilidade da empresa demandante

1. Aprovar a proposta.
2. Participar da reunião de alinhamento do trabalho e das demais reuniões previamente marcadas, conforme cronograma aprovado.
3. Disponibilizar um responsável para acompanhamento de todo o serviço.
4. Fornecer as informações necessárias às executoras para o desenvolvimento do trabalho.
5. Obedecer às orientações dadas para a implantação dos procedimentos da Norma na empresa.
6. Participar da reunião de entrega dos resultados.

Nota: É obrigatório a empresa demandante responder as pesquisas do SEBRAE.

13. Responsabilidade da prestadora de serviço

1. Realizar reunião para colher informações e apresentar os detalhes da execução do trabalho previsto.
2. Executar as ações de diagnóstico, registrando em relatórios a situação observada.
3. Apresentar ao empresário a situação encontrada, incluindo as evidências e recomendações para melhoria, junto com um Plano de Ações.
4. Entregar os documentos nas versões impressa e digital à empresa cliente e digital ao SEBRAE.
5. Cumprir todos os prazos e agendas estabelecidas.

NOTA: OBRIGATORIEDADE DA ENTIDADE EXECUTORA

Considerar no mínimo os aspectos e informações constantes nesta ficha técnica.

14. Perfil desejado da prestadora de serviço

Comprovar competência técnica na prestação de serviços de consultoria para a elaboração de planos e a implantação do Sistema APPCC em indústrias de alimentos e em serviços de alimentação. O quadro técnico da empresa deverá comprovar a existência de profissionais na área de engenharia de alimentos, produção, química ou agrônoma; nutrição; biologia; medicina veterinária ou tecnologia de alimentos.

15. Pré-diagnóstico

1. Interesse em aperfeiçoar a gestão da empresa e inovar seus produtos, processos e serviços, inclusive certificação de processos e produtos.
2. Interesse em expandir seus negócios.
3. Alguma capacidade de investimento.
4. Regularização empresarial de acordo com seu enquadramento (ex. certidões e alvará em dia);
5. Ter CNPJ;
6. Pertencer a categoria:
 - a. Indústrias de alimentos.
 - b. Restaurantes industriais.
 - c. Restaurantes comerciais.
 - d. Panificadoras e confeitarias.
 - e. Cozinhas de bares, lanchonetes e similares.
7. Designar um responsável para atender à Executora e fornecer as informações necessárias ao trabalho.

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 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 do cliente e devem ser previamente autorizadas por ele durante a validação da proposta de trabalho;
 5. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
 6. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	13/09/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Sistema-APPCC---Análise-de-Perigos-e-Pontos-Críticos-de-Controle-GQ13056-1.pdf	Mayra Monteiro Viana Vanessa dos Santos Oliveira
2	15/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Sistema-APPCC---Análise-de-Perigos-e-Pontos-Críticos-de-Controle-GQ13056-2.pdf	Coordenação Sebraetec