

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS PARA O SETOR DE ALIMENTOS E BEBIDAS

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

MEI, ME, EPP e Produtor Rural

7. Setor indicado

Agronegócios, Comércio, Indústria e Serviços

8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

9. Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- Atendimento inicial para alinhamento da descrição da demanda informando a motivação para a implantação dos procedimentos de Boas Práticas para o atendimento à legislação específica (empresas produtoras de alimentos de

origem vegetal e alimentação pronta para o consumo e distribuidores de alimentos [mercados, supermercados, açougues, peixarias]; empresas produtoras de bebidas,, empresas prestadoras de serviços de alimentação.)

*As empresas do setor de alimentos e bebidas devem observar a existência de legislações locais (estaduais ou municipais) a serem atendidas com critérios específicos por localidade.

**Observação importante: A elaboração dos planos APPCC não é contemplada na presente ficha técnica. Em caso de necessidade, deve-se abrir outra demanda específica para o Sistema APPCC.

- Construção da descrição da demanda (objeto de contratação, responsabilidades, cronograma) e;
- 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 | DIAGNÓSTICO E DOCUMENTAÇÃO

- Diagnosticar a necessidade da empresa quanto aos processos de segurança do alimento de acordo com as normas regulamentadoras da legislação vigente (VISA, ANVISA, MAPA, etc);
- Visita técnica para diagnóstico in loco da realização das atividades pela equipe, onde serão observadas as não conformidades e os pontos de melhoria na execução dos processos da produção dos alimentos, que interferem diretamente na qualidade sanitária dos produtos, com base nas legislações vigentes, sendo verificados itens como:
 - Procedimento de limpeza e higienização dos utensílios e equipamentos de trabalho;
 - Procedimentos de organização do ambiente;
 - Processo de recebimento dos insumos;
 - Utilização de EPI's e demais equipamentos de trabalho;
 - Documentações obrigatórias como análises de água e certificado de dedetização;
 - Utilização de planilhas para registro dos procedimentos;
 - Procedimentos no preparo dos alimentos;
 - Condições da área física para realização do serviço, entre outros.
- Realizar ajustes nos documentos conforme necessidades do cliente ajustando de acordo com indicações apresentadas no Relatório Técnico elaborado no Diagnóstico. É fundamental que todos os ajustes solicitados sejam realizados nesta etapa;
- Nesta etapa, os documentos que precisam ser atualizados ou providenciados, quando necessário, são:
 - Termo de Viabilidade de Localização;
 - Alvará de Funcionamento;

- Projeto de Sistema de Controle e Combate a incêndio (se for o caso – depende do porte da empresa);
- Atestado de Saúde Ocupacional (ASO) dos funcionários;
- Alvará de Saúde;
- Certificado de Controle de Pragas, Laudo de Análise Microbiológica e Físico-química da água;
- MBPFA e POP.
- De posse de todas as informações a Empresa Contratada levantará requisitos estabelecidos pelos órgãos relacionados ao segmento específico da empresa atendida (Exemplo: ANVISA, MAPA, ADAB, nas esferas Federal, Estadual e Municipal);
- Elaborar um PLANO DE AÇÃO, conforme orientações realizadas, para implantação de melhorias pela empresa:
 - Apresentar relatório para empresa, explicando detalhadamente sobre as não conformidades apresentadas e as propostas sugeridas para adequação;
 - Orientar nos procedimentos gerais de higiene, armazenamento e conservação dos alimentos/bebidas, necessários à prática da Segurança dos Alimentos e legislação vigente;
 - Orientar nas melhorias estruturais e de processos, conforme legislação vigente;
 - Orientar outras informações relevantes pertinentes ao tema, conforme demanda do cliente.

ENTREGA ETAPA 02: Relatório com detalhamento das não conformidades identificadas (com registro fotográfico) e Plano de Ação com as recomendações de ajuste para cada item considerando as diretrizes estabelecidas pelas entidades reguladoras.

ETAPA 03 | CONSULTORIA PARA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM EMPRESAS DE ALIMENTOS

- Consultoria nas boas práticas, com base no resultado do diagnóstico, para fornecimento de informações técnicas e legais, bem como orientações sobre os seguintes tópicos:
 - Perigos e Higiene pessoal;
 - Condições ambientais, instalações e equipamentos;
 - Higiene de ambientes, equipamentos e utensílios;
 - Produção e documentação.
- Nas **empresas de produtos de origem vegetal** e distribuidores de alimentos fiscalizadas pela ANVISA: elaboração e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados de acordo com a legislação específica da área de atuação e/ou setor da empresa. Elaboração do Manual de Boas Práticas, incluindo identificação da empresa, condições ambientais, etapas de produção e controle da qualidade, e documentos complementares, por exemplo.

- Nas **empresas de produtos de origem animal**: elaboração e implantação dos Programas de Autocontroles* de acordo com a legislação específica da área de atuação e/ou setor da empresa.
*Os títulos dos Programas de Autocontroles podem variar em função de legislações de órgãos fiscalizadores locais, no caso de SISBI/SUASA.
- Orientar os empregados e responsáveis pelos processos (com lista de assinatura) sobre os assuntos pertinentes de boas práticas na empresa, tais como: controle de perigos que atacam os alimentos: definição e classificação; microbiologia básica; contaminação alimentar, doenças transmitidas por alimentos; boas práticas: estrutura física; controle da água; controle de pragas; controle da saúde e higiene do manipulador; higienização de superfícies; Controle na produção: seleção e recebimento das matérias-primas, armazenamento, pré-preparo; cocção, manutenção, distribuição controles de temperatura.
- Reavaliação da situação da empresa, para caracterizar o progresso obtido no uso das boas práticas. | Avaliação final das boas práticas.

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

ENTREGAS ETAPA 03: Avaliação final das boas práticas, Manual de Autocontroles ou Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Manual de Boas Práticas, demais documentos da qualidade elaborados/revisados durante a consultoria. Lista de assinaturas referente a orientação de boas práticas, validados pela empresa demandante.

10. Benefícios e resultados esperados

Preparar empresas de micro e pequeno porte, micro empreendedores individuais e produtores rurais do segmento de alimentos e bebidas visando à obtenção de licença ou alvará sanitário junto ao órgão local de Vigilância Sanitária, Serviços de Inspeção Municipal, Estadual ou Federal (alimentos de origem animal), Registro (bebidas e alguns alimentos fiscalizados pela ANVISA), ou para implantação de boas práticas de segurança do alimento de acordo com protocolos específicos de certificações voluntárias de mercado.

1. Melhoria da qualidade e processos internos de produção de alimentos;
2. Incentivo à qualidade e à melhoria contínua;
3. Maior facilidade para expansão de mercados;
4. Empresa apta para auditoria referente aos requisitos das Boas Práticas de segurança do alimento.
5. Atendimento às exigências das entidades regulamentadoras para comercialização de produtos do setor de alimentos e bebidas no Brasil.

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 à empresa prestadora de serviço para o desenvolvimento do trabalho.
5. Obedecer às orientações dadas para a implantação das Boas Práticas 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 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

Corpo técnico formado por profissionais com competência técnica comprovada na prestação de serviços de consultoria para implantação das boas práticas na fabricação de alimentos e bebidas e nos serviços de alimentação, tendo como base a legislação vigente do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (Mapa), Anvisa e órgãos locais de Vigilância Sanitária. O quadro técnico da empresa deverá comprovar a existência de profissionais nas áreas de engenharia de alimentos, produção, química ou agrônoma; nutrição; biologia; medicina veterinária ou tecnologia de alimentos.

15. Pré-diagnóstico

1. Qual é a atividade ou área de atuação da empresa?
2. Quais são os produtos fabricados / manipulados / comercializados?
3. Qual é o porte da empresa (micro, pequena etc.)?
4. Quantas pessoas estão envolvidas no manuseio dos alimentos?
5. A empresa foi autuada por algum órgão fiscalizador?
6. A empresa já teve suas atividades produtivas suspensas?

7. Tem disponibilidade para se dedicar às melhorias e qualificação de sua equipe?
8. A empresa tem documentos da qualidade (procedimentos, instruções, registros, manual de boas práticas)?
9. A empresa já fez ações visando a implantação das Boas Práticas? Quais?
10. A empresa tem um técnico que possa replicar o treinamento para outros membros da equipe?
11. Conhece os benefícios da implementação das Boas Práticas de Fabricação?
12. Qual é o principal motivo para a implantação das Boas Práticas de Fabricação?
13. Interesse em aperfeiçoar a gestão da empresa e inovar seus produtos, processos e serviços, inclusive certificação de processos e produtos?
14. Interesse em expandir seus negócios?
15. Alguma capacidade de investimento?
16. Regularização empresarial de acordo com seu enquadramento (ex. certidões e alvará em dia)?
17. 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	23/05/2019	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/03/Boas-Práticas-para-Serviços-de-Alimentação-GQ13019-1.pdf	
2	03/04/2020	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-de-higiene-e-segurança-dos-alimentos-para-o-setor-de-alimentos-e-bebidas-GQ13019-2.pdf	Coordenação Sebraetec
3	01/01/2021	https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/12/Boas-Práticas-de-higiene-e-segurança-dos-alimentos-para-o-setor-de-alimentos-e-bebidas-GQ13019-3.pdf	Aline Aparecida Santos Pereira Arthur Guimaraes Carneiro Hulda Oliveira Giesbrecht Vanessa dos Santos Oliveira