



SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

INFORMAÇÕES GERAIS

Curitiba, 18 de março de 2015.



SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

INFORMAÇÕES GERAIS

Sumário

APRESENTAÇÃO	3
JUSTIFICATIVAS E BENEFÍCIOS.....	3
COMO OBTER O SELO	4
PROCESSO DE AVALIAÇÃO.....	4
Perfil da empresa	5
Qualidade dos processos	6
Maturidade da Gestão	6
OBTENÇÃO DO SELO	7
RENOVAÇÃO	8
BENEFÍCIOS DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ	Erro! Indicador não definido.
GLOSSÁRIO.....	9



SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

INFORMAÇÕES GERAIS

APRESENTAÇÃO

O Selo Alimentos do Paraná foi criado para conferir notoriedade aos empreendimentos que têm a implantação das Boas Práticas, ou seja, praticam os procedimentos higiênico-sanitários necessários para a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor.

O Selo foi desenvolvido pelo Sebrae/PR como um instrumento que reconhece o esforço dos empresários paranaenses em se apresentar como fornecedores de serviços de excelência no mercado de alimentos.

A comissão gestora, formada por Sebrae/PR e FIEP é quem concede o Selo Alimentos do Paraná.

A metodologia para concessão segue o mesmo procedimento de uma certificação, fazendo uso de auditorias preliminares, que identificam oportunidades para melhoria, e uma auditoria final de 3ª parte, que verifica e atesta o cumprimento de requisitos mínimos exigidos.

JUSTIFICATIVAS E BENEFÍCIOS

A implantação de ferramentas de qualidade específicas para os segmentos de alimentos e serviços de alimentação é obrigatória. Há diversas leis federais, estaduais e municipais que determinam a implantação das Boas Práticas, do sistema APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) ou dos recentes Programas de Autocontrole, cada uma indicada para um tipo de produto, produtor ou serviço, e fiscalizadas por meio de órgãos como MAPA e ANVISA. Portanto, a necessidade de ter as Boas Práticas – obrigatórias para qualquer tipo e porte de empreendimento ou empresa da área de alimentos – é determinação legal e indiscutível e o SEBRAE possui métodos testados e aprovados para sua promoção.

O Selo mostra para os consumidores, cada vez mais exigentes, o alcance de padrões de qualidade que vão garantir uma experiência agradável no consumo do produto, sem prejuízos posteriores à saúde. Possuir o Selo Alimentos do Paraná, portanto, gera credibilidade no processo de fabricação e oferta de alimentos.



Mas, o uso do Selo também está condicionado a uma gestão moderna e eficaz. Como referência, é usado o Modelo de Excelência da Gestão (MEG), da Fundação Nacional da Qualidade, baseado em conceitos e processos gerenciais encontrados em organizações classe mundial, ou seja, aquelas que buscam, constantemente, aperfeiçoar-se e adaptar-se às mudanças globais.

Portanto, o objetivo da comissão gestora vai além de simplesmente atestar as empresas que atendem as exigências legais, também apoia os empreendimentos de pequeno porte do segmento de alimentos e bebidas em seu esforço para melhorar os processos. Isso é feito por meio de consultorias subsidiadas em até 80% do custo, por meio do Programa SEBRAEtec.

COMO OBTER O SELO

O empresário deve formalizar, junto ao Sebrae/PR, a solicitação de ingresso no Programa Selo Alimentos do Paraná, mediante preenchimento do Termo de Adesão e entrega dos documentos necessários.

Ao preencher o termo de adesão em que solicita participar do Programa, o empresário terá conhecimento e concordará com todas as normas e procedimentos contidos no Edital do Programa Selo Alimentos do Paraná.

PROCESSO DE AVALIAÇÃO

A avaliação, realizada por consultores independentes, cadastrados no Programa SEBRAEtec, do Sebrae/PR, é objetiva, prática, padronizada e criteriosa.

Os consultores observarão, em detalhes, as instalações, equipamentos e atividades do dia a dia da empresa. Entrevistarão os colaboradores e responsáveis pelos diversos setores. Examinarão registros e analisarão documentos, a partir de critérios objetivos.

Com base nos resultados, os consultores irão, juntamente com a equipe de qualidade da empresa, redigir relatórios analíticos e demais documentos vinculados e informarão, ao final, o índice de itens atendidos e apresentarão sugestões para melhoria ou implementação dos itens não

atendidos.

A avaliação irá contemplar três aspectos (Figura 1) e fará uso de instrumentos diferentes em cada etapa, como detalhado adiante.



Figura 1 – Requisitos para a Concessão do Selo Alimentos do Paraná

Perfil da empresa

Para se qualificar para o Selo Alimentos do Paraná, é necessário que as empresas de micro e pequeno porte tenham:

- a) Interesse em aperfeiçoar a gestão de sua empresa e inovar seus produtos, processos e serviços, inclusive certificação de processos e produtos;
- b) Interesse em expandir seus negócios;
- c) Interesse em expandir e ampliar seus mercados nacionais e internacionais;
- d) Alguma capacidade de investimento;
- e) Regularidade empresarial de acordo com seu enquadramento (ex.: certidões e alvará em dia);
- f) Sejam empresas com CNPJ.
Produtores com Inscrição Estadual do Produtor Rural (CADPRO) só serão atendidas nos casos em que o produtor estiver em processo de mudança para CNPJ. Caso contrário, o Sebrae poderá apoiar na implantação das boas práticas, em análises laboratoriais e outras necessidades, mas sem a emissão do Selo.
- g) Pertencam a uma das seguintes categorias:
 - Indústrias de alimentos de origem vegetal
 - Indústrias de alimentos de origem animal
 - Indústrias de bebidas
 - Distribuidores de hortifrutícolas
 - Cozinhas industriais.

E se submetam a um processo de verificação da qualidade de seus processos e da maturidade de sua gestão.



Qualidade dos processos

A verificação da qualidade dos processos é feita por consultores¹ que avaliam a Implantação das Boas Práticas – IBP conforme a natureza da atividade da empresa:

- se for uma indústria de alimentos e bebidas, será utilizada a IBPF (fabricação).
- se for uma distribuidora de alimentos e bebidas a IBPD (distribuição).
- se for uma cozinha industrial ou similar, a IBPSA (serviço de alimentação).
- Se transformadora de produtos de origem animal, o uso da metodologia adaptada à aptidão ao Sistema Brasileiro de Inspeção de Produtos de Origem Animal SISBI-POA/sistema Unificado de Atenção a Sanidade Agropecuária SUASA.

Além das verificações feitas por consultores, que podem resultar em recomendações para ajustes e melhorias, é realizada uma auditoria de terceira parte, realizada por empresas ou instituições que tenham credibilidade e sejam aprovadas pela comissão gestora do Selo.

Se a empresa atingir a pontuação mínima exigida, terá atendido ao quesito gestão da qualidade de processos, necessário à obtenção do Selo Alimentos do Paraná. Caso contrário, será sugerido à empresa um plano de ações corretivas antes de uma nova avaliação. Este processo se repete até que a empresa obtenha aptidão neste quesito. O processo é voluntário, ou seja, a empresa decide se continua ou encerra esse esforço de melhoria.

Maturidade da Gestão

A verificação da maturidade da gestão também é feita por consultores² e usa como referência o Modelo de Excelência da Gestão (MEG), da Fundação Nacional da Qualidade.

Além das verificações feitas por consultores, que podem resultar em recomendações para ajustes e melhorias, é realizada uma auditoria de terceira parte, realizada por empresas ou instituições que tenham credibilidade e sejam aprovadas pela Comissão Gestora do Selo.

¹ - A empresa escolhe e negocia com os prestadores dos serviços habilitados no SEBRAEtec <http://sites.pr.sebrae.com.br/sebraetec>

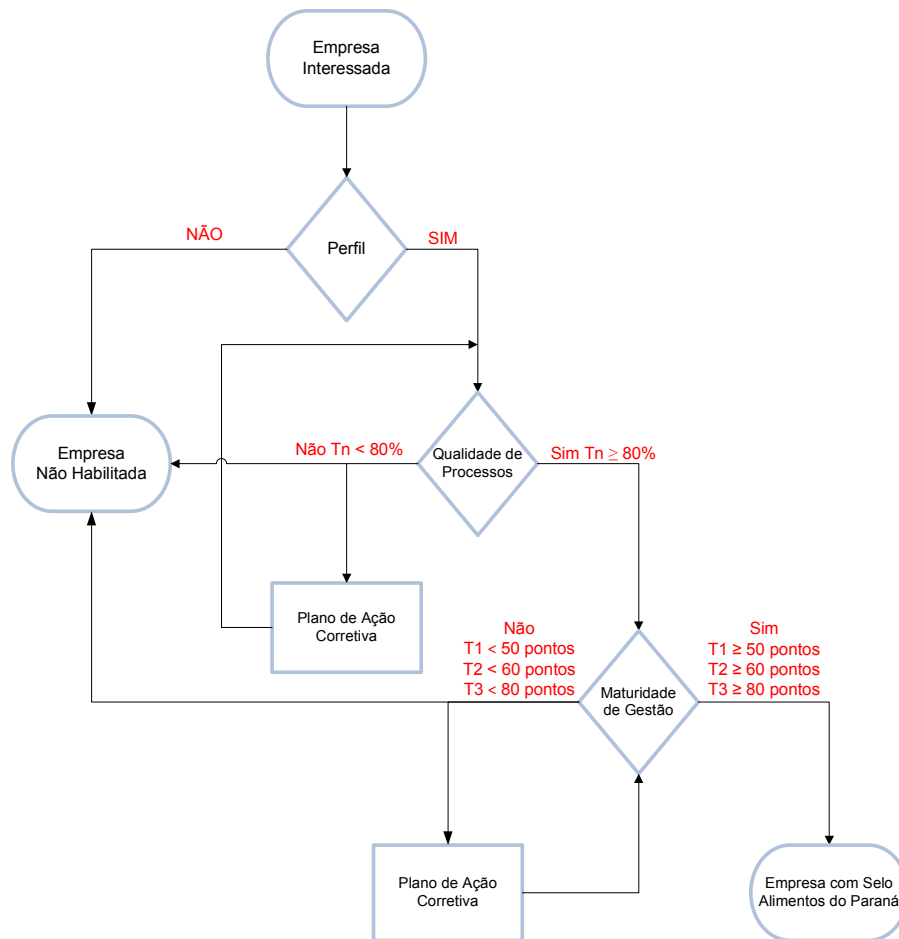
² - A empresa escolhe e negocia com os prestadores dos serviços habilitados no SEBRAEtec <http://sites.pr.sebrae.com.br/sebraetec>



Se a empresa atingir a pontuação mínima exigida, terá atendido ao quesito maturidade de gestão, necessário à obtenção do Selo Alimentos do Paraná. Caso contrário, como no quesito gestão da qualidade de processos, será sugerido um plano de ações corretivas antes de uma nova avaliação; se a empresa optar, poderá, em prazo estabelecido, pelo Sebrae, ser reavaliada. Mas, a qualquer momento, a empresa decide se continua ou encerra sua participação no processo de avaliação.

OBTENÇÃO DO SELO

A empresa com o perfil exigido e considerada apta na gestão da qualidade de processos e na maturidade da gestão, obtém o direito ao uso do Selo Alimentos do Paraná por 12 meses, a partir da data do certificado auferido pela auditora. Os passos necessários estão resumidos na figura a seguir.



Processo de Concessão do Selo Alimentos do Paraná



RENOVAÇÃO

Para a renovação será realizada nova auditoria, próximo ao término do prazo de vigência. Se a empresa atender às exigências do ciclo subsequente, poderá continuar utilizando o Selo Alimentos do Paraná e contando com seus benefícios.

BENEFÍCIOS DO SELO ALIMENTOS DO PARANÁ

Os principais benefícios das empresas participantes do processo de obtenção do Selo Alimentos do Paraná são:

- As empresas investirão somente 20% do custo total do Programa que apresenta atividades como consultorias, treinamentos e análises laboratoriais de acordo com a necessidade de cada empresa participante e 03 auditorias. O Sebrae, por meio do Sebraetec, investirá 80%;
- Informações disponibilizadas no portal www.sebraepr.com.br/seloalimentosdoparana, bem como nos sites da FIEP, das empresas avaliadoras e de consultorias participantes do processo;
- Melhorias na qualidade dos processos considerando as exigências sanitárias;
- Melhorias na maturidade de gestão, utilizando metodologia aplicada em empresas de grande porte.

Os principais benefícios das empresas que conquistarem e mantiverem o Selo Alimentos do Paraná são:

- Atendimento à legislação sanitária;
- Possibilidade de expansão de mercados;
- Evolução constante na maturidade de gestão, utilizando metodologia aplicada em empresas de grande porte;
- Participação em campanhas de marketing realizadas pela Comissão Gestora;



- Promoção por meio de materiais específicos, elaborados para a divulgação em sites, rótulos, cartazes e outros;
- Participação em eventos técnicos que possibilitem constante aperfeiçoamento nos temas vinculados ao Selo Alimentos do Paraná;
- Participação nos encontros e rodadas de negócios promovido pela comissão gestora do Selo Alimentos do Paraná.

GLOSSÁRIO

APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle ou, em inglês, *Hazard Analysis and Critical Control Point* (HACCP), é um sistema de gestão de segurança alimentar. O sistema baseia-se em analisar as diversas etapas da produção de alimentos, observando os perigos potenciais à saúde dos consumidores, determinando medidas preventivas para controlar esses perigos por meio de pontos críticos de controle. O sistema de APPCC pode ser certificado pela norma ISO22000. (Wikipédia)

Auditoria de terceira parte – Auditoria realizada por empresa certificadora cadastrada no Sebraetec.

Certificação – Modo pelo qual uma terceira parte dá garantia escrita de que um produto, processo ou serviço está em conformidade com os requisitos especificados. (ABNT ISO/IEC Guia 2)

FNQ - Fundação Nacional da Qualidade. www.fnq.org.br

MEG - Modelo de Excelência da Gestão, da Fundação Nacional da Qualidade.

ANVISA – Agência Nacional de Vigilância Sanitária. www.anvisa.gov.br

MAPA – Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento. www.agricultura.gov.br

SEBRAEtec – Serviços em Inovação e Tecnologia - é um programa do SEBRAE que permite à micro e pequena empresa e ao produtor rural, de qualquer setor econômico, o acesso subsidiado a serviços em inovação e tecnologia, visando à melhoria de processos e produtos e/ou à introdução de inovações no seu empreendimento e, conseqüentemente, no mercado. (SEBRAE)



Pedidos de esclarecimento sobre o Selo Alimentos do Paraná devem ser encaminhados, por e-mail, para alimentosdoparana@pr.sebrae.com.br.

Informação importante

Este informativo é um resumo da Chamada Pública 02/2015 do SEBRAE/PR. Em caso de divergência entre os textos, prevalece o que está estabelecido na Chamada Pública.