



Descrição de Serviço: Implementação de Sistema de Gestão da Qualidade e Segurança de Alimentos

Objetivo do Serviço

Estruturar, aplicar e validar os programas de garantia da qualidade sanitária e segurança dos alimentos. O projeto visa atender às legislações vigentes (Anvisa e MAPA), mitigar riscos de contaminação e preparar a empresa para auditorias e fiscalizações.

Escopo das Atividades

Fase 1: Diagnóstico Inicial e Levantamento de Dados (Auditoria de Gaps)

- **Avaliação local:** Visita técnica para avaliar a estrutura física, o fluxo de processo e o comportamento dos manipuladores.
- **Análise documental:** Verificação de registros e planilhas já existentes.
- **Relatório de Não-Conformidades:** Entrega de um diagnóstico detalhado com plano de ação (5W2H) apontando as adequações físicas e operacionais necessárias.

Fase 2: Desenvolvimento e Implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF)

- **Elaboração do Manual de BPF:** Redação do documento personalizado descrevendo a identidade e a operação higiênico-sanitária da empresa.
- **Redação dos POPs (Procedimentos Operacionais Padronizados):** Criação de procedimentos obrigatórios contendo focos em:
 - Higienização de instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
 - Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
 - Higienização do reservatório de água.
 - Higiene e saúde dos manipuladores.
 - Manejo de resíduos.
 - Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
 - Seleção e qualificação de fornecedores.

- Programa de recolhimento de produtos (Recall).
- Competência, Conscientização e Treinamento.
- Programa de Controle de Alergênicos – PCAL.
- Controle de Contaminação Cruzada.
- **Criação de Planilhas de Registro:** Desenvolvimento de check-lists e formulários para monitoramento diário.

Fase 3: Treinamento e Capacitação da Equipe

- **Treinamento em Higiene para Manipuladores:** Curso teórico e prático abordando microbiologia básica, contaminação cruzada, hábitos de higiene e armazenamento adequado.
- **Treinamento dos POPs:** Instrução direta aos responsáveis pela execução e preenchimento dos registros.
- **Entrega de certificados:** Emissão de comprovantes de participação válidos para a fiscalização sanitária.
- **Fase 4: Desenvolvimento do Plano APPCC (HACCP)**
- **Formação da Equipe APPCC:** Definição dos profissionais internos que liderarão o sistema.
- **Descrição dos Produtos e Intenção de Uso:** Detalhamento das características dos alimentos e do público-alvo.
- **Construção e Validação do Fluxograma de Processo:** Mapeamento de todas as etapas, do recebimento da matéria-prima à expedição do produto final.
- **Aplicação dos 7 Princípios do APPCC:**
 1. Condução da análise de perigos (biológicos, químicos e físicos).
 2. Identificação dos Pontos Críticos de Controle (PCC).
 3. Estabelecimento de limites críticos para cada PCC.
 4. Criação de procedimentos de monitoramento.
 5. Definição de ações corretivas para desvios.
 6. Estabelecimento de procedimentos de verificação do sistema.

7. Organização do sistema de registro e documentação.

Fase 5: Auditoria de Encerramento e Entrega

- **Validação:** Auditoria final para checar a eficácia do que foi implementado.
- **Entrega de Documentação Técnica:** Repasse de toda a documentação digitalizada (Manual de BPF, POPs, Plano APPCC e Registros).

Entregáveis do Projeto

- Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF) customizado.
- Conjunto de Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs).
- Planilhas e ferramentas de monitoramento estruturadas.
- Documento do Plano APPCC com matriz de perigos e limites críticos.
- Relatórios de auditoria interna (inicial e final).
- Lista de presença e certificados dos treinamentos realizados.

Cronograma Estimado de Execução

O projeto completo tem duração estimada de **6 a 12 meses** (variando conforme o porte da planta e complexidade dos processos), dividido nas seguintes etapas:

- **Meses 1 e 2:** Diagnóstico inicial, Relatório de Gaps e início da redação dos POPs.
- **Meses 3 e 4:** Finalização dos POPs, elaboração do Manual de BPF e início das adequações estruturais pelo cliente.
- **Meses 5 e 6:** Treinamento da equipe e implementação prática das planilhas de BPF.
- **Meses 7 e 8:** Mapeamento de processos, análise de perigos e desenho do Plano APPCC.
- **Meses 9 e 10:** Finalização das adequações estruturais pelo cliente.
- **Meses 11 e 12:** Período de validação, ajustes em campo, auditoria final e entrega do projeto.