

IDENTIFICAÇÃO DO PRODUTO

Título: ■ [S] Sistema APPCC - Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle

APLICAÇÃO DO PRODUTO

Quantidade de Encontros Presenciais:	4	Observação Quantidade de Encontros:	04 (quatro) visitas presenciais.
---	---	--	----------------------------------

Público Alvo: ME - Microempresa

Complemento Público Alvo:

Porte: Microempresa, Microempreendedor Individual e Empresa de Pequeno Porte.

Setor: Agronegócios, Indústria e Serviços.

Segmento: Alimentos e Bebidas.

Objetivo:

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.

Observação 01: Para implantação do APPCC é necessário ter as Boas Práticas implementadas na empresa.

ETAPA 01 | REUNIÃO DE ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- 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;
- 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.

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.

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

- Repasse técnico à equipe referente ao APPCC previamente formada nos seguintes tópicos:

- a) Descrição do alimento ou grupo de alimentos;
- b) Descrição do uso proposto e consumidores;
- c) Elaboração e validação do fluxograma de processo.

- Aplicação dos 07 (sete) Princípios do Sistema APPCC:

- a) Análise de perigos;
- b) Identificação dos pontos críticos de controle;
- c) Determinação dos limites críticos;
- d) Formas de monitoramento;
- e) Ações corretivas;
- f) Registros;
- g) Formas de verificação.

- Consultoria para a elaboração dos planos APPCC, com conteúdo que obedeça as diretrizes do Codex Alimentarius:

- a) Identificação da empresa;
- b) Organograma da empresa;
- c) Equipe APPCC;
- d) Descrição do produto ou do grupo de produtos;
- e) Fluxograma de processo e descrição de suas etapas;
- f) Comprovação da verificação in loco dos fluxogramas;
- g) Análise de perigos e medidas preventivas;
- h) Determinação dos pontos críticos de controle;
- i) Limites críticos;
- j) Formas de monitoramento;
- k) Ações corretivas;
- l) Registros;
- m) Formas de verificação.

- Implementação dos controles dos pontos críticos de controle determinados nos planos APPCC, com repasse técnico 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.

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

Descrição dos Serviços:

Conteúdo programático:

Não se aplica.

Benefícios:

São potenciais benefícios da Consultoria:

1. Melhoria dos produtos/serviços oferecidos;
2. Melhoria da qualidade dos serviços e processos internos;
3. Desenvolvimento 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;
8. A implantação do Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) assegura o cumprimento da legislação vigente e a inocuidade dos alimentos manipulados. Os distribuidores, especialmente os que atendem grandes redes de supermercados, já começam a exigir que seus fornecedores adotem o APPCC. A exigência do mercado externo (EUA, Canadá, Japão e países da Comunidade Europeia) é cada vez maior no que se refere ao uso do Sistema APPCC, principalmente em segmentos como carnes, frutas e pescados.

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.

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.

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 agrônômica; nutrição; biologia; medicina veterinária ou tecnologia de alimentos.

OBSERVAÇÕES

1. 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;
2. 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;
3. É de responsabilidade do prestador de serviço todo o projeto, da concepção à aprovação do cliente;
4. O prestador de serviço não pode ser responsabilizado por erros de terceiros contratados pelo cliente.
5. 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.
6. 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.

Informações Complementares:

Descrição Comercial:

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

ENTREGAS DO PRODUTO

ENTREGAS	DOCUMENTO(S) - EVIDÊNCIA(S)	Percentual
ENTREGA 1	1.1. 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. 1.2. Cronograma de execução e Avaliação Inicial dos procedimentos de pré-requisitos.	20,00
ENTREGA 2	2.1. Planos APPCC e relatório de verificação final. 2.2. Lista de Presença e/ou Certificados emitidos referentes ao Repasse Técnico do(s) Funcionário(s) da Empresa. Material desenvolvido/utilizado no Repasse Técnico. Print de tela do sistema SAS que evidencia o registro do atendimento.	80,00

DIMENSIONAMENTO DA DEMANDA

Código	Dimensionamento (Respondido pelo Cliente)	Unidade
00. UGEP-00210-2019	00. O Cliente tem conhecimento absoluto do conteúdo da Ficha Técnica do Produto e está de acordo com as Condições descritas no Documento? Se a resposta for NÃO, o produto NÃO poderá ser contratado.	Sim ou Não
01. UGEP-00219-2019	01. O Cliente tem Interesse em aperfeiçoar a gestão da empresa e inovar seus produtos, processos e serviços, inclusive certificação de processos e produtos?	Sim ou Não
02. UGEP-00220-2019	02. O cliente tem Interesse em expandir seus negócios?	Sim ou Não
03. UGEP-00221-2019	03. O cliente sabe informar qual a sua capacidade de investimento? Se sim, informar no campo objetivo/resultados esperados.	Sim ou Não
04. UAIT-00092-2017	04. Quantos funcionários aproximadamente estão envolvidos nos processo(s)?	Funcionário
05. UAIT-01115-2017	05. A empresa possui Manual de Boas Práticas na Manipulação de Alimentos, exigido pela RDC 216, revisado e atualizado?	Sim ou Não
06. UAIT-01116-2017	06. A equipe de atendimento já foi capacitada em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos?	Sim ou Não
07. UAIT-01117-2017	07. Todos os colaboradores são certificados em boas práticas?	Sim ou Não
08. UAIT-01118-2017	08. A empresa possui manual com processos das rotinas de cozinha (processos definidos e registrados)?	Sim ou Não
09. UAIT-01119-2017	09. Há definição prévia das atividades desenvolvidas pelos funcionários desse setor?	Sim ou Não
10. UAIT-01120-2017	10. O cliente é capaz de informar qual o tipo de estabelecimento e quais produtos são produzidos e/ou comercializados pela empresa? Se Sim, deve informar estes dados nos campos Objetivos/ Resultados Esperados.	Sim ou Não

11. UAIT-01121-2017	11. A empresa já deu entrada na licença inicial e na renovação de alvará junto a Vigilância Sanitária?	Sim ou Não
12. UAIT-01122-2017	12. O cliente conhece o grau de risco de sua empresa, conforme RDC nº 153 de 26/04/2017?	Grau de Risco
13. UAIT-01123-2017	13. Qual é a área total construída do seu empreendimento em metros quadrados?	m ²
14. UAIT-01124-2017	14. A empresa possui o Plano de Gerenciamento de Resíduos Sólidos (PGRS)?	Sim ou Não
15. UAIT-01125-2017	15. A empresa dispõe dos Atestados de Saúde Ocupacional (ASO) para todos os funcionários?	Sim ou Não
16. UAIT-01126-2017	16. A empresa dispõe de certificados de realização de serviços de controle de pragas urbanas?	Sim ou Não
17. UAIT-01127-2017	17. A empresa dispõe de certificados de higienização dos reservatórios de água potável?	Sim ou Não
18. UAIT-01128-2017	18. Caso disponha do dado, informe a capacidade de produção diária da unidade ou estabelecimento, em quilos.	KG
19. UAIT-01129-2017	19. Caso disponha do dado, informe a capacidade de produção diária da unidade ou estabelecimento, em litros.	L
20. UAIT-01138-2017	20. A empresa dispõe de Procedimentos Operacionais Padronizados (POP's) revisados e atualizados?	Sim ou Não
21. UAIT-01139-2017	21. A empresa dispõe da Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle (APPCC) revisada e atualizada?	Sim ou Não
22. UGEP-00005-2019	22. Em que setor(es) a empresa melhor se enquadra?	Setor
23. UGEP-00006-2019	23. Em que segmento(s) a empresa melhor se enquadra?	Segmento