

IMPLEMENTE BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO
FICHA 13019-2 - BOAS PRÁTICAS PARA SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO

Descrição

ETAPA 01 | ALINHAMENTO DA PROPOSTA

Atendimento inicial para alinhamento da descrição da demanda (Motivação para a implantação dos procedimentos de Boas Práticas para o atendimento à legislação específica – RDC 216/2004, da ANVISA*) e/ou obtenção de selos ou certificados disponíveis para o setor) e avaliação do perfil do cliente.

*A prestadora de serviço deve verificar a existência de legislação Estadual ou Municipal a ser atendida.

- a) Construção da descrição da demanda (objeto de contratação, responsabilidades, cronograma) e;
- b) 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 das boas práticas, fazendo uso de uma lista de verificação ou outra metodologia. | Avaliação inicial das boas práticas.

ENTREGA ETAPA 02:

Cronograma de execução e Avaliação inicial das boas práticas.

ETAPA 03 | CONSULTORIA PARA IMPLANTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS EM SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO, QUANDO APLICÁVEIS.

- Capacitação nas boas práticas por meio de treinamento (pode ser dividida em etapas intercaladas com as de consultoria)
- Consultoria nas boas práticas, com base no resultado da avaliação inicial, para fornecimento de informações técnicas e legais, bem como orientações sobre os seguintes tópicos: o Perigos e Higiene pessoal; o Condições ambientais, instalações e equipamentos; o Higiene de ambientes, equipamentos e utensílios; o Produção e documentação.
- Elaboração e implantação dos Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) de*: Saúde e higiene dos manipuladores; Higienização do reservatório de água; Higienização de ambientes, móveis, equipamentos e utensílios; Controle integrado de pragas e vetores urbanos. *Outros POP podem ser necessários de acordo com a existência de legislações Estaduais ou Municipais vigentes.
- Elaboração do Manual de Boas Práticas, incluindo identificação da empresa, condições ambientais, etapas de produção e controle da qualidade, e documentos complementares.
- Entrega do Manual de Boas Práticas e demais documentos da qualidade elaborados/revisados durante a consultoria. | Manual de Boas Práticas e demais documentos revisados
- 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:

Manual de Boas Práticas e demais documentos revisados e Avaliação final das boas práticas, Lista de Presença, Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)

Benefícios e resultados esperados

Preparar empresas de micro e pequeno porte do segmento de serviços de alimentação visando à obtenção de licença sanitária ou selos e certificados disponíveis no mercado para os setores envolvidos por meio da gestão da qualidade de processos, gerando notoriedade e reconhecimento pelo mercado.

1. Melhoria dos produtos/serviços oferecidos;
2. Melhoria da qualidade dos serviços e processos internos;
3. Desenvolvimento sustentável;
4. Incentivo à qualidade e à melhoria contínua;
5. Maior facilidade para expansão de mercados;
6. Empresa apta para o processo de auditoria de terceira parte referente aos requisitos das Boas Práticas.