

Resumo



A solução **Segurança dos Alimentos na Prática** é uma consultoria presencial com carga horária de 3 horas, voltada para **empreendedores do setor de alimentos e bebidas que já participaram do curso de 12 horas sobre boas práticas na manipulação de alimentos**. Seu objetivo é aprofundar o conhecimento prático adquirido no curso, por meio de intervenções técnicas e personalizadas no ambiente de produção.

A consultoria é dividida em duas fases:

Diagnóstico técnico in loco, com identificação de não conformidades e pontos de melhoria nos processos de produção.

Intervenção prática, com orientações sobre conservação de alimentos, higiene de equipamentos e manipuladores, uso correto de EPIs, transporte, gestão de sobras, escolha de fornecedores e regularização documental.

Caso sejam identificadas necessidades adicionais, o empreendimento poderá ser encaminhado para a solução Sebraetec “Boas Práticas de Higiene e Segurança dos Alimentos para o Setor de Alimentos e Bebidas”.

Palavras-chave



Boas práticas; Higiene alimentar; Segurança dos alimentos

Parâmetros da contratação



Tipo de contratação:	SGF POR AREA E SUBAREA AREA / SUBAREA NO SGF PARA CONTRATAÇÃO: Gestão da Produção e Qualidade / Segurança do Alimento
Tema:	Organização
Subtema:	Gestão da Qualidade
Eixo estratégico:	Competitividade Empresarial
Instrumento:	Consultoria
Modalidade:	Presencial.
Público-alvo:	MEI, ME, EPP.
Setor indicado:	Serviços (Alimentos e bebidas)
Carga-horária:	03 horas
Período de execução:	Até 30 dias. No caso de ser necessária duas visitas ao empreendimento.
Restrição:	<p>1. Área e Subárea de Contratação no SGF</p> <p>A contratação da consultoria deve ser realizada exclusivamente dentro da área e subárea definidas na ficha técnica: Área: Gestão da Produção e Qualidade Subárea: Segurança do Alimento</p> <p>2. Pré-requisito obrigatório</p> <p>A consultoria só poderá ser contratada após a realização de instrutoria em Boas Práticas na Manipulação de Alimentos. A solução tem como objetivo complementar e aplicar, de forma prática, os conhecimentos adquiridos durante o curso.</p>

3. Encaminhamento para solução complementar

Caso sejam identificadas necessidades técnicas adicionais durante a consultoria, o empreendimento deverá ser encaminhado para adesão à solução Sebraetec: “Boas Práticas de Higiene e Segurança dos Alimentos para o Setor de Alimentos e Bebidas”.

Benefícios e resultados esperados

Você já investiu na capacitação da sua equipe com o curso de boas práticas na manipulação de alimentos. Agora é hora de transformar esse conhecimento em resultados reais e visíveis no seu negócio!

A solução Segurança dos Alimentos na Prática é uma consultoria presencial, rápida e objetiva, com duração de apenas 3 horas, pensada para empreendedores que desejam elevar o padrão sanitário dos seus produtos, garantir conformidade com a legislação vigente e aumentar a confiança dos seus clientes.

O que você ganha com essa consultoria?

Diagnóstico técnico direto no seu ambiente de produção.

Intervenções práticas para implementar melhorias imediatas.

Orientações sobre conservação de alimentos, higiene de utensílios e equipamentos, uso correto de EPIs, transporte, gestão de sobras e muito mais.

Encaminhamento para soluções complementares do Sebrae, como o Sebraetec, caso sejam identificadas necessidades adicionais.

Resultados Esperados:

Redução de riscos sanitários.

Melhoria na organização e nos processos produtivos.

Maior segurança para o consumidor e valorização da marca.

Viabiliza a adequação à legislação sanitária vigente.

Essa é uma oportunidade de colocar em prática o que foi aprendido, com o apoio de um consultor especializado, e construir um ambiente de produção mais seguro, eficiente e competitivo.

Invista na qualidade do seu negócio. Traga a consultoria Sebrae para dentro da sua empresa e veja a diferença acontecer.

Descrição das etapas e atividades da consultoria

Etapa 1	Diagnóstico Técnico
O que é:	Realizar uma avaliação técnica inicial no ambiente de produção da empresa, identificando não conformidades e oportunidades de melhoria nos processos que impactam diretamente na segurança e qualidade sanitária dos alimentos.
Carga horária:	1 hora
Atividades:	Visita técnica ao local de produção. Observação dos procedimentos de limpeza e higienização de utensílios e equipamentos.

	<p>Avaliação da organização do ambiente e das condições físicas.</p> <p>Verificação do processo de recebimento e armazenamento dos insumos.</p> <p>Checagem do uso de EPIs pelos manipuladores.</p> <p>Análise da documentação obrigatória (ex.: análise da água, certificado de dedetização).</p> <p>Levantamento de práticas no preparo e transporte dos alimentos.</p>
Entregas:	<p>Relatório técnico com registro fotográfico das não conformidades.</p> <p>Plano de ação preliminar com recomendações de ajustes.</p> <p>Lista de verificação (checklist) dos itens avaliados.</p>

Etapa 2	Intervenção
O que é:	Realizar orientações práticas e direcionadas com base no diagnóstico, promovendo melhorias imediatas nos processos produtivos e reforçando os conceitos aprendidos no curso de boas práticas.
Carga horária:	2 horas
Atividades:	<p>Orientações sobre conservação adequada dos alimentos.</p> <p>Boas práticas na escolha e controle de fornecedores.</p> <p>Cuidados com sobras e reaproveitamento seguro.</p> <p>Higienização correta de utensílios, equipamentos e ambiente.</p> <p>Uso adequado e obrigatório dos EPIs.</p> <p>Organização dos registros operacionais.</p> <p>Reforço sobre a importância da documentação sanitária.</p> <p>Sugestão de adequações estruturais, se necessário.</p>
Entregas:	<p>Registro das orientações realizadas.</p> <p>Plano de continuidade com recomendações práticas.</p> <p>Encaminhamento para adesão à solução Sebraetec, caso sejam identificadas necessidades técnicas adicionais.</p>

Estruturas e materiais necessários



Caderno ou fichas para anotações.

Câmera ou celular para registro fotográfico das não conformidades.

Checklist técnico para avaliação dos processos.

Plano de ação impresso ou digital para entrega ao cliente.

Registro de participação do empreendedor e equipe.

Responsabilidades das partes



Demandante:

- a) Fornecer as informações necessárias para que o serviço seja executado conforme o escopo contratado, incluindo documentos obrigatórios e acesso ao ambiente de produção.
- b) Participar das etapas previstas no cronograma, garantindo disponibilidade da equipe e do espaço físico para realização das atividades, sem comprometer os prazos de execução.
- c) Designar um responsável interno para acompanhar a consultoria e facilitar a comunicação entre consultor e equipe.
- d) Atestar o recebimento do serviço, validando as entregas realizadas e responder à pesquisa de avaliação de satisfação do SEBRAE.

Contratada:

- a) Indicar um responsável técnico qualificado para conduzir a consultoria, com experiência comprovada em segurança dos alimentos e boas práticas.
- b) Cumprir integralmente o escopo de trabalho pactuado, conforme metodologia Sebrae e cronograma acordado.
- c) Apresentar evidências da execução do serviço, como relatórios técnicos, registros fotográficos, checklists e plano de ação, conforme modelo solicitado pelo SEBRAE/CE.
- d) Relatar ao gestor responsável qualquer entrave que possa comprometer a execução do serviço, propondo ajustes de percurso em tempo hábil.
- e) Cumprir com as obrigações previstas no Regulamento do SGF (Sistema de Gestão de Fornecedores), incluindo prazos, qualidade das entregas e conduta ética.

Complexidade, carga horária e valores máximos

Etapas	Resumo executivo	Carga-horária
1	Diagnóstico Técnico	01 hora
2	Intervenção	02 horas
Total		03 horas

Complexidade	Carga horária máxima	Valor total
Intermediária (valor da hora R\$100,00)	03	R\$ 300,00

Nota 1: eventuais valores de ajuda de custo seguem normativo interno vigente.

Nota 2: eventual divergência desta ficha técnica versus o preconizado na tabela de honorários vigente, prevalecerá o valor de referência da tabela.

Versionamento

Versão	Publicação	Responsável	Descrição
1	07/08/2025	Carlos Henrique Santos de Carvalho	Elaboração da versão inicial