

## SISTEMA APPCC – ANÁLISE DE PERIGOS E PONTOS CRÍTICOS DE CONTROLE

### 1. Tema

Produção e Qualidade

### 2. Subtema

Gestão da Qualidade

### 3. Categoria de serviço

Acesso a Serviços de Terceiros

### 4. Tipo de serviço / instrumento

Acesso a Serviços Tecnológicos / Consultoria Tecnológica

### 5. Modalidade

Presencial

### 6. Público alvo

MEI, ME e EPP

### 7. Setor indicado

Agronegócios, Indústria e Serviços

### 8. Macrosssegmento

Alimentos e Bebidas

### 9. Descrição

#### ETAPA 01 | REUNIÃO DE ALINHAMENTO DA PROPOSTA

- a. 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;

- b. Construção da descrição da demanda (objeto de contratação, responsabilidades, cronograma) e;
- c. 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 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.

**ENTREGA ETAPA 02:** Cronograma de execução e Avaliação Inicial dos procedimentos de pré-requisitos.

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

- Capacitação da equipe APPCC previamente formada nos seguintes tópicos:
  - Descrição do alimento ou grupo de alimentos
  - Descrição do uso proposto e consumidores
  - Elaboração e validação do fluxograma de processo
  - Aplicação dos 7 princípios do Sistema APPCC: Análise de perigos; Identificação dos pontos críticos de controle; Determinação dos limites críticos; Formas de monitoramento; Ações corretivas; Registros; e Formas de verificação
- Consultoria para a elaboração dos planos APPCC, com conteúdo que obedeça as diretrizes do *Codex Alimentarius*: identificação da empresa; organograma da empresa; equipe APPCC; descrição do produto ou do grupo de produtos; fluxograma de processo e descrição de suas etapas; comprovação da verificação in loco dos fluxogramas; análise de perigos e medidas preventivas; determinação dos pontos críticos de controle; limites críticos; formas de monitoramento; ações corretivas; registros; e formas de verificação.

- Implementação dos controles dos pontos críticos de controle determinados nos planos APPCC, com capacitação *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. | Manual do Sistema APPCC e relatório de verificação final.

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

**ENTREGAS ETAPA 03:** Planos APPCC e relatório de verificação final.

## 10. Benefícios e resultados esperados

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.

1. Melhoria dos produtos/serviços oferecidos.
2. Melhoria da qualidade dos serviços e processos internos.
3. Capacitação 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.

## 11. Estrutura e materiais necessários

-

## 12. 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.

### 13. 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.

### 14. 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 agrônoma; nutrição; biologia; medicina veterinária ou tecnologia de alimentos.

### 15. Pré-diagnóstico

1. Interesse em aperfeiçoar a gestão da empresa e inovar seus produtos, processos e serviços, inclusive certificação de processos e produtos.
2. Interesse em expandir seus negócios.
3. Alguma capacidade de investimento.
4. Regularização empresarial de acordo com seu enquadramento (ex. certidões e alvará em dia);
5. Ter CNPJ;
6. Pertencer a categoria:
  - a. Indústrias de alimentos.
  - b. Restaurantes industriais.
  - c. Restaurantes comerciais.
  - d. Panificadoras e confeitarias.
  - e. Cozinhas de bares, lanchonetes e similares.
7. Designar um responsável para atender à Executora e fornecer as informações necessárias ao trabalho.

### 16. Observações

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

## 17. Complexidade, Carga horária e Valores máximos

A carga horária do atendimento será definida de acordo com as atividades executadas e a complexidade da demanda.

ETAPAS	ATIVIDADES (Quando aplicáveis)	ENTREGAS	CH MÁXIMA
Avaliação inicial	Avaliação da situação da empresa no uso dos procedimentos de pré-requisitos do Sistema APPCC;	Cronograma de execução e Avaliação Inicial dos procedimentos de pré-requisitos.	Intermediária – 15
	Acompanhamento de obras de adequação, manutenção de equipamentos, compra de instrumentos ou calibração de instrumentos de controle.		Intermediária – 10
Consultoria para elaboração dos planos APPCC e implantação do sistema	Capacitação da equipe APPCC previamente formada nos seguintes tópicos: descrição do alimento ou grupo de alimentos, do uso proposto e dos consumidores; elaboração e validação do fluxograma de processo; aplicação dos 7 princípios do Sistema APPCC;	Planos APPCC e relatório de verificação final.	Intermediária – 15



	Consultoria para a elaboração dos planos APPCC, com conteúdo que obedeça às diretrizes do Codex Alimentarius;		Intermediária – 25
	Implementação dos controles dos pontos críticos de controle determinados nos planos APPCC, com capacitação in loco dos monitores e acompanhamento;		Intermediária – 25
	Validação dos planos APPCC com a verificação de documentos e processos in loco.		Intermediária – 20
Avaliação da implementação do Plano APPCC (Auditoria)	Verificação dos pré-requisitos do Sistema APPCC (Programa de BPF) e da execução do plano APPCC, com aplicação do checklist do PAS.	Relatório final de auditoria; Declaração de conformidade, <b>desde que a empresa atenda aos critérios do PAS</b>	1 linha de produção – 25

Detalhamento	COMPLEXIDADE	CH MÁX	VALOR 1	VALOR 2
			ATÉ 100km	MAIS DE 100km
Implantação do Plano APPCC	Intermediária	110	R\$ 11.000,00	R\$ 12.000,00
Auditoria APPCC	Intermediária	25	R\$ 2.500,00	R\$ 3.000,00

**OBSERVAÇÕES:**

- As horas citadas acima para cada atividade de implantação do sistema referem-se à aplicação do plano em **01 linha de produção**, resultando em **01 único plano** APPCC.
- O valor total da proposta não poderá exceder R\$12.000,00.
- Caso o cliente deseje implantar mais de uma linha de produção, deverá ser apresentada uma proposta para cada linha/plano APPCC.

HISTÓRICO DE ALTERAÇÕES			
Versão	Data	Link	Responsável
1	13/09/2019	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Sistema-APPCC---Análise-de-Perigos-e-Pontos-Críticos-de-Controle-GQ13056-1.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2019/09/Sistema-APPCC---Análise-de-Perigos-e-Pontos-Críticos-de-Controle-GQ13056-1.pdf</a>	Mayra Monteiro Viana  Vanessa dos Santos Oliveira

2	15/04/2020	<a href="https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Sistema-APPCC—Análise-de-Perigos-e-Pontos-Críticos-de-Controle-GQ13056-2.pdf">https://datasebrae.com.br/wp-content/uploads/2020/04/Sistema-APPCC—Análise-de-Perigos-e-Pontos-Críticos-de-Controle-GQ13056-2.pdf</a>	Coordenação Sebraetec
---	------------	---	--------------------------