

SISTEMAS DA QUALIDADE EM COZINHAS INDUSTRIAIS

AGRADECIMENTOS



ELLEN LOPES, M.Sc
Mestre em Ciência dos Alimentos

FOOD DESIGN
Diretora Executiva

ATUAÇÃO FOOD DESIGN

TREINAMENTOS, CONSULTORIA, AUDITORIA

PROGRAMAS DE QUALIDADE ASSEGURADA

SELOS DE QUALIDADE

ASSUNTOS REGULATÓRIOS

ATUAÇÃO FOOD DESIGN

**INDÚSTRIA ATÉ PRODUÇÃO PRIMÁRIA
SERVIÇOS DE REFEIÇÃO COLETIVA
DISTRIBUIÇÃO**

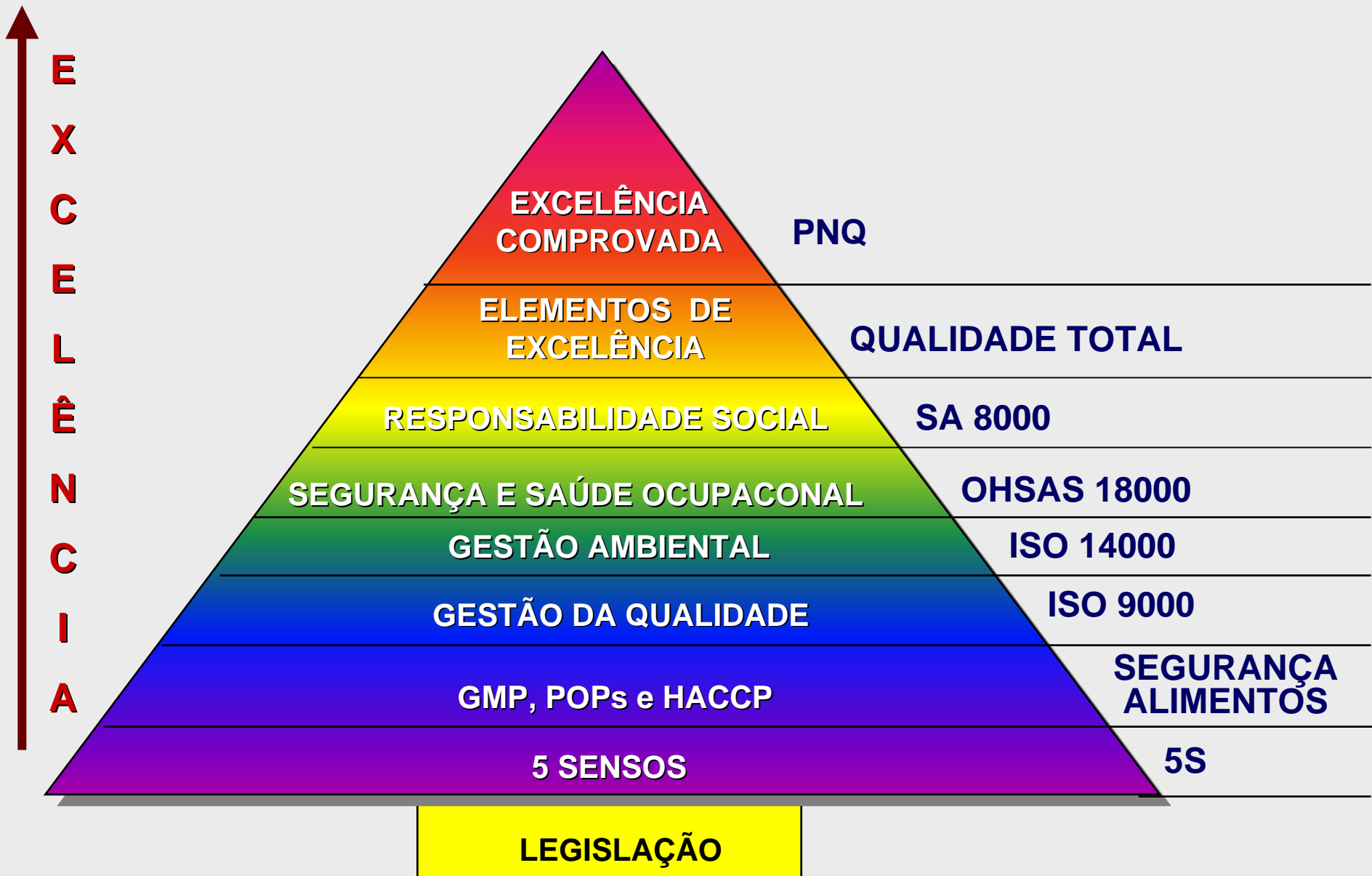
RESPONSABILIDADE SOCIAL

- **PALESTRAS E CURSOS EM UNIVERSIDADES**
 - **PARTICIPAÇÃO CEET ABNT**
 - **PARTICIPAÇÃO CCAB**
- **APOIO À DIVULGAÇÃO DA QUALIDADE**

- **7º PRÊMIO FOOD DESIGN DE HACCP**

SISTEMAS DA QUALIDADE EM ALIMENTOS

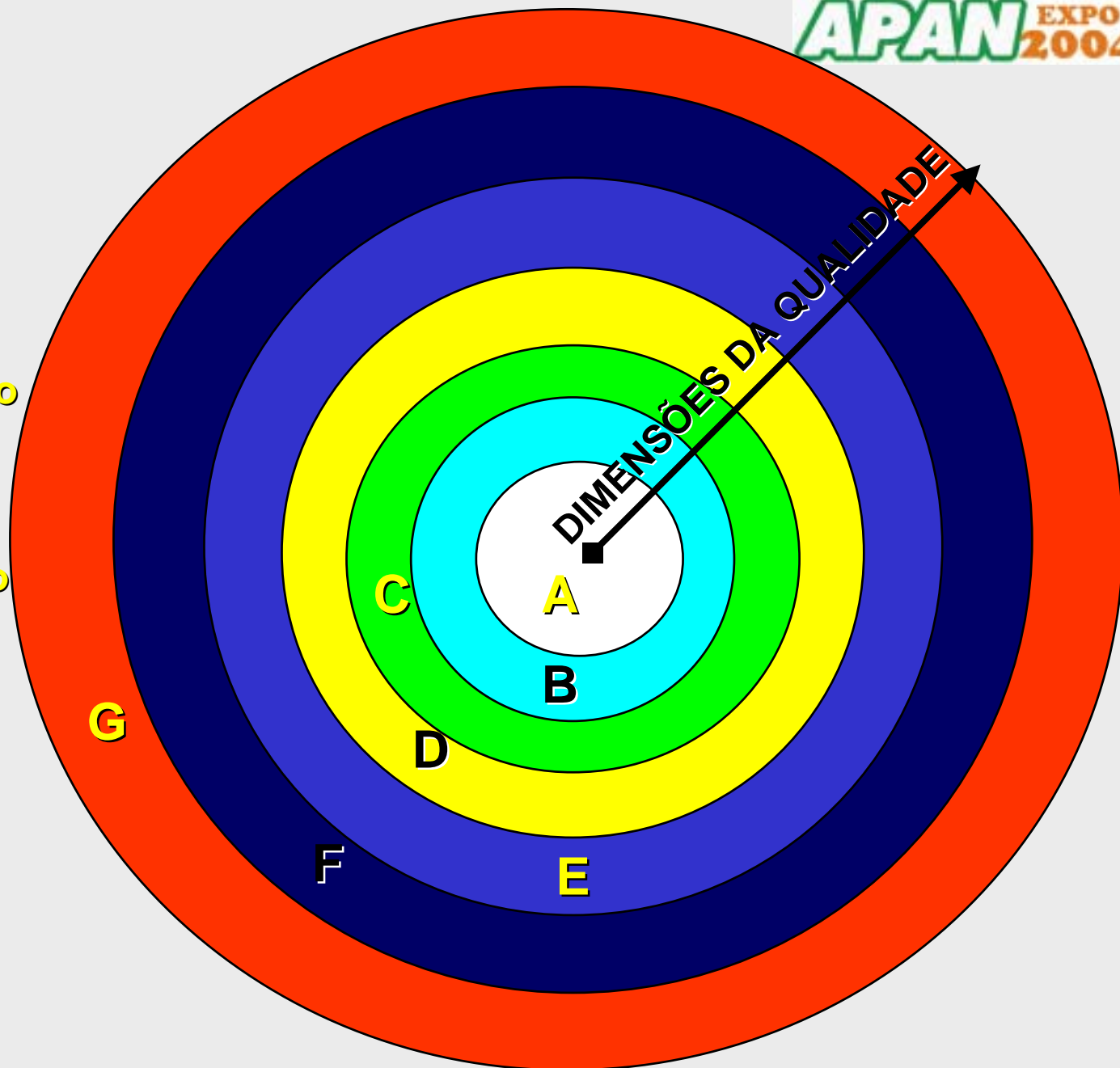
SISTEMAS DA QUALIDADE EM ALIMENTOS



QUALIDADE EM ALIMENTOS

DIMENSÕES DA QUALIDADE

- A – Saúde e integridade do consumidor
- B – Imagem
- C – Outros atributos como cor, aparência, sabor
- D – PIQ/ RT
- E - Segurança Ambiente
- F - Integridade/ Fraude Econômica
- G - Outros



ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DE SAÚDE OMS

- ✓ **1,5 BILHÕES DE CASOS DE TOXI-INFECÇÕES ALIMENTARES POR ANO**
- ✓ **UMA DAS CAUSAS MAIS COMUNS DE MORTALIDADE EM PAÍSES EM DESENVOLVIMENTO**

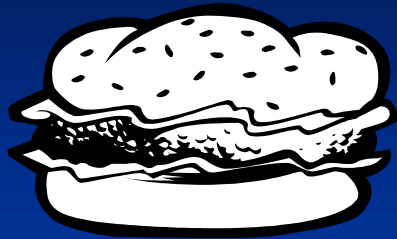
ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA - EUA

- **76 MILHÕES DE DOENTES**
- **325 MIL HOSPITALIZAÇÕES**
 - **5 MIL MORTES**

✓ **REPRESENTA PERDA ECONÔMICA DE US\$ 5 BILHÕES POR ANO**

CASO JACK IN THE BOX

DEZ. 1992 – JAN. 1993



- Washington, Idaho, Nevada e
Califórnia

- contaminação de hambúrguer por
E. coli O₁₅₇:H₇

- 700 pessoas contaminadas

- 100 pessoas desenvolveram Síndrome Hemolítica Urêmica

- 4 crianças morreram, a mais velha com 6 anos de idade

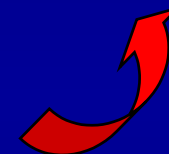
EVOLUÇÃO DA SEGURANÇA DE ALIMENTOS

- SISTEMA X ECOSISTEMA

Empresa



Ecosistema



PRESSÕES ECONÔMICAS,

CULTURAIS, RELIGIOSAS

MOMENTO HISTÓRICO

EVOLUÇÃO DO CONHECIMENTO

LOCAIS MAIS COMUNS DE OCORRÊNCIA DE DVA

LOCAIS ONDE ALIMENTOS SÃO MANIPULADOS INCORRETAMENTE	%
SERVIÇOS DE REFEIÇÃO COLETIVA	40,4
DESCONHECIDO, NÃO ESPECIFICADO	40,4
LARES	15,1
INDÚSTRIA	4,1
TOTAL	100,0

Ref.: Dean, K.H.HACCP and Safety in Canada. Food Technol. 44,1990

SEGURANÇA DE ALIMENTOS



FOOD SAFETY

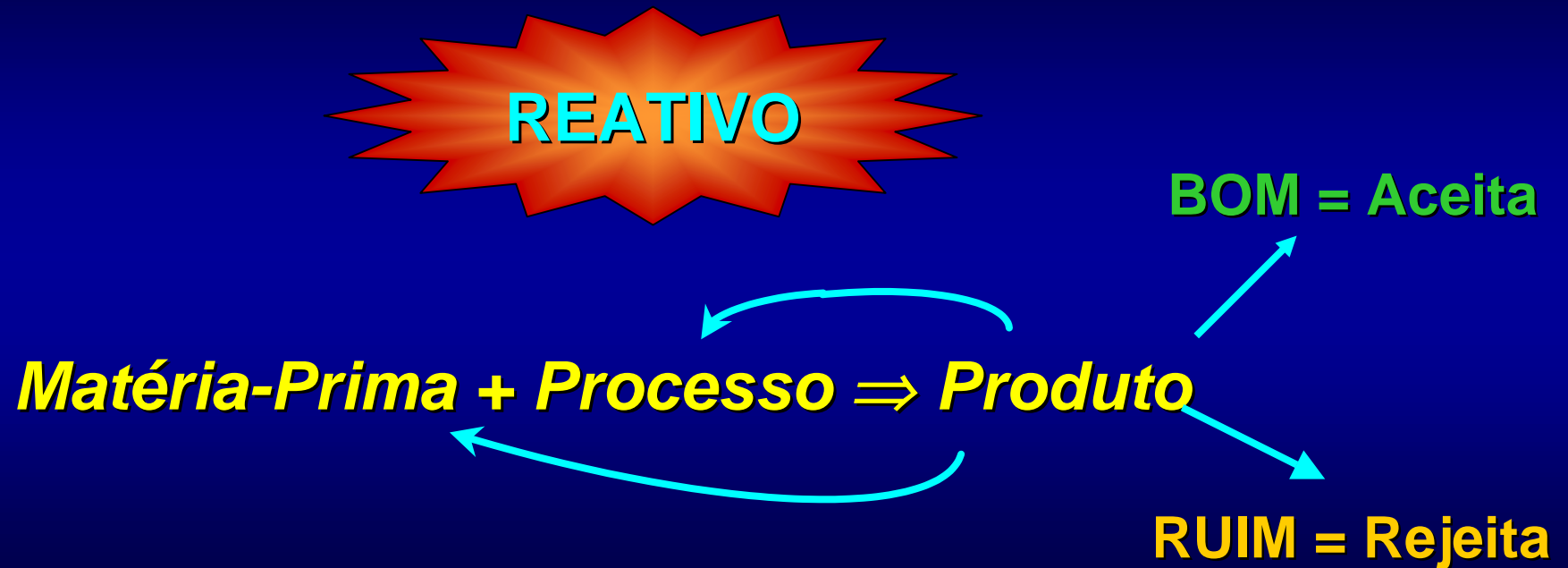
DEFINIÇÃO

**SEGURANÇA DE QUE O CONSUMO
DE UM DETERMINADO ALIMENTO
NÃO CAUSA DANO AO CONSUMIDOR
QUANDO PREPARADO OU CONSUMIDO
DE ACORDO COM SEU USO INTENCIONAL**

Fonte: CAC/RCP-1-1969 - Rev. 3 (1997), Amd. (1999)

CONTROLE DA QUALIDADE

- Até os anos 80: Controle da Qualidade



GARANTIA DA QUALIDADE

- A partir dos anos 80: Garantia da Qualidade

PREVENTIVO

Matéria-Prima + Processo ⇒

Produto
(ZERO DEFEITO)


AÇÃO


AÇÃO

PREVENÇÃO EM ALIMENTOS

- **GMP / BPF**
- **POP**
- **HACCP / APPCC**

LEGISLAÇÃO

• **REGULAMENTOS FEDERAIS**

PORTARIA 326 – MS

- **PROCEDIMENTOS NECESSÁRIOS PARA A OBTENÇÃO DE ALIMENTOS INÓCUOS, SAUDÁVEIS E SÃOS**

PORTARIA 1428 – MS

- **ORIENTAÇÕES PARA ATIVIDADE DE INSPEÇÃO SANITÁRIA DE FORMA A AVALIAR AS BOAS PRÁTICAS PARA OBTENÇÃO DE UM DETERMINADO PIQ**
- **DIRETRIZES DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**
- **BPF DEFINIDAS COMO NORMAS DE PROCEDIMENTOS PARA ATINGIR UM DETERMINADO PIQ**

FOCO: PARÂMETROS DE QUALIDADE E SEGURANÇA DE ALIMENTOS, SITUAÇÕES DE RISCO À SAÚDE DO TRABALHADOR, RISCO À SAÚDE HUMANA DEVIDO A RISCOS DO AMBIENTE.

**RDC Nº 275, DE 21 DE OUTUBRO DE 2002
REPUBLICADA NO D.O.U. DE 06 / 11 / 2002**

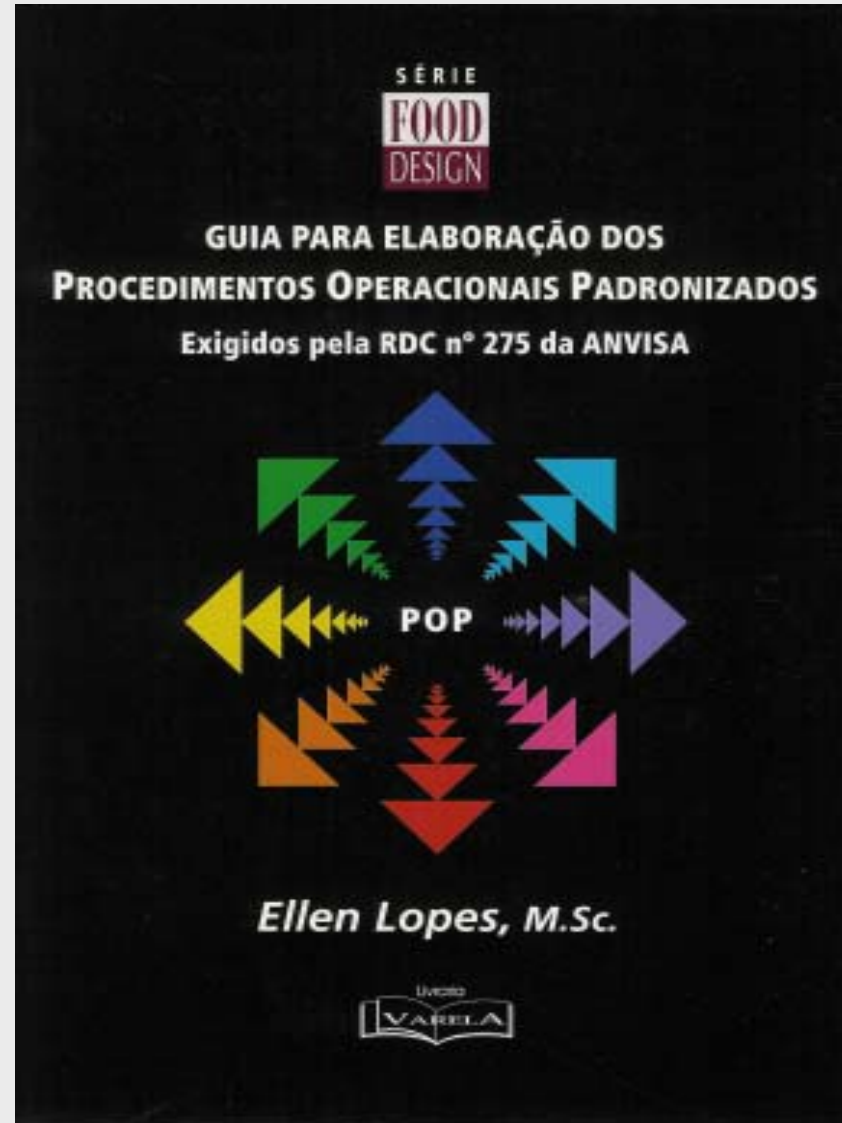
Dispõe sobre...

- **Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados ⇒ POPs.**
- **Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação.**

**PRAZO DE ADEQUAÇÃO FOI
ATÉ 06 / 05 / 2003**

RDC 275

REFERÊNCIA: LIVRO
GUIA PARA ELABORAÇÃO DOS
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS



• REGULAMENTOS ESTADUAIS

SÃO PAULO:

- CÓDIGO SANITÁRIO LEI 10 083 DE 23/09/98**
 - CVS 6 DE 10/03/99**

Obs.: consulte regulamentos de seu estado !

PORTARIA CVS-6/99

**HIGIENE E BOAS PRÁTICAS OPERACIONAIS PARA
ALIMENTOS PRODUZIDOS, FABRICADOS,
INDUSTRIALIZADOS, MANIPULADOS**

**OBS.: NA REALIDADE ERA PARA SERVIÇO DE
REFEIÇÃO COLETIVA**

PORTARIA CVS-6/99

**HIGIENE E BOAS PRÁTICAS OPERACIONAIS PARA
ALIMENTOS PRODUZIDOS, FABRICADOS,
INDUSTRIALIZADOS, MANIPULADOS**

**OBS.: FUNDAMENTAL PARA SERVIÇO DE
REFEIÇÃO COLETIVA**

PORTARIA CVS-6/99

PRODUÇÃO/ MANIPULAÇÃO

- **ARMAZENAMENTO (CONTROLE)**
- **REQUISITOS SEGUROS DE CONGELAMENTO E DESCONGELAMENTO**
- **ESPERA PÓS COCÇÃO PARA REFRIGERAÇÃO**
- **REFRIGERAÇÃO**



PORTARIA CVS-6/99

**INCLUI INDIRETAMENTE CONCEITOS DE
HACCP**

- CONTROLES DE PCC**
- LIMITES CRÍTICOS**
- TEMPO x TEMPERATURA**

- **REGULAMENTOS MUNICIPAIS**

PORTARIA 2535 – SMS.G

REGULAMENTO TÉCNICO PARA CONTROLE HIGIÊNICO SANITÁRIO EM EMPRESAS DE ALIMENTOS

**CRITÉRIOS DE HIGIENE,
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO - BPF
PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS - POP**

**PRODUÇÃO/ FABRICAÇÃO, IMPORTAÇÃO,
FRACIONAMENTO, ARMAZENAMENTO, DISTRIBUIÇÃO,
TRANSPORTE, VENDA**

**LEGISLAÇÃO DE SEGURANÇA DE ALIMENTOS
DISPONÍVEL NO SITE*:**

www.fooddesign.com.br

**CLICAR NO DIRETÓRIO
LEGISLAÇÃO SEGURANÇA DE ALIMENTOS
QUE SE ENCONTRA NA HOME PAGE**

*** Regulamentos mais usuais**

SISTEMAS DA QUALIDADE

5S

SEIRI – SENSO DE UTILIZAÇÃO

SEITON – SENSO DE ORGANIZAÇÃO

SEISO – SENSO DE “LIMPEZA”

SEIKETSU – SENSO DE SAÚDE

SHITESUCH – SENSO DE AUTO DISCIPLINA

BPF/ GMP
BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO
Enfoque usual

**CONJUNTO DE PRINCÍPIOS E REGRAS PARA O
CORRETO MANUSEIO DE ALIMENTOS,**

**ABRANGENDO DESDE AS MATÉRIAS-PRIMAS ATÉ O
CONSUMO FINAL DO PRODUTO,**

**QUE OBJETIVAM GARANTIR A SAÚDE E INTEGRIDADE
DO CONSUMIDOR**

CONCEITO HACCP/ HACCP

**UM SISTEMA QUE IDENTIFICA, AVALIA E
CONTROLA PERIGOS**

**QUE SÃO SIGNIFICATIVOS PARA A
SEGURANÇA DE ALIMENTOS**

ISO 9000

**NORMA PARA SISTEMA DE GESTÃO E
GARANTIA DA QUALIDADE**

ISO 9001:2000

ISO 15161 - DIRETRIZES PARA ALIMENTOS

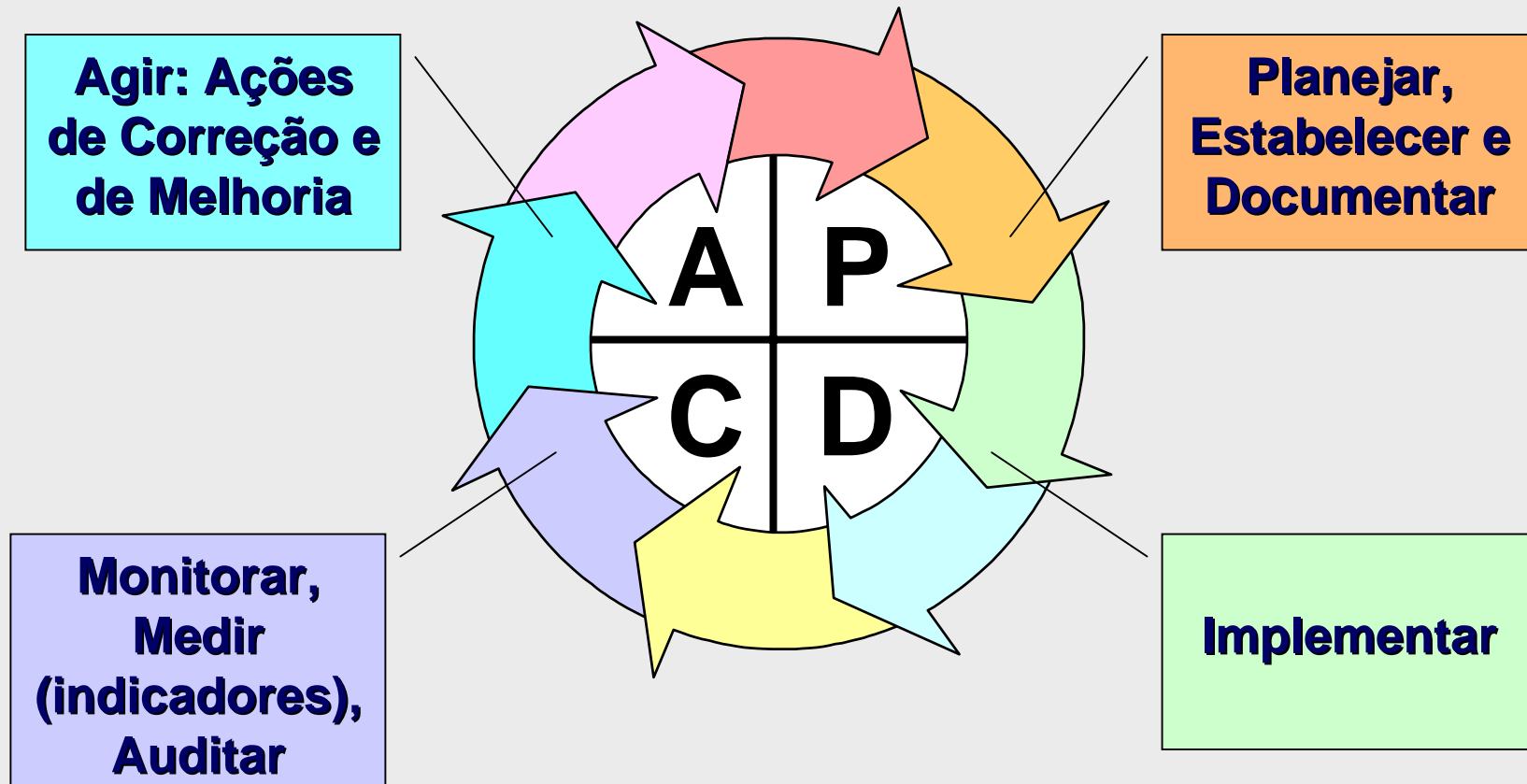
QUALIDADE TOTAL

BUSCA DA SATISFAÇÃO DOS 5 CLIENTES

- EXTERNO
- INTERNO
- FORNECEDOR
- ACIONISTA
- SOCIEDADE

SISTEMA DE GESTÃO DA QUALIDADE

Gerenciamento por meio do ciclo PDCA



MANUAL

Escopo
Descrição macro do processo
Plano de HACCP

Procedimentos

Procedimentos POP

**Instruções de
Trabalho**

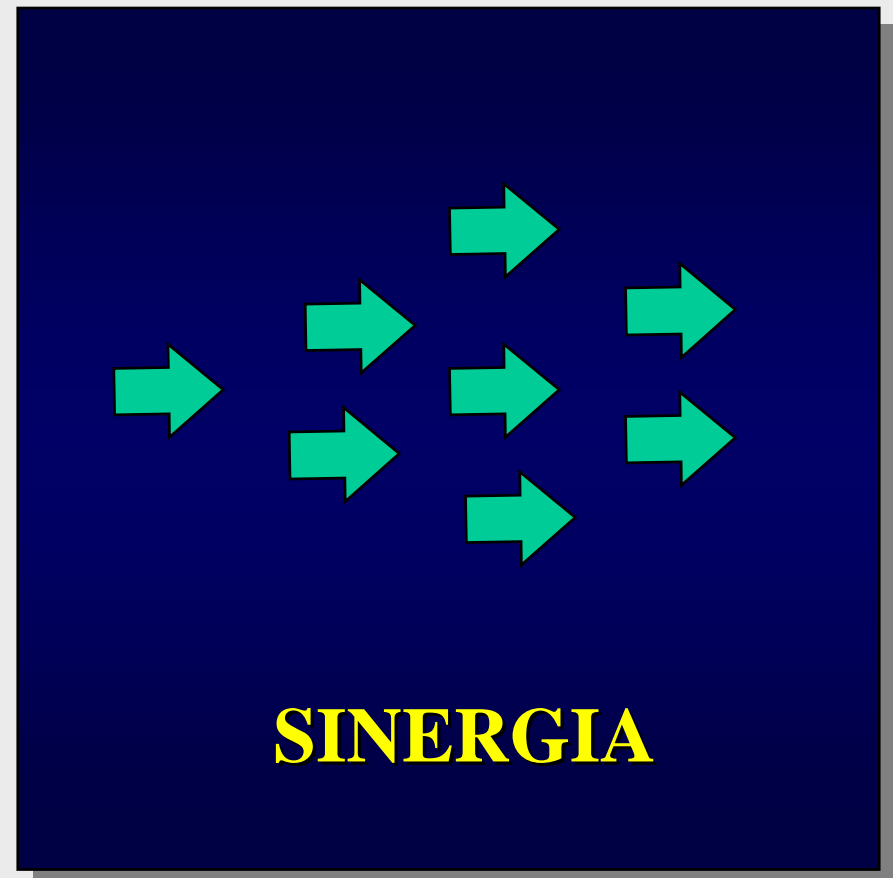
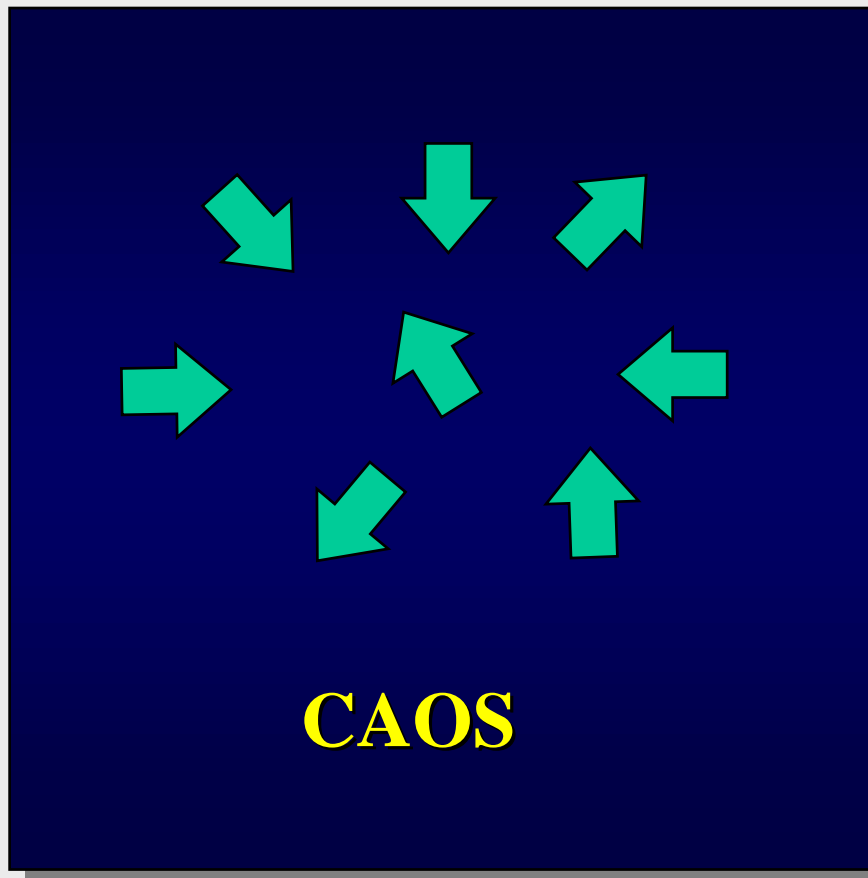
Métodos de análises, testes etc.

Registros

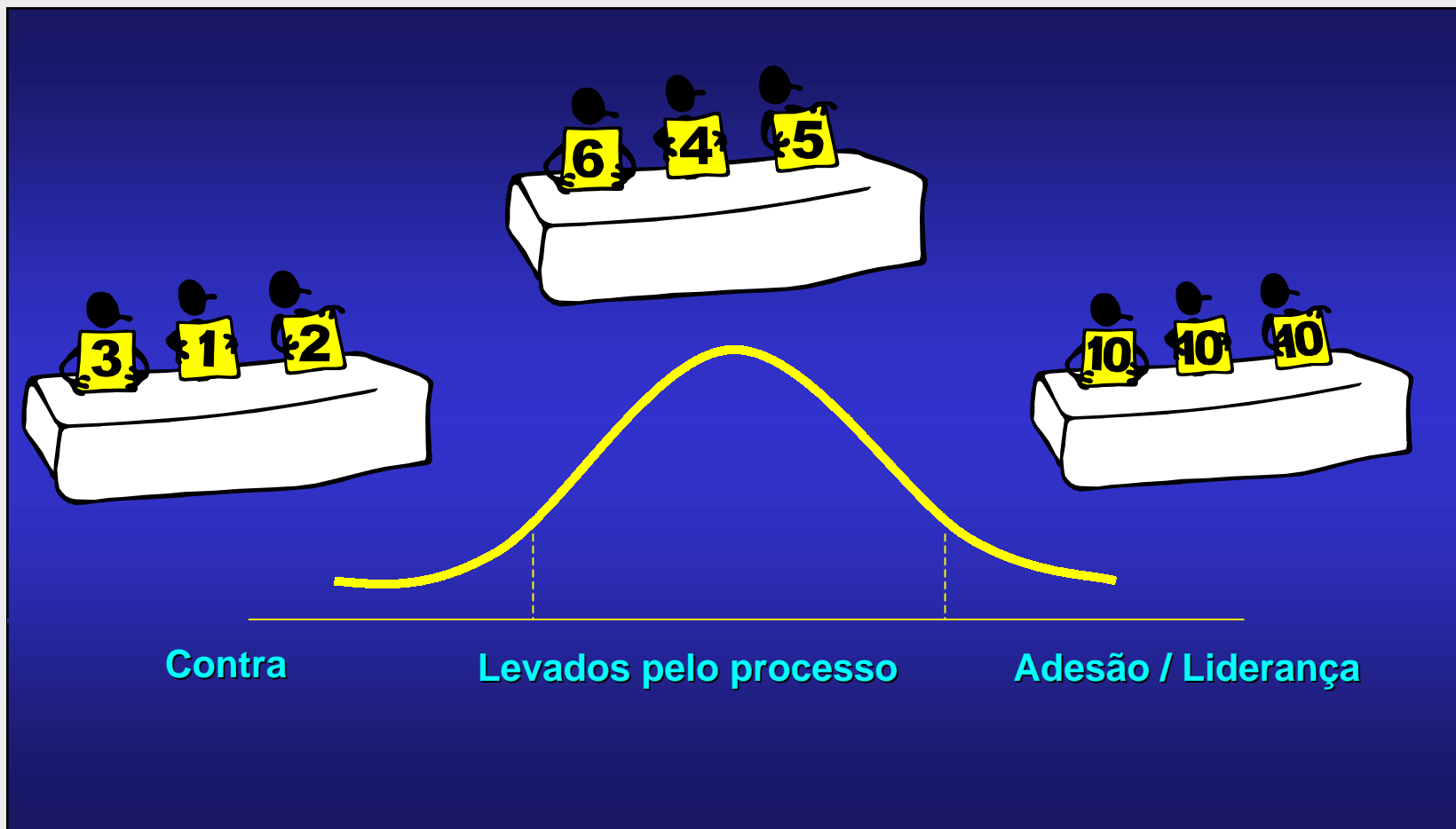
**Evidência objetiva da execução de
um procedimento ou instrução.**

PARTE COMPORAMENTAL

FUNDAMENTAÇÃO FILOSÓFICA



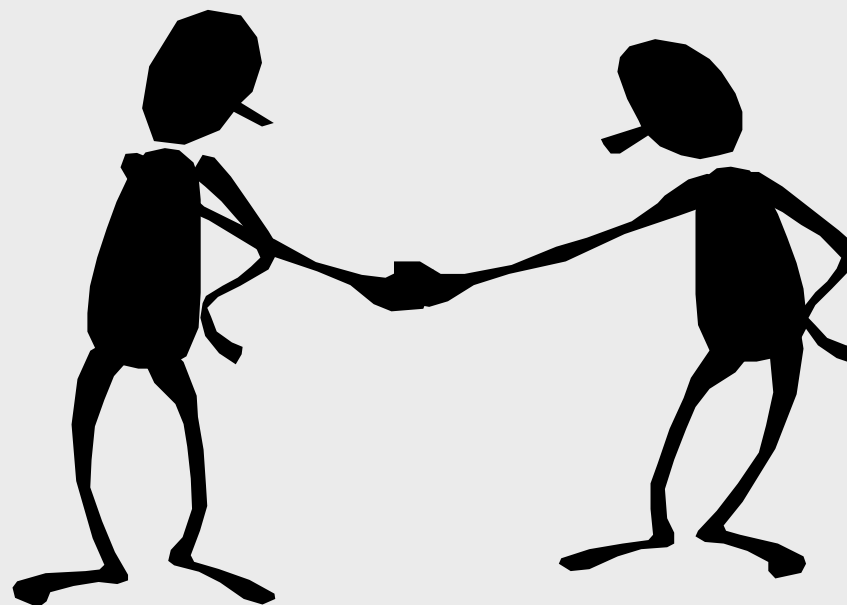
ASPECTOS COMPORTAMENTAIS



ENDOMARKETING

MOTIVAÇÃO

- PALAVRAS DE INCENTIVO DEVEM SER DITAS PELOS LÍDERES DE CADA SETOR
- PREMIAÇÃO



ENDOMARKETING

DIVULGAÇÃO

- NÃO FAZER MAIS BARULHO DO QUE AS PRÁTICAS POSSAM SUSTENTAR



IMPORTÂNCIA CRESCENTE DAS NORMAS

- **QUALIDADE TOTAL – não há**
- **ISO 9001, ISO15161 e ISO 14001**

- GMP e HACCP :

**Codex Alimentarius, NBR 14900, Holandesa, Dinamarquesa,
Futura ISO 22000**

- em estudo: NFPA e IFS

OUTRAS: SA 8000, OHSAS 18000

ISO 22000

PROJETO ISO/ TC 34

-BASE : PRINCÍPIOS DO CODEX ALIMENTARIUS

+

-ELEMENTOS DE GESTÃO DA ISO 9000

IAF

FÓRUM DE ACREDITAÇÃO INTERNACIONAL

CREDECIA

**ÓRGÃOS NACIONAIS DE AVALIAÇÃO
DE CONFORMIDADE**

CREDECIA

OCC

**ÓRGÃOS CREDENCIADOS
DE AVALIAÇÃO DA CONFORMIDADE**

OBRIGADA!

www.fooddesign.com.br