

**Proposta de Trabalho para a Empresa .... visando a  
Execução de Serviços de Consultoria e Auditoria  
nas Fábricas de Farinhas e Gorduras Animais (FFG)**

**Executante:**

**QualyFoco Consultoria Ltda.**

**CNPJ 10.280....**

**Concórdia - SC**

**Contratante:**

**CNPJ:**

**Documento:**

**Local:**

**Data:**



A QualyFoco Consultoria Ltda coloca seus serviços à disposição da Empresa... para avaliar e melhorar o sistema de gestão da qualidade das Fábrica de Farinhas e Gorduras Animais (FFG). O trabalho envolve a utilização de uma metodologia dividida em três fases independentes, a saber:

**1. Realizar o check-list das Boas Práticas de Fabricação conforme a IN 34 2008, atribuindo porcentagens de conformidade com a norma, executando-se os seguintes itens;**

- 1.1. Objetivo da auditoria - determinar o grau das conformidades da FFG e do sistema de gestão da organização com os critérios da auditoria da IN342008;
- 1.2. Escopo – definição de locais/unidades, atividades e processos a serem auditados;
- 1.3. Duração da auditoria;
- 1.4. Reunião de abertura;
- 1.5. Análise da documentação do Sistema de Qualidade existente na empresa;
- 1.6. Análise dos processos e itinerário;
- 1.7. Coleta e verificação de informações (lista de verificação, evidências);
- 1.8. Oportunidades de melhoria e sugestão de ações corretivas;
- 1.9. Preparação para reunião de fechamento;
- 1.10. Reunião de fechamento;
- 1.11. Relatório da Auditoria Interna

**2. Revisar e/ou preparar com a equipe da empresa a minuta do Manual da Qualidade para fabricação de produtos na FFG, constando dos seguintes itens;**

- 2.1. Introdução
- 2.2. Objetivos do Manual da Qualidade da FFG
- 2.3. Aplicação do Manual
- 2.4. Disposições preliminares e definições
- 2.5. Padrão de Identidade e Qualidade de Produtos
- 2.6. Variáveis sensoriais e analíticas da qualidade das farinhas e gorduras
- 2.7. Requisitos das Instalações, dos Equipamentos e dos Utensílios
- 2.8. Requisitos da Higiene das FFG

- 2.9. Requisitos da Higiene do pessoal
- 2.10. Requisitos do Processo Produtivo e Tecnológico
- 2.11. Obtenção e do Transporte dos Resíduos Animais
- 2.12. Processamento de matérias-primas
- 2.13. Requisitos de Embalagem e da Rotulagem
- 2.14. Requisitos da Comercialização e do Transporte
- 2.15. Requisitos dos Autocontroles
- 2.16. Requisitos do Controle Laboratorial
- 2.17. Revisão e/ou descrição dos processos de produção das farinhas e gorduras

### 3. **Orientar a elaboração dos autocontroles para matérias primas e produtos acabados bem como, dos controles laboratoriais;**

O atendimento da norma envolve a elaboração de procedimentos para autocontroles devendo a empresa estabelecer programas de autocontrole para:

- 3.1. Controle da matéria-prima e dos insumos;
- 3.2. Manutenção das instalações e equipamentos industriais;
- 3.3. Calibração e aferição de instrumentos de controle de processo;
- 3.4. Procedimentos Sanitários Operacionais (PSO);
- 3.5. Higienização (PPHO);
- 3.6. Higiene, hábitos higiênicos e saúde dos operários;
- 3.7. Água de abastecimento;
- 3.8. Controle integrado de pragas;
- 3.9. Destino dos efluentes e,
- 3.10. Análises laboratoriais para controle do processo.

Os procedimentos de controle descritos devem revistos visando a responsabilidade técnica e legal da empresa prevendo atividades de monitoramento, registro, ações corretivas, preventivas e verificação. Deve ser realizada regularmente a avaliação e revisão dos programas de autocontrole implementados pelo estabelecimento. Toda a documentação gerada deve ser auditável, arquivada por dois anos, acessível aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades legais.

Nos requisitos do Controle Laboratorial, o estabelecimento será orientado a revisar ou, elaborar e implantar um plano de amostragem para o controle laboratorial, conforme normas específicas reconhecidas para assegurar a qualidade dos produtos quanto às características físico-químicas e microbiológicas. Os parâmetros físico-químicos estabelecidos no padrão de identidade e qualidade dos produtos devem ser atendidos.

Em adição ao trabalho acima pode-se atuar colaborativamente nos encaminhamento junto ao MAPA visando registro de produtos para melhoria dos processos de produção, bem como requerendo tratamento similar para concorrentes em desacordo com as normas vigentes para o setor.

### **Custos e Cronograma para execução da proposta:**

- Há situações que empresas ligadas à produção de equipamentos bancam o custo do trabalho da QualyFoco, naturalmente dentro da visão de reciprocidade nas ampliações e/ou reformas de equipamentos/fábrica.

- Caso a Empresa ... deseje implementar o trabalho independentemente da participação de terceiros o orçamento é dependente do numero de unidades fabris a serem trabalhadas. Em principio, são necessários 3 dias úteis em cada unidade para execução da etapa 1. As etapas 2 e 3 devem ser executadas na seqüência, sendo necessários 10 dias úteis (duas semanas) para cada fase. Portanto, 20 dias úteis dentro do prazo de um ano. As fases 2 e 3 podem ser ajustadas para toda a empresa.

Claudio Bellaver, Med. Vet. PhD  
QualyFoco Consultoria Ltda.  
mailto:bellaver@netcon.com.br  
Tel. 49 3444 1422  
Cel. 49 8839 4997

