DZETTA
PROJETOS, CONSULTORIAS & TREINAMENTOS

Menu Dzetta

para que você atenda seus clientes com Segurança e Qualidade!

PRODUÇÃO

MANIPULAÇÃO

SEGURANÇA

QUALIDADE

DZETTA
PROJETOS, CONSULTORIAS & TREINAMENTOS

Rua Miguel de Frias, 206/403
Icaraí – Niterói – RJ
Cep: 24.220-004

Tel: 55 (21) 2620-7474
55 (21) 8119-5675

www.dzetta.com.br
comercial@dzetta.com.br

Sua Empresa está preparada para as exigências dos consumidores? E para as do mercado?

ALIMENTO É COISA SÉRIA!

A **Dzetta - Projetos, Consultorias e Treinamentos** é uma empresa cujo Corpo Técnico possui ampla experiência em Segurança de Alimentos. Por mais de 10 anos, sua equipe vem assessorando a elaboração e a execução de projetos para o Sistema S (SENAI, SEBRAE, SENAC, SESI E SESC) e atuando em convênios entre essas instituições e órgãos do governo, compreendendo a coordenação e a participação na criação de conteúdos e metodologias, capacitação de multiplicadores, consultores, auditores e técnicos de empresas, criação de sistemas de gestão e implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC. Dentro deste contexto, atuou por todo Brasil e América Latina e em todos os elos da cadeia produtiva. Atua, também, em programas orientados para o ensino fundamental e para o consumidor, com o objetivo de aumentar o nível de conscientização em relação às práticas corretas de preparo, manutenção e armazenamento dos alimentos.

Toda essa experiência motivou a **Dzetta** a estruturar um segmento para Serviços de Alimentação e assim, ampliar sua participação nessa importante tarefa de difundir os conhecimentos e as práticas relacionadas com a Segurança dos Alimentos, estando sempre atualizada com as normas mais recentes.

O presente portifólio, direcionado aos colaboradores e proprietários das unidades de produção/manipulação de alimentos, compreende os diversos produtos com foco em Segurança e Qualidade de Alimentos, exclusivos para Serviços de Alimentação.

A Dzetta trabalha para que você atenda seus clientes com Segurança e Qualidade!

Produtos para Serviços de Alimentação

1. Diagnóstico das Condições Higiênico-sanitárias e Controles

Compreende *check-list* mensurável (percentual) e relatório descritivo e fotográfico (opcional). Abrange procedimentos operacionais, como por exemplo: higiene e saúde dos manipuladores; características físicas e higienização das instalações, equipamentos e utensílios; recebimento, transporte e armazenamento de matérias-primas; avaliação de fornecedores; critérios utilizados no pré-preparo de alimentos (descongelamento, dessalgue, manipulação, higienização de hortifrutigranjeiros); preparo de alimentos (tratamento térmico, resfriamento, porcionamento, armazenamento de produtos prontos, exposição fria/quente, reaquecimento); transporte / distribuição e coleta de amostras. Além dos Controles (qualidade da água, controle de pragas, recebimento de mercadorias, temperatura e procedimentos de higienização).

Objetivo: *Fazer uma avaliação preliminar das condições higiênico-sanitárias e controles, demonstrando o status atual do estabelecimento e indicando as não-conformidades e o grau de criticidade das mesmas.*

Resultados: *Essa avaliação diagnóstica possibilita o conhecimento das condições atuais do estabelecimento, a visão dos pontos a serem melhorados e o desenvolvimento de um plano de ações corretivas, para adequação dos requisitos não-conformes, buscando melhorar a qualidade higiênico-sanitária da empresa.*

2.Elaboração e Implantação do Manual de Boas Práticas

O Manual de Boas Práticas é um documento exigido pela Legislação Sanitária (RDC ANVISA nº 216/2004) que descreve as operações realizadas pelo estabelecimento incluindo, no mínimo, os requisitos higiênico-sanitários dos edifícios, a manutenção e higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle da água, o controle integrado de vetores e pragas, o controle da higiene e saúde dos manipuladores, o manejo de resíduos e o controle e garantia de qualidade do alimento preparado. Além disto, o Manual serve de orientação nas auditorias internas ou externas.

As Boas Práticas (BP) são obrigatórias pela Legislação Brasileira para todos os estabelecimentos de alimentos e estão pautadas nas Portarias MS nº. 1428/93, MS nº. 326/97, MAPA nº. 368/97 e RDC ANVISA nº 275/2002 e ANVISA nº 216/2004.

Objetivos: *A implantação das BP consiste em adequar à realidade da empresa, um conjunto de princípios e regras para o correto manuseio de alimentos, que abrange desde a recepção das matérias-primas até o produto final. O seu principal objetivo é garantir a integridade e a qualidade higiênico-sanitária do alimento para a saúde do consumidor.*

Resultados: *Possibilita o mapeamento das operações e procedimentos de produção da empresa, a adequação à Legislação Sanitária, a comprovação da qualidade dos serviços e, consequentemente, a garantia de alimentos seguros e a credibilidade junto ao mercado.*

Procure a Dzetta e adicione aos seus pratos um tempero especial:

Segurança

3.Revisão de Manual de Boas Práticas

Consiste em realizar uma auditoria interna para revisão e atualização do Manual de Boas Práticas. São feitas indicações em caráter orientativo ou ainda com a correção escrita para adequação dos requisitos não-conformes.

Objetivos: *Consiste em realizar uma auditoria interna para revisão e atualização do Manual de Boas Práticas. São feitas indicações em caráter orientativo ou ainda com a correção escrita para adequação dos requisitos não-conformes.*

Resultados: *Conhecimento do status atual do estabelecimento e adequação da documentação à Legislação Sanitária.*

4.Elaboração e Implantação de Procedimento Operacional Padronizado (POP) e Instruções de Trabalho (IT)

O POP é uma parte complementar ao Manual de Boas Práticas, estabelecida com a legislação, que descreve instruções sequenciais quanto à higienização de instalações, equipamentos e móveis (POP 1); controle integrado de vetores e pragas urbanas (POP 2); higienização do reservatório de água (POP 3) e higiene e saúde dos manipuladores (POP 4), contemplando a descrição dos procedimentos, monitoramento e verificação, além das ações corretivas em caso de não-conformidades. As IT fornecem passo a passo de uma determinada operação relacionada ao POP e às operações.

É um produto aplicável ao cliente que não possui o POP como parte complementar ao Manual.

Objetivos: *A implantação do POP consiste em adequar à realidade da empresa, um conjunto de procedimentos, que constituem a base das Boas Práticas, com o objetivo de alcançar a meta de mantê-las na produção e manipulação de alimentos.*

Resultados: *Atendimento à Legislação Sanitária, padronização das operações, padronização de tarefas pelas Instruções de Trabalho, otimização dos procedimentos de higiene e a segurança do controle dos mesmos.*

5. Elaboração e Padronização de Listas de Verificação e Fichas de Controle

As Listas de Verificação e Fichas de Controle são relatórios simples, elaborados de acordo com a estrutura física (instalações, equipamentos e utensílios) e/ou operacional do serviço de alimentação. São instrumentos utilizados para orientação de normas e rotinas operacionais, bem como para verificação do cumprimento das mesmas. Dentre as rotinas aplicáveis destaca-se: higienização de instalações, equipamentos e utensílios, recebimento de produtos, rotinas de troca de turno, dentre outras.

Objetivos: *Definir e setorizar normas e rotinas operacionais, bem como orientar a execução e facilitar a verificação das mesmas.*

Resultados: *Padronização de normas e rotinas operacionais, registros das atividades diárias e de rotina identificação dos responsáveis em casos de não-conformidades, adoção de medidas corretivas, prevenção de novas falhas e otimização do controle interno.*

6. Elaboração e Padronização de Fichas Técnicas de Produção e Valores Nutricionais

A Ficha Técnica é um instrumento de qualidade, fundamental e facilitador, de apoio operacional, que ordena o preparo de alimentos para que uma receita fique minimamente padronizada, incluindo cuidados de qualidade higiênico-sanitários, nutricionais e sensoriais, tempo de preparo, bem como destaques para informação nutricional e custos daquela preparação.

Objetivos: *Orientar para a forma de preparação da receita, calcular todos os custos de alimentos de uma receita; a quantidade líquida e bruta de ingredientes e o nível de aproveitamento; o rendimento da receita; padronizar as receitas através de medidas exatas e, quando aplicável, visualizar os pratos através de fotos. Além de definir o valor nutricional da receita.*

Resultados: *Automatiza a elaboração de pratos e receitas, subsidia o planejamento de cardápio, promove o aperfeiçoamento dos manipuladores, diminui os desperdícios e prejuízos, e gera importantes informações para o controle financeiro do serviço de alimentação. Na medida em que permite controlar o valor energético total e os nutrientes fornecidos, promove a melhoria da saúde dos consumidores.*

7. Avaliação e Qualificação de Fornecedores

Trata-se de um diagnóstico das capacidades técnica e comercial dos fornecedores, além de contemplar requisitos exigidos para Qualidade e Segurança Alimentar. Inclui a avaliação de fornecedores atuais do estabelecimento e a seleção de novos fornecedores, de acordo com a necessidade do cliente, através de visitas técnicas a cada fornecedor e aplicação de check-list no local visitado, o qual abrange as condições higiênico-sanitárias e avaliação das condições comerciais do fornecedor.

Objetivo: *Criar um cadastro de fornecedores que atenda as necessidades técnicas e comerciais do estabelecimento e os requisitos de qualidade preconizados pela Legislação Sanitária e outras legislações aplicáveis, visando o fornecimento sustentável para o estabelecimento de alimentos.*

Resultados: *Identificação de fornecedores qualificados; aquisição de matérias-primas, insumos e ingredientes com melhor padrão de qualidade; redução de não-conformidades para o cliente; garantia dos programas de entrega; parcerias de longo prazo e redução de custos e desperdícios.*

8. Curso Bem Viver na Empresa

É um curso de capacitação vivencial com técnicas de arte-terapia, gestalt terapia, etc. Engloba dinâmicas de grupo que envolvem toda a equipe técnica, gerencial e de manipuladores da empresa. A carga horária média é de 4 horas.

Objetivos: *Despertar o trabalho em equipe, identificar a importância de cada indivíduo dentro da equipe, harmonização das relações interpessoais e o estudo da hierarquia.*

Resultados: *Motivação para o trabalho, otimização do trabalho em equipe, aumento da produtividade e melhor relacionamento com os superiores da empresa.*

9.Treinamentos para Manipuladores de Alimentos

A capacitação periódica e contínua dos manipuladores é de importância fundamental para a produção de alimentos seguros. Os treinamentos abordam temas como: noções básicas de microbiologia, perigos nos alimentos, a importância da higiene pessoal e a saúde do manipulador de alimentos, dentre outros temas de relevância no segmento de alimentos. Tais treinamentos também podem ser elaborados de acordo com a necessidade do cliente e/ou com base no diagnóstico das condições higiênico-sanitárias e controles. O conteúdo é ministrado numa linguagem de fácil entendimento, com auxilio de recursos audiovisuais e dinâmicas de grupo para otimizar a sensibilização. A carga horária varia de acordo com o conteúdo, em média 2 horas / grupo. Também pode ser aplicada uma avaliação de aprendizado (opcional) com questões abrangendo os tópicos de maior importância dentro do conteúdo ministrado no treinamento. Ao final do treinamento é conferido um certificado de participação ao manipulador.

Objetivos: *Garantir que todos os manipuladores estejam treinados em Boas Práticas e em outras necessidades do cliente, cumprindo os procedimentos legais de higiene, de forma a preservar os alimentos de contaminantes por falhas de higiene operacional. Além de permitir o acesso à informação técnica de temas relativos ao segmento de alimentos.*

Resultados: *Manipuladores aptos à produção de alimentos seguros e saudáveis, com operações padronizadas, motivados e conscientes do seu papel no sucesso do empreendimento.*

Sugestão de Treinamentos para Serviços de Alimentação:

1. A Importância da Higiene Pessoal e a Saúde do Manipulador de Alimentos;
2. A Importância do Controle da Água em Serviços de Alimentação;
3. As Boas Práticas de Fabricação Fundamentais (POP);
4. Boas Práticas de Higiene e Manipulação em Serviços de Alimentação;
5. Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Aves e Ovos;
6. Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Carnes;
7. Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Pescados;
8. Boas Práticas de Higiene e Manipulação de Vegetais;
9. Boas Práticas na Distribuição e Transporte de Alimentos;
10. Boas Práticas no Recebimento e Armazenamento de Matérias-primas e Outros;
11. Controle Integrado de Pragas e Biologia de Vetores;
12. Doenças Transmitidas por Alimentos;
13. Fatores de Contaminação dos Alimentos e Contaminação Cruzada;
14. Higiene Ambiental, de Equipamentos e Utensílios;
15. Métodos de Conservação de Alimentos;
16. Microbiologia de Produtos de Origem Animal (POA);
17. Noções Básicas de Microbiologia de Alimentos;
18. Perigos em Alimentos e Controles;
19. Principais Microorganismos Patogênicos em Alimentos;
20. Principais Parasitas Patogênicos em Alimentos;
21. Rotulagem de Alimentos e Bebidas.

Outros treinamentos podem ser formatados de acordo com necessidades específicas do cliente.

10. Cursos de Capacitação para Supervisores de Qualidade em Alimentos

Nesse contexto, o treinamento ganha significado mais abrangente, focando na capacitação dos supervisores de Controle de Qualidade, abordando todos os requisitos de Boas Práticas estabelecidos na legislação, em linguagem clara e objetiva, visando preparar os profissionais para o processo de adequação do estabelecimento à legislação vigente, desde o planejamento, implantação e implementação do programa de qualidade. A carga horária varia de acordo com o conteúdo, em média 16 horas / turma. Também pode ser aplicada uma avaliação de aprendizado (opcional) com questões abrangendo os tópicos de maior importância dentro do conteúdo ministrado no curso. Ao final do curso é conferido um certificado de participação.

Objetivo: *Aprimorar a qualificação técnica e científica dos supervisores, visando assegurar que o serviço de alimentação tenha os recursos humanos necessários, para alcançar a produção de alimentos seguros.*

Resultados: *Atualização dos profissionais, conhecimento dos requisitos legais vigentes e visão de execução e implantação dos requisitos.*

Sugestão de Cursos para Serviços de Alimentação:

1. *Curso de Gerenciamento de Serviços de Alimentação;*
2. *Curso de Elaboração de Manual de Boas Práticas;*
3. *Curso de Interpretação da RDC 216 - ANVISA;*
4. *Curso de Interpretação da Norma ABNT NBR 15635;*
5. *Curso de Auditoria de BPF e POP;*
6. *Curso de Microbiologia para Serviços de Alimentação.*

Clientes:

ABEMEL
ABIP
Chinezinho
Fundação COPPETEC
Instituto SENAI de Educação Superior (ISES)
GR Alimentos
Laticínios M. B.
Pólo de Excelência do Leite e Derivados
Revani
SEBRAE NA
SENAI – PE
SENAI – RS
SESC – DN
SESI
Sistema FIRJAN
Souza Cruz
Teiú
Tempemar

Parceiros:

ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas
CV Design
Embrapa – Gado de Leite
MICRAL – Laboratório de Análise de Alimentos
PAS – Programa Alimentos Seguros
SENAR
Sete Graus - Desenvolvimento WEB
Microbiotécnica "Dr. Bactéria"