

CENTRO UNIVERSITÁRIO FAG
FRANCIELLEN PEREIRA CAMPOS
GRAZIELE PAULA ARNAUT

DESENVOLVIMENTO DE FORMULÁRIO DE AUDITORIA PARA FORNECEDORES
ALIMENTÍCIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

CASCADEL - PR
2020

CENTRO UNIVERSITÁRIO FAG
FRANCIELLEN PEREIRA CAMPOS
GRAZIELE PAULA ARNAUT

**DESENVOLVIMENTO DE FORMULÁRIO DE AUDITORIA PARA FORNECEDORES
ALIMENTÍCIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO**

Artigo desenvolvido para o Estágio em Unidade de Alimentação e Nutrição, do curso de Bacharelado em Nutrição do Centro Universitário da Fundação Assis Gurgacz, apresentado como requisito parcial de aquisição de nota.

Professora Supervisora: Adriana
Hernandes Martins

CASCADEL - PR
2020

DESENVOLVIMENTO DE FORMULÁRIO DE AUDITORIA PARA FORNECEDORES ALIMENTÍCIOS DE UMA UNIDADE DE ALIMENTAÇÃO E NUTRIÇÃO

¹ CAMPOS, Franciellen Pereira

¹ ARNAUT, Grazielle Paula

² MARTINS, Adriana Hernandez

RESUMO

As UAN's – Unidade de Alimentação e Nutrição possuem um papel importante relacionado ao estado nutricional e bem estar da população, através da qualidade do alimento produzido, devendo ter uma preocupação com a qualidade do alimento consumido, dentre outros fatores que possam vir a interferir nesta característica. Os fornecedores possuem obrigações que devem ser assumidas para garantir a segurança e qualidade adequada dos alimentos. O processo de seleção e auditoria de fornecedores se torna essencial. Este estudo foi desenvolvido em uma Cooperativa Agroindustrial, que conta com cerca de 24 fornecedores terceirizados. Para a realização da auditoria, foi elaborado um *check-list* contendo os pontos principais a serem observados, sendo eles: requisitos gerais, estrutura, transporte, armazenamento e controle de qualidade. De acordo com esses critérios da avaliação, classificou-se em “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”, com isso, é possível gerar uma pontuação final e na presença de “não conformidades”, a nota era descontada, caso apresentasse nota inferior a 7,9, inicia-se um plano de ação como exigência para reparar as inconformidades. O *check-list* desenvolvido, foi aplicado em um dos fornecedores da unidade de acordo com os critérios estabelecidos conforme as necessidades da UAN, desta forma, foi constatado que os critérios determinados são aplicáveis para avaliar a capacidade do fornecedor visitado e garantir que seus produtos sejam de qualidade.

Palavras chave: Auditoria, fornecedores, *check-list*, formulário.

¹ Acadêmica do Curso de Nutrição do Centro Universitário Fundação Assis Gurgacz.

² Docente do Curso de Nutrição do Centro Universitário Assis Gurgacz

INTRODUÇÃO

As UAN's – Unidade de Alimentação e Nutrição possuem um papel importante relacionado ao estado nutricional e bem estar da população, através da qualidade do alimento produzido, devendo ter uma preocupação com a qualidade do alimento consumido, dentre outros fatores que possam vir a interferir nesta característica, envolvendo equipamentos, armazenamento e a aquisição da matéria prima a ser fornecida (BRITO, 2016).

A produção de refeições exige grandes cuidados, por estar relacionada aos riscos de contaminação provocados por fatores químicos, físicos e biológicos, na manipulação de alimentos. Envolvendo todas as etapas do processo de produção, desde a compra e controle da matéria prima até sua distribuição, incluindo outros elementos como a escolha de fornecedores idôneos e confiáveis, controle de tempo e temperatura de cada preparação, até mesmo os procedimentos de limpeza e desinfecção de ambientes, equipamentos e utensílios (REGO, 2004).

Sendo indispensável a observação da matéria prima por meio do controle de fornecedores, com o intuito de evitar surtos de contaminação alimentar e a garantia de uma matéria prima de qualidade. Os fornecedores possuem obrigações que devem ser assumidas para garantir a segurança e qualidade adequada dos alimentos. O processo de seleção e auditoria de fornecedores se torna essencial, onde algumas normas como a ISO 9001 (gestão de qualidade), ISO 14001 (gestão ambiental) e OHSAS 18001 (gestão de segurança e saúde ocupacional) são utilizadas como referência nesse processo (SOUZA; LEITE; COSTA, 2016).

A responsabilidade das empresas processadoras de alimentos, matérias-primas alimentares, bebidas e águas para consumo não se resume apenas em garantir a qualidade na fabricação, mas em acompanhar todo o processo, desde a obtenção até a comercialização ou consumo, aplicando as normas vigentes. Atualmente, grande parte das empresas desse ramo vem estabelecendo procedimentos operacionais de monitoramento da matéria-prima, exigindo-se rigoroso controle dos fornecedores, por meio de documentos comprobatórios (GADELHA, 2014).

Nesta perspectiva, este estudo visa implantar uma metodologia de auditoria à fornecedores para que haja uma garantia e controle da qualidade da matéria prima adquirida.

METODOLOGIA

Este estudo foi desenvolvido em uma Cooperativa Agroindustrial, localizada na cidade de Cascavel-PR, a qual fornece aproximadamente 2500 refeições diárias. Atualmente a UAN conta com cerca de 24 fornecedores terceirizados, sendo que alguns dos produtos alimentícios recebidos são adquiridos da própria unidade produtora de aves, grãos e outros.

Os pedidos e entregas são realizados semanal, quinzenal e mensal de acordo com o tipo de produto adquirido, a necessidade e capacidade de armazenamento da instituição, assim como da câmara fria e congelamento/descongelamento.

Para a realização da auditoria, foi elaborado um *check-list* (ANEXO A) contendo os pontos principais a serem observados no dia da visita ao fornecedor, sendo eles: requisitos gerais, estrutura, transporte, armazenamento e controle de qualidade. De acordo com esses critérios da avaliação, classificou-se em “conforme”, “não conforme” e “não se aplica”, com isso, é possível gerar uma pontuação final através de banco de dados desenvolvido por meio do programa de Excel (ANEXO B) e na presença de “não conformidades”, a nota era descontada, caso apresentasse nota inferior a 7,9, inicia-se um plano de ação como exigência para reparar as inconformidades.

Posterior a auditagem, o fornecedor tem 6 (seis) meses para apresentar as melhorias e na presença de pontuação superior a 8,0 – satisfatório - a auditoria só se realizará novamente após 12 meses.

Contudo, na hipótese do fornecedor não cumprir as exigências solicitadas dentro do prazo estipulado, o mesmo recebe uma notificação/advertência com novo prazo para as adequações, o não cumprimento pode resultar em descredenciamento do fornecimento dos insumos.

Neste caso, o fornecedor visitado obteve pontuação de 76% devido à falta de alguns documentos conforme o item “Requisitos gerais” solicitava.

RESULTADOS E DISCUSSÃO

Segundo Moreira (2008), a avaliação dos fornecedores é importante, pois o desempenho dos sistemas da organização depende da qualidade dos subsistemas que a complementam, dentro de alguns métodos para avaliação da capacidade do

fornecedor, descreve a “visita e avaliação”: envolvendo visitas ao fornecedor para avaliar a capacidade do seu fornecimento e conformidade de acordo com as especificações exigidas.

Juran e Godfrey (1999) definem “não conformidade” como o não cumprimento de um requisito especificado e que o produto deve atender. Assim, o *check-list* desenvolvido, foi aplicado em um dos fornecedores da unidade de acordo com os critérios estabelecidos conforme as necessidades da UAN, desta forma, foi constatado que os critérios determinados são aplicáveis para avaliar a capacidade do fornecedor visitado, bem como, para os demais fornecedores que atendam este estabelecimento.

As avaliações de desempenho são realizadas para verificar a conformidade do fornecedor em si, desta forma, as empresas devem acompanhar o desempenho dos fornecedores, necessitando coletar e analisar dados que permitam um monitoramento contínuo de suas atividades de fornecimento. Devendo ser estabelecidos alguns critérios de avaliação de fornecedores, tais como: pontualidade na entrega, correção na qualidade da entrega, qualidade e conformidade da documentação (MOURA, 2009).

A avaliação do fornecedor atingiu seu objetivo, sendo possível constatar pontos de melhoria, bem como, suas conformidades. Posteriormente, foi possível levantar de forma ágil, através de banco de dados desenvolvido, um plano de ação ao qual seria encaminhado ao fornecedor em questão, e demais dados da auditoria realizada (ANEXO C).

Espera-se que com a proposta do plano de ação, haja envolvimento do fornecedor em atender às solicitações e solucionar as inconformidades, de maneira que reduza os riscos, buscando atender as legislações vigentes e as necessidades propostas pela empresa contratante dos serviços/produtos.

Sabe-se que de um modo geral, as empresas do setor alimentar têm elevadas preocupações com as possíveis doenças de origem alimentar, que podem ser causadas por gêneros alimentícios contaminado por perigos biológicos (AMARAL E OLIVEIRA, 2013).

CONSIDERAÇÕES FINAIS

O processo de auditoria em fornecedores é de suma importância para a avaliação dos fornecedores, podendo proporcionar um maior conforto em relação aos

serviços que estão sendo ofertados pelos mesmos, além de direcionar a empresa a um estudo de melhoria contínua.

Diante do exposto, constatamos que o check-list desenvolvido é aplicável para que a unidade possa estar replicando o mesmo em seus fornecedores, de modo prático e ágil, a fim de levantar os pontos de melhorias de seus fornecedores e alertá-los através do plano de ação. Com o intuito que estes, realizem as melhorias identificadas diante dos prazos pré-estabelecidos para que haja uma troca de serviços de qualidade entre as empresas envolvidas, já que o não cumprimento das inconformidades, poderá acarretar em descredenciamento do fornecedor.

Por tanto, a implementação de um sistema de auditoria permite que a probabilidade de riscos à saúde por conta de má manipulação dos alimentos, higienização inadequada, processos que possam causar algum dano ao consumidor final, sejam minimizados ou inexistentes, contudo é preciso que o mesmo seja realmente aplicado e seguido suas instruções para obter uma boa experiência técnica.

REFERÊNCIAS

AMARAL R.; OLIVEIRA B. **Perigos Físicos: Importância da sua Identificação para o Sistema de Segurança Alimentar**. Nutrícias no.19 Porto dez. 2013.

BRITO, A. P. DE. **Identificação dos critérios para avaliação de fornecedores de gêneros alimentícios**: um estudo de caso do RU da UFRN. p. 0–42, 2016.

GADELHA, P. **Segurança alimentar no contexto da vigilância sanitária: reflexões e práticas**. [s.l: s.n.], 2014.

JURAN, M. J.; GODFREY, A.B. **Juran's Quality Handbook**. New York: MacGraw-Hill, 5th edition, 1999.

REGO, J. C. DO. **Qualidade e segurança de alimentos em unidades de alimentação e nutrição**. p. 1–152, 2004.

SOUZA, E. C.; LEITE, A. J. D.; COSTA, A. F. D. M. Avaliação dos fornecedores de gêneros alimentícios de um serviço de nutrição e dietética hospitalar em Maceió - AL. **Higiene Alimentar**, v. 30, p. 54–58, 2016.

MOREIRA, I. M. **As Auditorias de Processo como Ferramenta de Suporte ao Asseguramento da Qualidade em Fornecimentos**: Estudo de Caso na Mercedes-Benz. Monografia - Universidade Federal de Juiz de Fora, Departamento de Engenharia de Produção. XI, 51 p. 29,7 cm, 2008.

MOURA, L. R. **Gestão do relacionamento com fornecedores: análise da eficácia de programa para desenvolvimento e qualificação de fornecedores para grandes empresas**, 334 p, - São Paulo, 2009.

ANEXOS

ANEXO A

	AUDITORIA EM FORNECEDORES ALIMENTÍCIOS	Auditoria nº
Nome do Auditor:	Data da Auditoria:	23/11/2020

FORNECEDOR:	
TIPO E PRODUTO:	() Perecível () Não Perecível
ENDEREÇO:	
CIDADE:	ESTADO:

NOME	DEPARTAMENTO	CARGO/POSIÇÃO	TELEFONE	E-MAIL

Item	1 - REQUISITOS GERAIS	C	NC	NA	Observação
1	CNPJ e Alvará de Funcionamento				
2	Alvará Sanitário				
3	Manual de Boas Práticas - MBP				
4	Procedimentos Operacionais Padronizados - POP				

Item	2 - ESTRUTURA	C	NC	NA	Observação
1	Pisos Azulejados e Higienizados				
2	Paredes Azulejados e Higienizados				
3	Tetos Azulejados e Higienizados				
4	Telas Higienizadas				
5	Utensílios Adequados e Higienizados				
6	Instalações Sanitárias Adequadas				
7	Ventilação e Exaustão Adequados				
8	Sistema de Esgoto Adequado				
9	Sistema de Iluminação Adequado				
10	Sistema de Coleta de Resíduos Adequados				
11	Uso de Sanitizantes				

Item	3 - TRANSPORTE	C	NC	NA	Observação
1	Transporte Adequado				
2	Etiqueta de Validade				

Item	4 - ARMAZENAMENTO	C	NC	NA	Observação
1	Equipamentos				
2	Controle de Temperatura				
3	Organização				
4	Estoque Seco e Frio				
5	Etiqueta de Validade				
6	Higienização				
7	Embalagem Adequada				

Item	5 - CONTROLE DE QUALIDADE	C	NC	NA	Observação
1	Potabilidade da Água				
2	Limpeza Caixa D'água				
3	Coleta de Amostras				
4	Controle de Temperaturas				
5	Produtos de Assepsia				

ANEXO B

Item	Tipo	C	NC	NA	Fornecedor	Data Auditoria	Mês	Ano
CNPJ e Alvará de Funcionamento	REQUISITOS GERAIS		1		XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Alvará Sanitário	REQUISITOS GERAIS		1		XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Manual de Boas Práticas - MBP	REQUISITOS GERAIS			1	XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Procedimentos Operacionais Padronizados - POP	REQUISITOS GERAIS			1	XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Pisos Azulejados e Higienizados	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Paredes Azulejados e Higienizados	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Tetos Azulejados e Higienizados	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Telas Higienizadas	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Utensílios Adequados e Higienizados	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Instalações Sanitárias Adequadas	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Ventilação e Exaustão Adequados	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Sistema de Ergoto Adequado	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Sistema de Iluminação Adequado	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Sistema de Coleta de Resíduos Adequados	ESTRUTURA		1		XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Uso de Sanitizantes	ESTRUTURA	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Transporte Adequado	TRANSPORTE	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Etiqueta de Validade	TRANSPORTE	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Equipamentos	ARMAZENAMENTO	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Controle de Temperatura	ARMAZENAMENTO	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Organização	ARMAZENAMENTO	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Estoque Seco e Frio	ARMAZENAMENTO	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Etiqueta de Validade	ARMAZENAMENTO	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Higienização	ARMAZENAMENTO	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Embalagem Adequada	ARMAZENAMENTO	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Potabilidade da Água	CONTROLE DE QUALIDADE	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Limpeza Caixa D'água	CONTROLE DE QUALIDADE	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Coleta de Amostras	CONTROLE DE QUALIDADE			1	XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Controle de Temperaturas	CONTROLE DE QUALIDADE			1	XXXX	23/11/2020	NOV	2020
Produtos de Assepsia	CONTROLE DE QUALIDADE	1			XXXX	23/11/2020	NOV	2020

ANEXO C

