PROCESSO DE VALIDAÇÃO E HOMOLOGAÇÃO TÉCNICA DE FORNECEDORES DE ALIMENTOS

Letícia S. Otoni, Daiane P. Tomas, Jacqueline Medeiros,
Katley S. M. Ferreira e Ana Lúcia C. C. Rodrigues

HOSPITAL
SÍRIO-LIBANÊS

INTRODUÇÃO

A avaliação técnica de fornecedores de alimentos é uma ferramenta de suma importância para o Serviço de Alimentação. Um check list estruturado com base nas legislações vigentes avalia pontos essenciais para o desenvolvimento de fornecedores. A utilização de ferramentas validadas para homologação são importantes para adquirir produtos de qualidade, reduzir desperdício e ocorrências de Doenças Transmitidas por Alimentos (DTAs) e garantir a satisfação dos clientes.

OBJETIVOS

Escolher fornecedores para o Serviço de Alimentação com o objetivo de receber alimentos dentro dos padrões de qualidade exigidos pela Instituição.

METODOLOGIA

O Serviço de Alimentação possui 150 fornecedores divididos nas categorias: Hortifrútis in natura e processados,, carnes, aves, pescados, embalagens descartáveis, ovos, massas, bebidas, produtos de panificação e químicos. Mediante o número de fornecedores ativos e em potencial, e complexidade da operação, foi necessário desenvolver as ferramentas de avaliação: Check list de homologação e avaliação técnica de amostras (degustação).

Avaliação sensorial/técnica: Critérios avaliados: 1. Odor. 2. Aparência e sabor: 3. Textura. 4. Viabilidade. A partir da soma de todas as notas, calcula-se a média com a classificação a seguir: Desempenho de 01 a 06, fornecedor reprovado, e acima de 7 fornecedor aprovado e classificado para visita técnica. Produto reprovado: Processo encerrado ou solicitado adequações necessárias. Produto aprovado: Será realizada análise de custo e visita técnica de homologação.

DEGUSTAÇÃO AMOSTRA DE ALIMENTOS				Degustador:	
Amostra 1:	1. ODOR	10	Característico	Obs.:	
	2. APARÊNCIA E SABOR	10	Bom	Obs.:	
	3. TEXTURA	10	Adequada	Obs.:	
	4. VIABILIDADE DE PRODUTO (embalagem, porção, viabilidade de uso, entre outros)	10	Viável	Obs.:	
Conceito Final Amostra 1		AMOSTRA APROVADA			

Avaliação técnica de homologação: Critérios avaliados: Recebimento de alimentos; estoque seco; estoque refrigerado; manipulação e boas práticas; higiene de instalações, equipamentos e instalações; higiene ambiental; higiene e segurança dos manipuladores; instalação de pessoal; registros técnicos e transporte. A média de aceitação/aprovação é de 80%, até 75% os fornecedores recebem o prazo de 90 dias para adequação e abaixo de 75% a reprovação é automática. São utilizados os pesos: 04 > baixa criticidade. 08 > media criticidade. 16 > alta criticidade.

Fornecedor:		Categoria:	
Data:			
Horário:			
Responsável pela auditoria:			
Responsável pela unidade:			
Item Avaliado	CONFORME	NÃO CONFORME	
1 Recebimento de alimentos	100,0	0,0	
2 Estoque refrigerado	100,0	0,0	
3 Estoque seco	100,0	0,0	
4 Manipulação de alimentos e Boas Práticas (*)	100,0	0,0	
5 Higiene de instalações e equipamentos	100,0	0,0	
6 Higiene ambiental	100,0	0,0	
7 Higiene e segurança de colaboradores	100,0	0,0	
8 Instalações de pessoal	100,0	0,0	
9 Registros de qualidade (*)	100,0	0,0	
10 Transporte	100,0	0,0	
CONCEITO FINAL	100,0	0,0	
(*) : Itens mandatórios para aprovação e/ou reprovação. Devem estar acima de 80% de satisfação.			

RESULTADOS

Entre janeiro de 2015 e dezembro de 2018 foram degustadas 492 amostras de diferentes fornecedores. Com destaque para os grupos bebidas, massas e laticínios. Desse número 35% foram aprovadas e 65% reprovadas.

Com relação à visita técnica, nesse mesmo período, foram realizadas 33 visitas, com 85% de aprovação e 15% de reprovação (Gráfico 2).

Diante desse cenário podemos perceber que a ferramenta de degustação é a primeira barreira no que se refere à qualidade do produto e que, a grande maioria desses fornecedores em que o produto foi aprovado na degustação são homologados após visita técnica. Neste período 18 fornecedores foram submetidos a homologação documental onde 100% dos documentos foram devidamente evidenciados.

CONCLUSÃO

As ferramentas validadas para homologação de fornecedores são de grande importância para adquirir produtos de qualidade sendo um processo contínuo e inserido na rotina dos envolvidos pelo controle do processo. Todavia ainda são necessários outros estudos sobre métodos de qualificação na área de alimentos para validação de ferramentas.

**HOSPITAL
SÍRIO-LIBANÊS**

www.hsl.org.br