

Implementação de sistemas de gestão integrada na produção de vinhos de qualidade

Fabiane Trindade Fialho

Sinopse

Este trabalho objetiva apresentar o estudo de caso da implementação, desenvolvimento e manutenção do Sistema de Gestão Integrada na Empresa Pernod Ricard Brasil – Vinhos Almadén. Nos dias de hoje, sabe-se que as transformações exigidas pela modernidade estão apontadas para uma nova relação entre trabalho, gestão, aprendizagem e capacidade de as pessoas contribuírem para os resultados, a partir da adoção e uma visão mais abrangente e integrada sobre as transformações que ocorrem na produção e comercialização de bens de serviço para satisfação das necessidades da qualidade de vida na sociedade.

Em busca destas transformações, a Almadén aceitou o desafio da certificação pelas normas internacionais ISO/OHSAS e construiu o sistema de gestão integrada, passando por várias etapas e modificações, com a certeza de incluir em seu processo produtos de qualidade, preocupando-se com a sustentação ambiental, saúde e segurança ocupacional.

Introdução

A Pernod Ricard Brasil é uma das empresas líderes de bebidas, comprometida com o desenvolvimento de suas marcas, entre elas Vinhos Almadén. Portanto, tem como política assegurar a confiança e a permanente satisfação de seus clientes, através do fornecimento de produtos e serviços com qualidade consistente, produzindo-os com o dever de preservar o meio ambiente e de cuidar da saúde e da segurança de seus trabalhadores.

O presente trabalho dentro do contexto da política QSE, aborda as tratativas, requisitos e obrigações adotadas para as normas de gestão de qualidade, meio ambiente, segurança e saúde ocupacional. Para desenvolvimento da melhoria contínua, utiliza ferramentas da qualidade como: 5's, Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Desta forma, a empresa incorpora as considerações do sistema integrado nos compromissos diários e nas decisões de negócios.

Implementação Sistema Integrado Qse

A Pernod Ricard Brasil, em busca de atender as necessidades do consumidor e diretrizes corporativas implementou o Sistema Integrado QSE (Qualidade, Segurança e meio Ambiente), hora certificados pelas normas.

ISO 9001:2000 Gestão da qualidade, onde são desenvolvidos requisitos e implementado procedimentos, definindo atribuições e responsabilidades, envolvendo direção e todos os funcionários.

ISO 14001:2004 Gestão ambiental, onde possibilita à empresa implementar e desenvolver políticas e objetivos, que considerem regulamentações legais e informações referentes aos impactos ambientais, resultantes de processos e produtos. Visando minimizar e ou eliminar estes impactos.

OHSAS 18001:1999 Especificações para gerenciamento de segurança e saúde ocupacional, buscando a melhoria contínua destes sistemas.

Os trabalhos foram iniciados em novembro de 2003, contando com o apoio de consultores e o estabelecimento de requisitos para Gestão Integrada:

- Objetivos, indicadores e metas - São utilizados para gerenciar o monitoramento dos processos, com a relação de garantir a eficiências e a redução de perdas no mesmo.
- Equipe multiplicadora - Composta de pessoas que auxiliam no andamento e desenvolvimento da gestão integrada, onde encontra-se o RD, com o papel de levar e trazer informações da alta direção e assegurar a gestão do sistema.
- Envolvimento de todos os funcionários - É primordial que todos os funcionários, inclusive a direção estejam comprometidos com a implementação, desenvolvimento e manutenção da gestão integrada.
- Auditorias internas - Durante a implementação do sistema QSE, foram realizadas auditorias internas. Estas foram efetuadas por funcionários da unidade, que receberam treinamento para tal função. As auditorias internas passam a fazer parte da rotina da empresa, sendo um diferencial para que o sistema possa realizar o ciclo PDCA (planejar, executar, verificar, padronizar e agir), a mesma atua diretamente na verificação de resultados.
- Girar o sistema - Todos os envolvidos, necessitam entender a necessidade de fazer uso dos procedimentos, instruções de trabalho, ações preventivas, ações corretivas e não conformidades, para colaborar com o funcionamento da gestão integrada.
- Utilização de ferramentas para a qualidade - É importante a empresa ter subsídios para auxiliar no sistema QSE. A Pernod Ricard Brasil, faz uso de elementos como: 5's, Boas Práticas de Fabricação e Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle. Estas ferramentas ajudam a gerenciar e controlar os processos de forma sistemática e contínua.

Para que esses requisitos fossem alcançados, foi necessário a conscientização e colaboração de todos os trabalhadores da Almadén, no sentido de saber que eles fazem parte da Gestão Integrada e que o sistema QSE tem o intuito de ajudar todos os setores da empresa, buscando melhoria contínua.

Boas Práticas de Fabricação – BPF

Este recurso foi implementado na Almadén durante o processo de certificação, e tem por objetivo orientar os funcionários da empresa, envolvidos no processo de elaboração e fabricação de vinhos, quanto a adoção e manutenção do BPF.

O marco inicial, foi a conscientização da necessidade e vantagens que esta ferramenta poderia trazer à Almadén, para isso foi realizado palestras explicativas e treinamentos, evidenciando o que é, para que seve e como colaborar.

O próximo passo, foi formar uma equipe responsável pela elaboração de um manual e sustentação das Boas Práticas de Fabricação. O manual foi elaborado conforme os padrões de identidade e qualidade (PIQ'S) atendendo legislação. Os documentos e registros utilizados são os Procedimentos Padrões de Higiene Operacional (PPHO's), descritos abaixo:

- ✓ Higienização das instalações, equipamentos e utensílios
- ✓ Controle da potabilidade da água
- ✓ Higiene e saúde dos manipuladores
- ✓ Manejo de resíduos
- ✓ Manutenção preventiva e calibração de equipamentos

- ✓ Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- ✓ Seleção das matérias primas e embalagens
- ✓ Programa de recolhimento e reclamação de produtos
- ✓ Controle do produto final

Para que cada Procedimento Padrão de Higiene Ocupacional tenha suas características e ações mantidas e facilitadas, são abordados objetivos, descrições, monitoramentos, registros, verificações e ações corretivas.

Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

O objetivo desta ferramenta é identificar os perigos relacionados à inocuidade para o consumidor que podem ocorrer em uma linha de produção, estabelecendo os processos de controle para garantir um produto seguro. Este programa é contínuo, pois detecta os problemas antes que ocorram, ou no momento que surgem, aplicando-se imediatamente as ações corretivas. Ele também é sistemático, por ser um plano completo que cobre todas as operações, os processos e medidas de controle diminuindo o risco, devendo ser capaz de adaptar-se a mudanças. Existem pré-requisitos para o emprego do APPCC. No caso, a empresa optou por possuir o programa de BPF, já que o sistema tem por filosofia o trabalho em equipe.

A implementação do sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, iniciou com o treinamento e as observações para as correções do sistema, até sua completa consolidação.

Etapas do desenvolvimento do estudo do APPCC na Empresa Pernod Ricard Brasil – Vinhos Almadén:

1. Formação multidisciplinar da equipe
2. Descrição do produto
3. Confecção e análise dos fluxogramas de cada setor, com o objetivo da descrição clara e simples das etapas dos diferentes processos
4. Estudo e identificação dos pontos críticos de controle (PCC's), cada um deles deve considerar medidas preventivas de controle, associadas aos perigos em estudo.
5. Monitoramento dos PCC's, nesta etapa é aplicado indicadores: Número do PCC, etapas dos processos, perigo potencial a ser controlado, variável, método de controle, amostragem- frequência, responsável, limite crítico, Ação imediata, registro das medidas corretivas, verificação, registro - responsável e ação posterior.
6. Etapas do processo
7. Perigos potenciais identificados
8. Classificação do risco
9. Perigo identificado representa risco à inocuidade do produto
10. Justificativa, quais são os perigos potenciais encontrados
11. Medida preventiva, para que o perigo não ocorra
12. Medida de controle
13. Para determinar se a etapa representa um PCC ou não, utilizou-se árvore de decisão.

Finalmente, é efetuada a verificação e avaliação do funcionamento do sistema APPCC, evidenciando-se os benefícios, tais como: segurança do produto, evitar reprocesso, fator de marketing e redução de testes destrutivos. A análise de perigos e pontos críticos de controle dá maior garantia ao produtor e maior segurança ao consumidor, tornando-se dinâmico e de fácil entendimento.

Conclusão

A Pernod Ricard Brasil – Vinhos Almadén, agregou confiabilidade e segurança a seu crescimento, uma vez que era uma necessidade incontestável implementar a Gestão Integrada, buscando a melhoria contínua para a Política QSE, quantificando os resultados das ações e decisões de adequação para o sistema.

As normas ISO, constituem um modelo internacional para a qualidade, sendo um dos requisitos básicos à implementação bem sucedida de um processo de qualidade total, trazendo o seu produto para um patamar bem confiável, o que resulta de um comprometimento da empresa, alta direção e funcionários, garantindo qualidade para os clientes.

A Vinícola Almadén preocupa-se com a qualidade, meio ambiente, segurança e saúde ocupacional e com este fato sente-se engajada nesse processo, pois conquistou a tripla certificação com sucesso.

Bibliografia

NBR ISO. 14004:1996 ABNT – Associação Brasileira de Normas técnicas. Outubro, 1996.

NBR ISO. 14004:2004 ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. 2004.

NBR ISO. 9001:2000 ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Dezembro, 2000.

NBR ISO. 9004:2000 ABNT – Associação Brasileira de Normas Técnicas. Dezembro, 2000.

BS – 8800:1996.

OHSAS – 18001:1999.

OHSAS – 18002:2000.

FIALHO, F. Manual de Boas Práticas de Fabricação – Pernod Ricard Brasil, Unidade de Santana do Livramento. Setembro, 2004.

FIALHO, F. Plano de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – Pernod Ricard Brasil, Unidade de Santana do Livramento. Outubro 2004.