

Segurança de Alimentos

BPF, APPCC, ISO 22000, FSSC 22000



Soluções eficazes em Gestão de Negócios.



Nossa Visão

“Ser referência em consultoria de desenvolvimento e implementação de estratégias, governança, melhoria de desempenho e sustentabilidade, sendo a preferência do cliente na busca de soluções organizacionais.”

Nossa Missão

“Desenvolver soluções integradas e otimizadas para a governança, estratégia e gestão das organizações, alinhadas com princípios socioculturais, ambientais e econômicos”.

Nossa Filosofia e Abordagem

Prover soluções que integrem as estratégias, os processos, as pessoas e a tecnologia das empresas é a filosofia NBS.

O compromisso com resultados e metas estabelecidas é assegurado através do adequado envolvimento e comprometimento das pessoas chaves e do respeito à cultura da organização.

Nossa Empresa

A NBS Consulting Group é uma empresa de consultoria multidisciplinar em Gestão, fundada em 1992, com competências nas áreas de Estratégias e Gestão Empresarial. Seu perfil de trabalho caracteriza-se pela manutenção do foco nas metas estabelecidas junto aos seus clientes, na permanente qualificação profissional e na aplicação de metodologias consagradas internacionalmente na implantação de soluções gerenciais.

A NBS é uma empresa com experiência nacional e internacional, atuando no mercado em diversos segmentos, provendo soluções gerenciais, através de projetos de consultoria, treinamentos e auditorias. Sediada em São Paulo, com escritórios regionais em importantes capitais do país, o Grupo NBS conta atualmente com uma equipe de 25 profissionais, atuando em regime full-time, em seus grupos de competência.

Tem como principal objetivo implementar soluções em Gestão de Negócios, que tornem mais ágeis e competitivas as empresas de nossos Clientes. Planejar atividades, prevenir problemas e controlar processos e resultados, assegurando fazer certo na primeira vez, é o caminho a ser buscado para prover confiança sobre a qualidade dos serviços.



1992

Fundação

2.000

Clientes
Atendidos

24.000

Executivos e Técnicos
Treinados

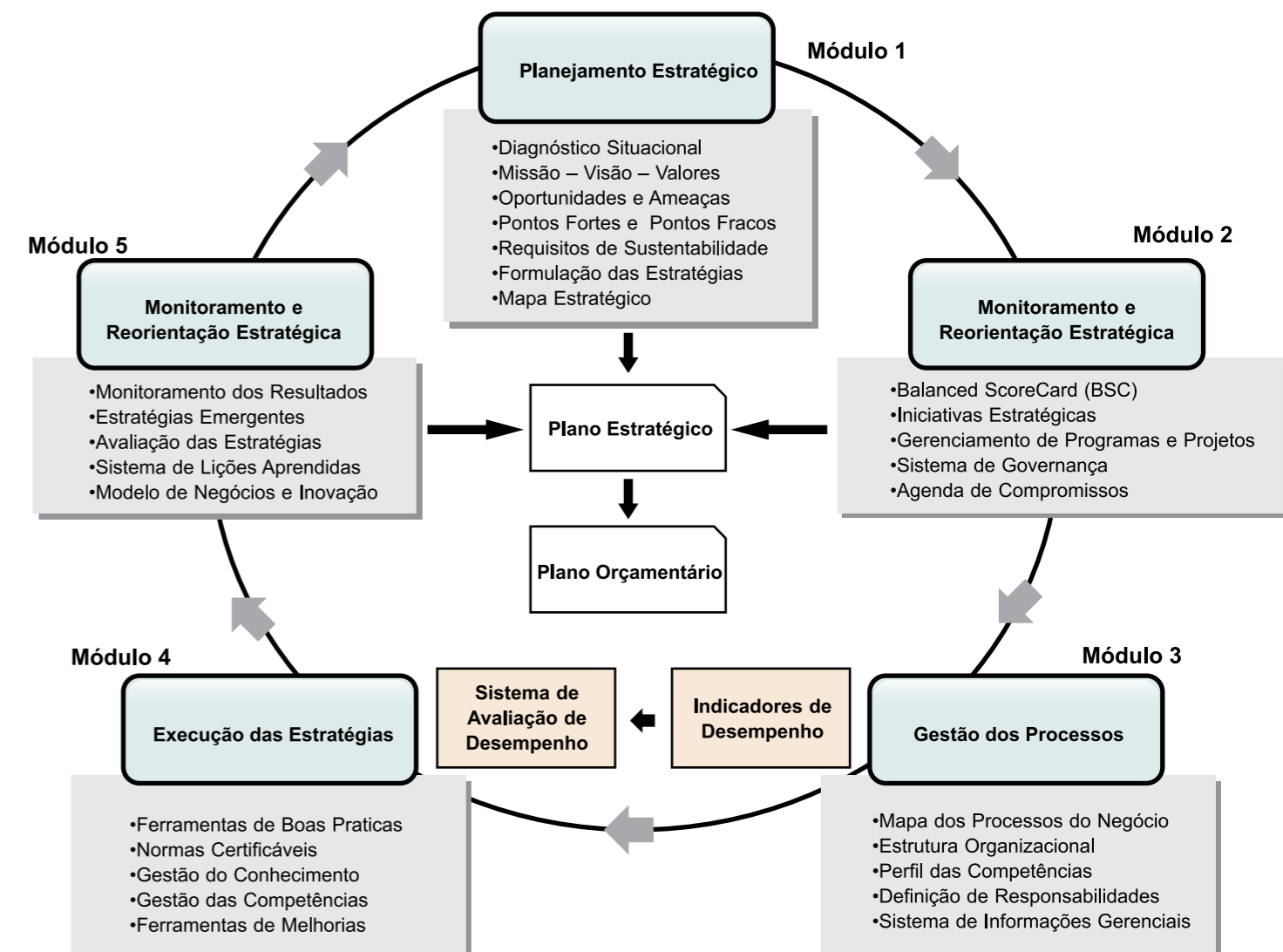


Nossa Metodologia
 Reduzir custos, aumentar a produtividade
 e gerenciar riscos

Nossa Abordagem

Estágios do ciclo de desenvolvimento estratégico organizacional

A metodologia de trabalho da NBS está estruturada em cinco estágios que representam o ciclo do processo de gestão nas organizações. Para cada estágio a NBS possui um conjunto de soluções integradas, que são desenvolvidas de forma personalizada e de acordo com as necessidades da organização cliente.



Nosso principal desafio é concretizar resultados que alavancem os negócios de nossos clientes, alinhando estratégias, gestão, processos e pessoas, com fatores de competitividade que garantam a perpetuação das organizações.

Segurança de Alimentos

BOAS PRÁTICAS

Considerando a necessidade do constante aperfeiçoamento das ações de controle sanitário na área de alimentos, visando a saúde da população e a importância de compatibilizar a legislação nacional com os instrumentos de controle internacional, a Secretaria de Vigilância Sanitária do Ministério da Saúde estabelece Regulamentos Técnicos sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Produtores e Industrializadores de Alimentos.

Estes Regulamentos definem os requisitos gerais de higiene e de boas práticas de fabricação de alimentos produzidos e fabricados para o consumo humano, aplicando-se a estabelecimentos nos quais sejam realizadas uma ou mais das seguintes atividades:

– produção e/ou industrialização – fracionamento – armazenamento – transporte de alimentos industrializados.

Os estabelecimentos produtores de alimentos devem documentar as BPF's e suas aplicações. Essa documentação deve abordar os princípios, os procedimentos e os meios fundamentais favoráveis para a produção de alimentos com qualidade e segurança a saúde do consumidor.

É ainda importante que essa documentação seja desenvolvida respeitando a cultura da organização, para que facilite sua real implementação.

APPCC/HACCP

O APPCC – Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle é um sistema preventivo, concebido para garantir a produção de alimentos seguros à saúde do consumidor, mediante identificação, avaliação e controle de perigos de contaminação de um alimento, desde sua elaboração até o consumo final. Seus princípios foram desenvolvidos na década de 60, a pedido da NASA, para assegurar que os alimentos consumidos pelos astronautas não representassem riscos para sua saúde.

ISO 22000

A garantia da produção de alimentos seguros à saúde do consumidor não depende somente da implementação dos programas de pré requisitos operacionais e monitoramento dos pontos críticos de controle. É fundamental que a organização avalie sistematicamente os resultados apresentados por estes controles e gerencie os processos relacionados à segurança de alimentos, identificando as melhorias necessárias. A norma ISO 22000 estabelece um referencial para a efetiva gestão da segurança de alimentos e é aplicável a todas as organizações da cadeia produtiva de um alimento.



FSSC 22000

A FSSC 22000 é um modelo de certificação para sistemas de gestão da segurança de alimentos baseado na integração da norma para sistema de gestão de segurança de alimentos ISO 22000 e da especificação PAS 220. Esse modelo é apoiado pela CIAA (Confederation of the Food and Drink Industries of the European Union) e sua implementação é incentivada pela GFSI (Global Food Safety Initiative). Enquanto a ISO 22000 é uma ferramenta de gestão de negócios voltada para controlar e reduzir perigos e riscos da segurança de alimentos e para assegurar a conformidade do produto, o PAS 220 é mais focado para atender exigências específicas dos chamados PRP's (Prerequisite Programs), voltados ao controle dos riscos de segurança dos alimentos dentro dos processos de manufatura. A FSSC 22000, união dos dois programas, foi desenvolvida para os fabricantes de alimentos que fornecem ou planejam fornecer seus produtos para os principais varejistas de alimentos ou grandes empresas do setor.

A documentação referente a segurança de alimentos deve ser desenvolvida respeitando a **cultura da organização**.

O desenvolvimento da documentação deve envolver todos os colaboradores que participam do processo, de forma a respeitar a cultura da organização e facilitar a sua implementação.

Nossos Clientes:

A NBS possui uma carteira com mais de 2000 clientes atendidos e foi responsável direta por mais de 1000 processos de certificação nas mais diversas normas de sistemas de gestão. Especificamente em projetos da área de segurança de alimentos desenvolvemos projetos para clientes como:

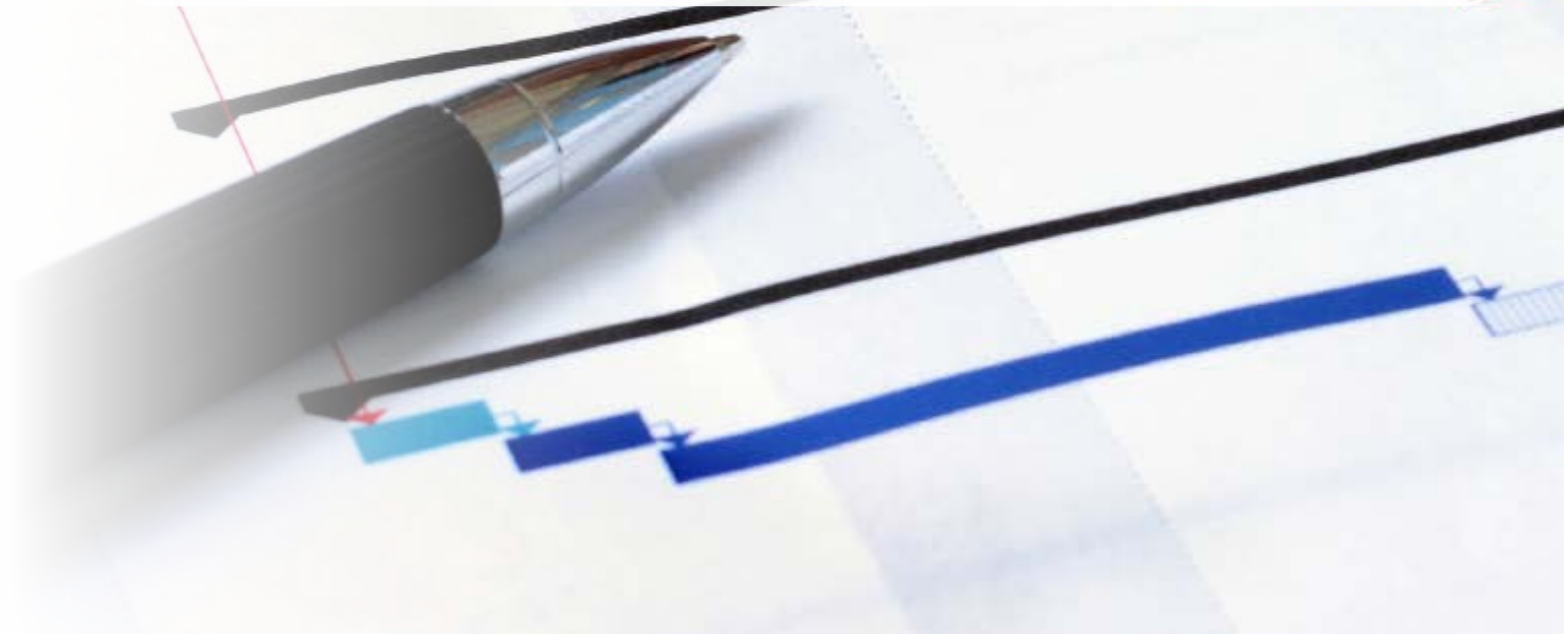
- | | | | |
|-------------------|------------------|---------------------|------------------------------|
| Atta Alimentação | CHR Hansen | Adimax | Moinho Anaconda |
| Agrícola Friburgo | Crown Embalagens | Brazilian Pet Food | Multitécnica Micronutrientes |
| Ajinomoto | Codap | Dalkim | Royal Canin |
| Antarctica | Cosan Terminal | Fama Cestas Básicas | Scholle Embalagens |
| Bananna Purê | Liotécnica | Fermavi | Sensient |
| Bátia | Lopesco | Imbramil | Sucos Mais |
| Belesso | Mercantil Soares | Nord Biochen | Thyssen krup |
| Brahma | Natures | Premier Pet | Wallerstein Embalagens |
| Brico Bread | Nutriara | Kowalski Alimentos | Warner Lambert |



Por que escolher a NBS?

Nossa metodologia de trabalho utiliza conceitos de análise de risco que identificam os fatores que podem provocar impactos adversos nos negócios e operações de nossos clientes, assegurando não apenas que os resultados sejam plenamente atingidos, mas também que o conhecimento seja transferido para a organização.

 Segurança	 Suporte	 Metodologia	 Planejamento
27 anos de mercado	Escritórios em São Paulo e Vitória	Abordagem Objetiva	Gerenciamento de cronogramas
Mais de 2000 clientes atendidos	Atuação Internacional	24.000 pessoas treinadas	Trabalho em Equipe
Consultores Qualificados e Certificados	25 Consultores no Brasil	Transferência de Conhecimento	Gerenciamento de Riscos





NBS Consulting Group

Escritório NBS Brasil (São Paulo)

R. Vergueiro, 1421 – Conjunto 504

São Paulo – SP – CEP: 04101-000

Tel/Fax: 55 (11) 2359-7650

Escritório Regional Espírito Santo

R. Abiaíl Amaral Carneiro, 191 - Sl 609

Vitória – ES – CEP: 29050-909

Tel/Fax: 55 (27) 3225-7241

email: atendimento@nbs.com.br



Visite o nosso site:
www.nbs.com.br

“NBS Consulting Group” refere-se à sociedade limitada estabelecida no Brasil “Nacional Bureau de Serviços NBS Consultoria e Participações Societárias S/S Ltda” e sua rede de empresas associadas, cada qual constituindo uma pessoa jurídica independente.