



**I9 Consultoria**  
Assessoria e Treinamentos Empresariais

# I9 CONSULTORIA

## NEWSLETTER

Edição Nº 04 - Ano 2018  
Trimestral



### **4 passos**

básicos para implementar a  
Gestão de Riscos na sua Organização

### **BPF**

A importância das Boas Práticas de  
Fabricação na Indústria de Alimentos

**Responsabilidade Social:**  
SA 8000 ou ISO 26000?

## AUDITORIAS INTERNAS DE OUTUBRO A DEZEMBRO/2018

<b>Datas</b>	<b>Empresas:</b>	<b>Normas Auditadas:</b>
01 e 02/10	Construtora Copas	SiAC 2016 - Nível A - PBQP-h NBR ISO 9001:2015
10 e 11/10	SMX Logistics	NBR ISO 9001:2015
22 e 23/10	Pivotto e Signori	SiAC 2016 - Nível A - PBQP-h
22 e 23/11	GH Transportes	NBR ISO 14001:2015

## ACOMPANHAMENTO DE AUDITORIAS EXTERNAS CLIENTE CERTIFICADOS - OUTUBRO A DEZEMBRO/18

<b>Datas</b>	<b>Empresas:</b>	<b>Normas Auditadas:</b>
08 e 09/10	D6 Empreendimentos	SiAC 2016 - Nível A - PBQP-h NBR ISO 9001:2015
15 e 17/10	Gibraltar Incorporadora	SiAC 2016 - Nível A - PBQP-h NBR ISO 9001:2015
17 e 18/10	TAC Transportes	NBR ISO 9001:2015
22 e 23/10	Amalfi Construções	SiAC 2016 - Nível A - PBQP-h NBR ISO 9001:2015
20 e 21/08	SMX Logistics	NBR ISO 9001:2015
04 e 05/12	Pivotto e Signori	SiAC 2016 - Nível A - PBQP-h
04 a 06/12	GH Transportes	NBR ISO 9001:2015 NBR ISO 14001:2015
12 e 13/12	Construtora Copas	SiAC 2016 - Nível A - PBQP-h NBR ISO 9001:2015

O informativo da I9 Consultoria e Treinamentos é uma publicação trimestral, com distribuição gratuita para clientes.

Para publicação no editorial, entrar em contato pelo e-mail: [marketing@i9ce.com.br](mailto:marketing@i9ce.com.br).

Edição 04  
Trimestral  
Ano 2018

**Boas vindas aos nossos novos clientes:**



**Full Port 8 Operação Portuária e Armazenagem Ltda**

**Krcon Empreendimentos Imobiliários Ltda**

**U-Tech do Brasil Indústria, Importação, Exportação E Distrib.**

# Como foi 2018 para I9 Consultoria?

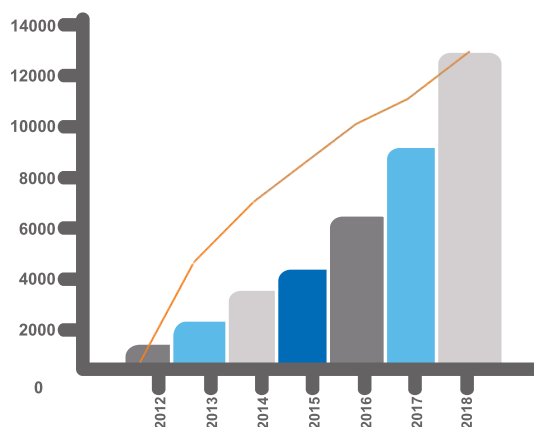
Mesmo com a crise e um cenário de mudanças no Brasil, a I9 Consultoria só tem a agradecer em 2018 e gostaríamos de compartilhar estas conquistas com vocês: clientes, amigos, parceiros, fornecedores e familiares:

- Mudamos de endereço e aumentamos nosso espaço físico;
- Aumentamos nossa equipe;
- Buscamos mais diferenciais, como implantação das Normas NBR ISO 9001, ISO 14001, ISO 19600, ISO 45001, ISO 31000, ISO 3700;
- Investimos mais em equipamentos, materiais, treinamento de equipes, softwares, aplicativos, entre outros.

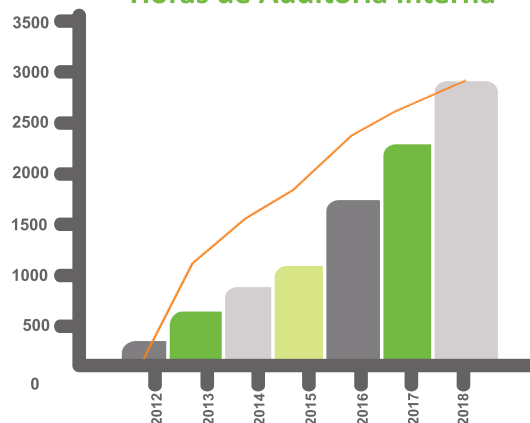
**MANTENDO A QUALIDADE DOS SERVIÇOS E O FOCO NO CLIENTE!**



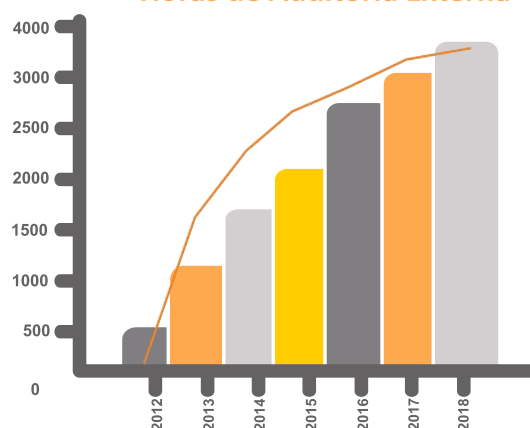
### Horas de Consultoria



### Horas de Auditoria Interna



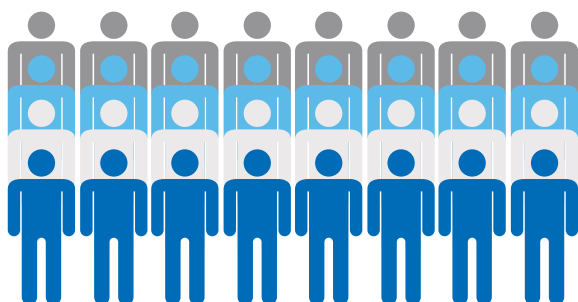
### Horas de Auditoria Externa



**Equipe (interna e externa):  
21 pessoas**



**308  
Clientes Atendidos**



**Quilometragem:  
3,56 Voltas na Terra**





# 4 passos básicos para implementar a Gestão de Riscos na sua Organização

por Fernanda Barros - Engenheira Civil e Consultora



## O que é GESTÃO DE RISCO de uma organização?

Conforme a **NBR 31000:2019** a Gestão de Riscos de uma organização é: “o conjunto de componentes que fornecem os fundamentos e os arranjos organizacionais para a concepção, implementação, monitoramento, análise crítica e melhoria contínua da gestão de riscos através de toda a organização.”, ou seja, a gestão de risco tem como objetivo mitigar quaisquer eventuais imprevistos para que os processos transcorram corretamente.



## Por que devo me preocupar com os riscos?

Os riscos devem possuir atenção especial, pois os mesmos quando ocorrem de fato, geram diversas perdas na organização, sejam de tempo, financeiramente, ou de conhecimento. Portanto, tratando-os preventivamente, poderemos diminuir os desperdícios e transtornos para a organização.

A gestão básica de riscos possui quatro passos, são eles: mapear, classificar, monitorar e tratar. Estes passos serão encarados como elos ligados, onde se faltar algum deles, o processo não se torna cíclico e eficaz.

# 01

## MAPEAR



A pergunta mais aplicada neste quesito é: como devo mapear os meus riscos, para assim gerenciá-los? De fato, não é uma tarefa fácil.

Inicialmente, sabe-se que é necessário realizar o mapeamento detalhado e real dos processos da sua organização. Com os processos devidamente mapeados, devem ser avaliados todos os aspectos que gerem incertezas.

Também, sugere-se que seja realizada um estudo dos dados históricos da organização, a fim de realizar um mapeamento dos riscos que causaram impactos na empresa.

Para isto, deve-se realizar reuniões com os funcionários, brainstorming, análise SWOT.

Lembre-se: estas reuniões devem ser documentadas para minimizar os riscos de extraviá-las.



## CLASSIFICAR

# 02

Pode-se classificar de duas maneiras o risco na organização: de maneira quantitativa ou qualitativa.

De maneira quantitativa, deve-se notar a quantidade dos riscos, a probabilidade de o mesmo ocorrer por meio de estatística do histórico da organização.

Caso o histórico e o cálculo estatístico não sejam possíveis de serem realizados, deve-se classificar os riscos de acordo com o seu impacto na organização, caso este se materialize. Assim, poderemos classificar o risco de maneira qualitativamente.

# 03

## MONITORAR



Por meio de estratégias, como o 5W2H, deve-se realizar planos de respostas para os riscos que já foram identificados e classificados anteriormente. Os planos de ação, servem para dar um caráter tangível aos riscos, e assim, facilitar o monitoramento

e tratamento do mesmo. Afinal, o que não pode ser sentido, não consegue ser tratado.

Também para auxiliar no monitoramento, sugere-se usar de ferramentas como indicadores e relatórios de correção.



## TRATAR

# 04

Deve-se tratar os riscos, realizando procedimentos para correção, ações de mitigação de riscos, como: cursos para funcionários, realocação do quadro de equipe, realização de orçamentos, realização de planejamento estratégico na organização. Enfim, realizar uma ação que elimine a causa raiz,

identificada anteriormente nas estratégias, como 5W2H.

Lembre-se: eliminar a causa raiz de um risco, requer muitas horas de estudo, tempo e dedicação por parte da organização. Porém ao minimizar as ameaças, o ganho da sua empresa será infinito.

# Amalfi: seriedade com vista para o mar

Imagine acordar numa bela manhã, abrir as janelas e dar de cara com a beleza do mar azul encontrando-se com o céu, e sentir a brisa fresca no rosto. Este sonho se torna realidade todas as manhãs para os moradores do Costiera Amalfitana, empreendimento frente ao mar construído pela Amalfi Construções e Incorporações em Navegantes, uma das cidades que mais cresce no litoral de Santa Catarina.

Com apenas 7 anos de existência, a Amalfi acaba de lançar seu terceiro empreendimento, o Positano, que juntamente com o Torre Amalfitana completa o trio inicial de prédios em alta qualidade junto ao mar. A empresa, apesar de jovem, conta com os 26 anos de experiência do Hathor Group, grupo multinacional do qual a Amalfi faz parte.

## Inspiração italiana

A inspiração para o nome da empresa veio de um dos principais acionistas do Hathor Group. Apaixonado pela beleza, arquitetura e requinte da Costa Amalfitana, na Itália, pediu para que a próxima empresa do grupo se chamasse Amalfi. Hoje a construtora faz jus ao seu nome, entregando produtos de alto nível e elegância.

## Certificação e qualidade

Com todos estes predicados, a Amalfi evolui continuamente. “O nosso objetivo é ter uma melhoria constante”, diz a empresa. “Buscamos estar sempre entre os maiores players do mercado”. Esse desenvolvimento em alta velocidade se dá graças aos padrões empresariais estabelecidos desde o início, agindo sempre com seriedade e congruência com o mercado. Exemplo disso são as certificações que a empresa já possui, como PBQP-H Nível A e ISO 9001. Graças aos serviços da I9 Consultoria, a obtenção destes certificados

teve seu trâmite simplificado, já que a I9 apontou os melhores caminhos para a Amalfi seguir.

## Parceiros no Sul

A construtora tem parceria muito forte com os corretores do Paraná, Santa Catarina e Rio Grande do Sul. Estes profissionais especializados e bem informados atendem os futuros compradores com qualidade, usando as mesmas políticas de preço e venda para garantir que todos ganhem: o cliente, o corretor e, por fim, a empresa. “Todo mundo tem que sair feliz na negociação”, explica a empresa. “Os corretores são nossa força de vendas, com mais de 50 parceiros em várias cidades no sul do Brasil”.

Além da transparência, qualidade e seriedade em todas as etapas, a Amalfi ainda surpreendeu seus clientes com uma atitude rara no mercado de imóveis: a entrega do Costiera Amalfitana 5 meses antes do prazo.

## Clientes satisfeitos

Mesmo com o desafio de ter começado em uma nova cidade, em pouco tempo a Amalfi conquistou seu público, que é composto de pessoas das diversas regiões do Brasil. A qualidade dos empreendimentos ainda é endossada pelo feedback de pessoas que passam as férias em apartamentos alugados. Não satisfeitas em apenas viver alguns dias no local, muitas se apaixonam e entram em contato com a empresa para saber como comprar um Amalfi.



**AMALFI**  
CONSTRUÇÕES E INCORPORAÇÕES

**ACORDE TODOS  
OS DIAS COM VISTA  
PARA O MAR.**

AMALFICONSTRUCOES.COM.BR

#QueroComprarUmAmalfi



# A importância das Boas Práticas de Fabricação na Indústria de Alimentos

por Georgia Espíndola Assumpção Bastos - Consultora

**P**or ano, diversos são os casos de intoxicação alimentar que ocorrem através da ingestão de alimentos contaminados no Brasil e muitos deles são ocasionados por falta de higiene na preparação dos alimentos. Afinal, quem nunca se sentiu mal após fazer alguma refeição fora de casa?

Este é um assunto que muitas vezes pode ser ignorado, mas se trata de algo de suma importância, isso porque os alimentos funcionam como um combustível para o nosso organismo, pois é através deles que o corpo transforma os seus nutrientes em energia para praticarmos as nossas atividades cotidianas.

A contaminação dos alimentos pode se dar por diversas formas. Na contaminação biológica os responsáveis são os microrganismos: como o próprio nome diz, seres tão pequenos que só podem ser vistos com a ajuda de um microscópio. Estes microrganismos se multiplicam quando encontram temperatura e umidade ideais, provocando a contaminação dos alimentos e assim, podendo causar os mais diversos sintomas após a sua ingestão, como vômito, diarreia e por vezes até mesmo a morte.

Além disso, existe a contaminação de alimentos física e a química. A física acontece quando encontramos qualquer tipo de “corpo estranho” no alimentos, por exemplo: fio de cabelo, pedra, areia, insetos, etc. Já a química se dá quando acontece a contaminação acidental

ou intencional através de substâncias químicas diversas, como produtos de limpeza, fungicidas, pesticidas, etc.

Por este motivo, nas indústrias de alimentos existem programas específicos para tratar preventivamente dos riscos de contaminação dos alimentos, levando em consideração a saúde dos seus consumidores e também a reputação da marca da empresa que pode ser seriamente afetada se for comprovada a contaminação do consumidor, entre elas estão as Boas Práticas de Fabricação.

## BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Boas Práticas de Fabricação, (também conhecida como BPF) trata-se de um conjunto de medidas que devem ser adotadas pelas indústrias em cada etapa da sua produção com o objetivo de garantir a qualidade sanitária e a conformidade dos alimentos.

Este programa implica na mitigação dos perigos físicos, químicos e biológicos através de medidas preventivas que são, por exemplo: treinamento dos manipuladores conscientizando os mesmos sobre os riscos da manipulação não higiênica dos alimentos e deixando clara a sua importância na qualidade do produto final.

Dentre as condutas que o manipulador de alimentos deve adotar segundo as BPF estão: lavar corretamente as mãos antes de iniciar o trabalho, após utilizar o sanitário, antes e após as refeições, após tocar objetos estranhos, após terminar o turno de trabalho e sempre que achar necessário.

Outras condutas esperadas são: não tossir ou espirrar sobre os alimentos, não utilizar acessórios, piercing e bijuterias, manter o cabelo preso sob a touca, não utilizar esmalte, manter as unhas sempre curtas e limpas, não fazer uso de barba ou bigode, usar uniforme completo, limpos e em bom estado de conservação, não manipular o alimento com cortes ou ferimentos nas mãos, etc.

Além disso, as BPF visa a limpeza do local de trabalho e a superfície dos equipamentos e bancadas com produtos aprovados pelo Ministério da Saúde e realizado por profissionais específicos e treinados para esta função, que saibam manipulá-los com segurança e com os Equipamentos de Proteção Individual (EPI) específicos para este fim, que façam a diluição correta, além da separação total dos produtos de limpeza da área de produção evitando, assim, a possibilidade de uma contaminação química.

Alguns dos cuidados levados em consideração na indústria de alimentos para evitar a contaminação física são: vidros fora da área de produção, manutenção preventiva dos equipamentos, evitando assim que peças se soltem e caiam nos alimentos, evitar caixas ou pallets de madeira, que podem soltar lascas, utilização de detectores de metal e o treinamento dos manipuladores de alimentos que devem estar sempre atentos ao encontrarem qualquer tipo de não

conformidade.

Outro aspecto interessante e por muitas vezes esquecido é a escolha de fornecedores qualificados, tanto das matérias-primas como das embalagens. Todos eles ao serem adquiridos devem vir acompanhados dos seus respectivos laudos de análise, garantindo a sua inoquidade e que os parâmetros dos testes físico-químicos e microbiológicos estejam de acordo conforme a legislação vigente.

Finalmente, todas as etapas de fabricação dos alimentos devem acontecer de acordo com as Boas Práticas de Fabricação, desde a recepção da matéria-prima, sua manipulação e conservação em local apropriado, livre de contaminantes, passando por todas as etapas de produção, até o local onde o mesmo é estocado, além do transporte, que também deve passar por uma inspeção prévia antes do embarque do produto, a fim de garantir a sua segurança e não contaminação.

A RDC N<sup>o</sup> 275, de 21 de outubro de 2002 dispõe sobre o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos, que podem ser conferidos no site da ANVISA para informações mais detalhadas sobre este programa que é de aplicação obrigatória nas indústrias e estabelecimentos produtores de alimentos no território nacional.







## Construtora Copas

**P**ara combinar com a evolução da cidade de Navegantes, nasce um novo empreendimento com vários outros atrativos além da maravilhosa vista frente mar. O Residencial Renascence traz a tecnologia e modernidade da era digital, priorizando segurança e conforto dos moradores. A sustentabilidade e economia também são referências nesse projeto, sendo o pioneiro na região a utilizar tecnologia de placas fotovoltaicas com uso da energia solar para abastecer o condomínio. Com amplos apartamentos de até 150m<sup>2</sup> e três vagas de garagem, conta também com ampla área de lazer com piscinas, lareiras e PUB além de um área reservada para as crianças.



[www.construtoracopas.com.br](http://www.construtoracopas.com.br)

A Construtora Copas, passou por uma Auditoria Externa de certificação nos dias 12 e 13 de dezembro e foi recomendada para as Certificações NBR ISO 9001:2015 e o SiAC - 2016 - PBPQ-h - Nível A.





# Gestão de Responsabilidade Social: SA 8000 ou ISO 26000?

## Qual das duas implantar em sua empresa?

A Gestão de Responsabilidade Sociais, não é apenas um modismo e sim mais um diferencial competitivo para as empresas que prezam pela qualidade dentro e fora da empresa. Ambas as normas são internacionais, objetivam o desenvolvimento sustentável, são voluntárias e tem como foco a Responsabilidade Social.

### O que é SA 8000?

SA significa Social Accountability e foi criada pela CEPAA (Council on Economic Priorities Accreditation Agency), e publicada em 1997.

A SA 8000 é um padrão normativo internacional com foco nas boas condições de trabalho, na qual atua internamente em áreas como: trabalho infantil, trabalho forçado, discriminação, liberdade de associação e direito à negociação coletiva, práticas disciplinares, discriminação, saúde e segurança ocupacional, horário de trabalho, remuneração e sistema de gestão.

A SA 8000 foi embasada nas convenções da Organização Internacional do Trabalho (OIT ou ILO - International Labour Organization) e em outras convenções das Nações Unidas (ONU) e é uma norma certificável.

As empresas que implementam esta norma terão como benefícios:

- Melhorar a imagem da empresa perante a sociedade, clientes e fornecedores.
- Melhoria no clima organizacional (redução de conflitos internos).
- Aumento do envolvimento dos trabalhadores.
- Aumento da produtividade.
- Melhoria na gestão de processos.

### O que é NBR ISO 26000?

A NBR ISO 26000 é uma norma de Responsabilidade Social Empresarial (RSE) e foi publicada em 2010. Seu foco é facilitar o trabalho das empresas na criação de uma RSE.

A ISO 26000 inclui inúmeras medidas relacionadas ao envolvimento das partes interessadas, abrangendo sete temas principais: Governança Organizacional; Direitos Humanos; Práticas Laborais; Ambiente; Práticas Operacionais Justas; Temas de Consumo e Envolvimento e Desenvolvimento da Comunidade. Diferente das outras normas ISO (9001, 14001, 45001), a ISO 26000 não é uma norma certificável. Suas vantagens:

- Melhoria na gestão de riscos e crises.
- Melhoria na imagem na empresa perante sociedade, clientes e fornecedores.
- Aumento de credibilidade.
- Transparência.

### Quais os princípios da ISO 26000?

- Responsabilidade;
- Transparência,
- Comportamento Ético;
- Consideração pelas partes interessadas;
- Legalidade;
- Normas Internacionais;
- Direitos Humanos.

Antes de implantar conheça bem as normas, os objetivos, necessidades e expectativas, de sua empresa. Pois estes serão os primeiros passos para definir qual das normas atenderá tudo o que for necessário.



**I9 Consultoria**  
Assessoria e Treinamentos Empresariais



[www.i9ce.com.br](http://www.i9ce.com.br)



Instagram:  
[i9consultoria](https://www.instagram.com/i9consultoria)



Fan Page:  
[i9consultoriaetreinamentos](https://www.facebook.com/i9consultoriaetreinamentos)