

3° SEMINÁRIO NACIONAL DE
FOLHOSAS

8 DE AGOSTO DE 2018
HOTEL PREMIUM CAMPINAS-SP



Sua Saúde,
Nossa Felicidade

FAZENDA SANTA MARIA
JANEIRO/2016

Desde 1961

Marcio Hasegawa

- ❖ Diretor superintendente
- ❖ 2ª Geração
- ❖ Atua na empresa desde o ano 2002
- ❖ Presidente Aphortesp (Associação dos Produtores e Distrib. de Hortifruti de SP)
- ❖ Diretor Ibrahort (federal)
- ❖ Membro Câmara Setorial da Cadeia Produtiva de Hortaliças
- ❖ Outras entidades



Quem somos

Fundação	1961
Segmento	Agronegócio - Produção e Distribuição de Hortaliças e Legumes Frescos
	Classificados entre os líderes do segmento
Sede	Biritiba Mirim - SP
Outras Unidades	Mogi das Cruzes -SP / Suzano-SP

Estrutura

- Área de produção ano – mais de 1.500 ha.
- Variedade Cultivada – 50 itens
- Produtos na linha – 150 itens
- Cultivo Protegido – 500.000 m²
- Área de Fabricação de compostagem – 20.000 m²
- Quantidade de colaboradores – 500 famílias
- Cultivo de mudas – 3.500 m²
- Packing House – 3.000 m²
- Caminhões – 21
- 300 pontos de entrega (varejo e indústria)



CENÁRIO ATUAL DA PRODUÇÃO DE HORTALIÇAS FOLHOSAS

SETOR PASSA PELA MAIOR CRISE



- Crise econômica
- Queda no consumo de Hortaliças
- Alto Tietê tem redução de 6% de agricultores informação senso IBGE 2017 (vs 2006)

ANTES DA PORTEIRA



CUSTOS PRODUÇÃO:

- M.O. (SETOR EMPREGA DE 3 A 6 PESSOAS POR ha.)
- MATERIA PRIMA

PRODUTIVIDADE:

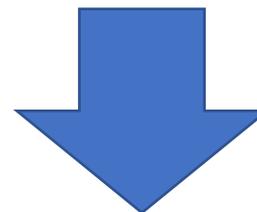
- POUCO AVANÇO (45% média produtividade)

ADEQUAÇÕES JURÍDICAS E LEGISLAÇÕES:

- E-SOCIAL (A PARTIR DE JULHO)
- GEDAV (PREVISÃO SETEMEBRO)
- CADERNO DE CAMPO - INC02
- CSFI – Culturas com Suporte Fitossanitário Insuficiente
- LEIS AMBIENTAIS (LICENÇA E ADEQUAÇÃO)

PREÇOS COMERCIALIZADOS

- DEFLAÇÃO NOS PREÇOS (2013)



- BAIXO FLUXO DE CAIXA
- OPÇÃO DE USO c/ INSUMOS DE BAIXO CUSTO
- REDUÇÃO USO DE TECNOLOGIA
- BAIXO INVESTIMENTO NA INFRAESTRUTURA

Comparativos de principais Custos

ANO	ALFACE		INFLAÇÃO	ADUBO		OLEO DIESEL		ENERGIA ELÉTRICA		SALARIO MINIMO	
	PREÇOS MEDIOS	%		04.14.08	%	CUSTO	%	CUSTO kw	%		%
2012	R\$1,04	6,12%	5,84%	R\$ 630,00	8%	R\$2,02	6%	R\$ 0,30	30%	R\$ 622,00	14%
2013	R\$1,16	11,54%	5,91%	R\$ 830,00	32%	R\$2,19	8%	R\$ 0,23	-23%	R\$ 678,00	9%
2014	R\$1,29	11,21%	6,41%	R\$ 848,00	2%	R\$2,30	5%	R\$ 0,33	43%	R\$ 724,00	7%
2015	R\$1,38	6,98%	10,67%	R\$ 1.180,00	39%	R\$2,74	19%	R\$ 0,42	27%	R\$ 788,00	9%
2016	R\$1,42	2,90%	6,29%	R\$ 1.250,00	6%	R\$2,83	3%	R\$ 0,68	62%	R\$ 880,00	12%
2017	R\$1,39	-2,11%	2,95%	R\$ 1.112,80	-11%	R\$2,99	6%	R\$ 0,44	-35%	R\$ 937,00	6%
2018	R\$1,26	-9,35%	2,60%	R\$ 1.300,00	17%	R\$3,16	6%	R\$ 0,61	39%	R\$ 954,00	2%
		33,60%	40,67%		206,30%		56,43%		103,00%		53%

PÓS PORTEIRA

INSEGURANÇAS JURÍDICAS E TRIBUTÁRIAS

- INCIDÊNCIA DE ICMS S/PRODUTOS EMBALADOS E/OU MINIMAMENTE PROCESSADOS
- INC 02 ANVISA – RASTREABILIDADE (vigorando neste mês)
- NÃO POSSIBILIDADE DE CONTABILIZAR COMO CUSTOS AS DESP. FINANCEIROS DE SUPERMERCADOS

ASSOCIATIVISMO E REPRESENTATIVIDADE:

- NÃO ESTA NA LISTA DE PRIORIDADE DO AGRICULTOR

DRIBLAR A CRISE

GESTÃO

GRUPO
Hasegawa
verduras & legumes



Atribuição de Responsabilidades
Treinamento

Conhecimento
Novas Habilidades
técnicas
ou tecnologias



Rever ou Implementar



Checagem
dos Resultados



Validação dos Processos

Média de produtividade de folhosas 45% HASEGAWA 60% → 80%

PESSOAS

Atribuição de Responsabilidades
Treinamento
Definir os colaboradores
Doutrinar para que cumpram regras
e se sintam responsáveis

PROCESSOS

Rever ou Implementar
Preparo de Solo
Transplante
Capina
Colheita
Etc.....

CONTROLE

Validação dos Processos
Controles e registros

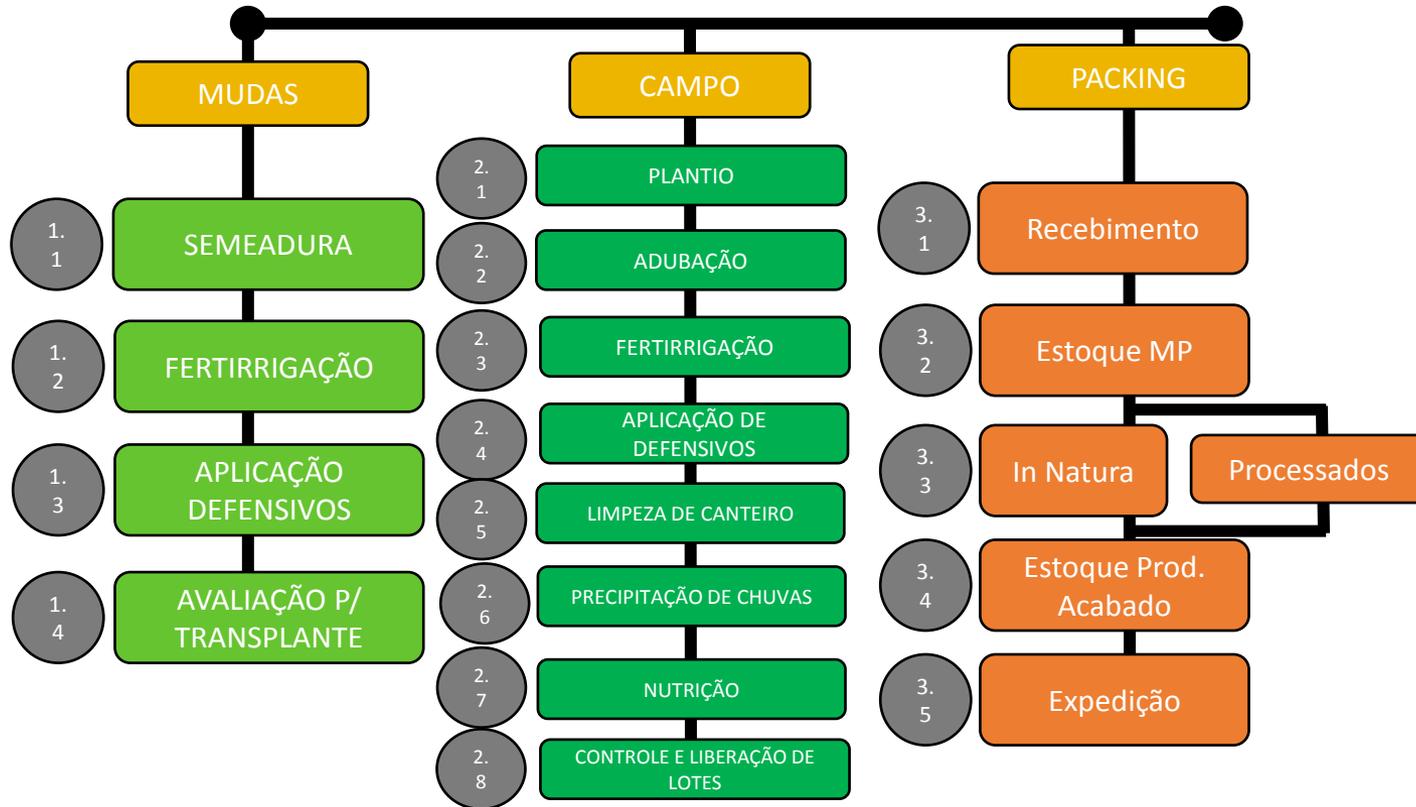
Conhecimento
Novas
Habilidades
Técnicas
técnicas

CONHECI- MENTO

INDICADO- RES

Checagem
dos Resultados

MAPEAMENTO FLUXO PROCESSO



Lista de Processos

Identificação		Anexo 00	
Revisão:	00		
Página:	1 de 4		
Elaborado por:	Nelly Senoda		
Aprovado por:	Marcos Masagana		
Atualizado em:	01/11/2016		
Lista Mestre			
Nº do Documento	Descrição do Documento	Alteração	Data
MISPP-001	Manual de Boas Práticas de Fabricação	00	01/11/2016
POP-01	Higiene das Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
POP-02	Controle de Potabilidade de Água	00	01/11/2016
POP-03	Saúde, Higiene e Treinamento dos Manuseadores.	00	01/11/2016
POP-04	Manejo de Resíduo	00	01/11/2016
POP-05	Manutenção preventiva e Calibração de Equipamento	00	01/11/2016
POP-06	Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas	00	01/11/2016
POP-07	Seleção de Matéria Prima, Ingredientes e Embalagens.	00	01/11/2016
POP-08	Programa de Recolhimento de Produtos RECALL	00	01/11/2016
POP-09	Sistema de Rastreabilidade	00	01/11/2016
POP-10	Teste de Estabilidade de Produto (Shelf Life)	00	01/11/2016
POP-11	Controle de Alergênicos	00	01/11/2016
POP-12	Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle	00	01/11/2016
POP-13	Inspeção de Qualidade	00	01/11/2016
POP-14	Boas Práticas de Transporte	00	01/11/2016
POP-15	Não Conformidade/Ação Corretiva	00	01/11/2016
POP-16	Programa de Qualificação de Fornecedor	00	01/11/2016
CL-01	Check List Controle PH	00	01/11/2016
CL-02	Check List Geral S&P	00	01/11/2016
CL-03	Check List Rastreabilidade Baf/Rassu	00	01/11/2016
CL-04	Check List Avaliação dos Serviços de Higienização	00	01/11/2016
CL-05	Check List Condições de Higiene e Condição Pessoal	00	01/11/2016
CL-06	Check List Avaliação do Manejo de Resíduos	00	01/11/2016
CL-07	Check List Inspeção de Manutenção Preventiva das Instalações e Equipamentos	00	01/11/2016
CL-08	Check List Inspeção para Controle Integrado de Pragas das Instalações e Equipamentos	00	01/11/2016
CL-09	Check List Inspeção de Recebimento de Matéria Prima	00	01/11/2016
CL-10	Check List Inspeção de Recebimento de Embalagens Insusmas	00	01/11/2016
CL-11	Check List Inspeção de Envio Produto Acabado	00	01/11/2016
CL-12	Check List Inspeção de Veículos	00	01/11/2016
CL-13	Check List Lavagem de Caixa Plásticas de Roca	00	01/11/2016
CL-15	Check List de Visita em Loja	00	01/11/2016
Anexo-00	Lista Mestre	00	01/11/2016
Anexo-01	Estrutura Organizacional	00	01/11/2016
Anexo-02	Quadro de Funcionários	00	01/11/2016
Anexo-03	Programa de Prevenção de Riscos Ambientais (PPRA)	00	01/11/2016
Anexo-04	Programa de Controle Médico Saúde Ocupacional (PCMSO)	00	01/11/2016
Anexo-05	ABO (Atestado de Saúde Ocupacional)	00	01/11/2016

Identificação		Anexo 00	
Revisão:	00		
Página:	2 de 4		
Elaborado por:	Nelly Senoda		
Aprovado por:	Marcos Masagana		
Atualizado em:	01/11/2016		
Lista Mestre			
Anexo-06	Manual do Colaborador	00	01/11/2016
Anexo-07	Descrição de Cargos	00	01/11/2016
Anexo-08	Cartão CNPJ	00	01/11/2016
Anexo-09	Alvará Sanitário - VISA	00	01/11/2016
Anexo-10	Alvará de Funcionamento - Prefeitura	00	01/11/2016
Anexo-11	Aula de Visita do Somo de Bombeiro	00	01/11/2016
Anexo-12	Documentos de Referência - Legislações	00	01/11/2016
Anexo-13	Carta ao Fornecedor - Programa de Qualificação	00	01/11/2016
Anexo-14	Declaração de não Exposição Trabalho Intermi Escrito	00	01/11/2016
Anexo-15	Declaração de Boas Práticas Agrícolas	00	01/11/2016
Anexo-16	Declaração de Não DGM	00	01/11/2016
Anexo-17	Quadro de Avisos	00	01/11/2016
Anexo-18	Lay-Out	00	01/11/2016
Anexo-19	Fluxograma	00	01/11/2016
Anexo-20	Matriz de Riscos	00	01/11/2016
Anexo-21	Cartazes de BPP para Visitantes	00	01/11/2016
Anexo-22	Cartazes de Higienização das Mãos	00	01/11/2016
Anexo-23	Programa de Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
Anexo-24	Lista de Produtos Aprovados para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
Anexo-25	Resultados de Análises Laboratoriais - Água	00	01/11/2016
Anexo-26	Resultados de Análises Laboratoriais - Resíduos Microbiológicos/Líquidos e Certificados	00	01/11/2016
Anexo-27	Relatório de Equipamentos	00	01/11/2016
Anexo-28	Certificado de Calibração	00	01/11/2016
Anexo-29	Certificado de Controle de Pragas	00	01/11/2016
Anexo-30	Ordem de Serviço de Controle de Pragas Rotineiras e Ocasiais	00	01/11/2016
Anexo-31	Tabela de Amostragem	00	01/11/2016
Anexo-32	Especificação Técnica de Embalagens	00	01/11/2016
Anexo-33	Especificação Técnica de Matéria Prima	00	01/11/2016
Anexo-34	Especificação Técnica de Produto Acabado - Clientes	00	01/11/2016
Anexo-35	Especificação Técnica de Insusmas	00	01/11/2016
Anexo-36	Rotinas	00	01/11/2016
Anexo-37	Passo de Etiquetas e Rotulagem	00	01/11/2016
Anexo-38	Comunicação de Recebimento à ANVISA	00	01/11/2016
Anexo-39	Análises de Perigos e Pontos Críticos de Controle	00	01/11/2016
Anexo-40	Comunicação Interna	00	01/11/2016
Anexo-41	Mensagem de Alerta ao Consumidor	00	01/11/2016
Anexo-42	Declaração de Dispensa do Licenciamento Ambiental	00	01/11/2016
Anexo-43	Lista de Contatos	00	01/11/2016
Anexo-44	Lista de Produtos Comercializados	00	01/11/2016
Anexo-45	Balque de Boas Práticas de Fabricação / APPCC	00	01/11/2016
Anexo-46	Outorga de Água do poço semi-artesiano	00	01/11/2016

Identificação		Anexo 00	
Revisão:	00		
Página:	3 de 4		
Elaborado por:	Nelly Senoda		
Aprovado por:	Marcos Masagana		
Atualizado em:	01/11/2016		
Lista Mestre			
RQ-01	Calendário de Atividades Previstas	00	01/11/2016
RQ-02	Controle de Higienização de Instalações e Equipamentos	00	01/11/2016
RQ-03	Controle de Manutenção e Higienização dos Resfriadores	00	01/11/2016
RQ-04	Controle do Teor de Clores Residual Livre e PH na Água	00	01/11/2016
RQ-05	Controle de Visitas/Monitoramento e Registro de Ocorrência de Pragas Rotineiras e Ocasiais	00	01/11/2016
RQ-06	Controle de Entrega de Pira	00	01/11/2016
RQ-07	Calibração Interna dos Balanças	00	01/11/2016
RQ-08	Controle de Temperatura e Umidade	00	01/11/2016
RQ-09	Controle de Teste de Estabilidade de Produto (Shelf Life)	00	01/11/2016
RQ-10	Controle do Teor do Açúcar Prático	00	01/11/2016
RQ-11	Lista de Fornecedores - Programa de Qualificação	00	01/11/2016
RQ-12	Ata de Reunião	00	01/11/2016
RQ-13	Lista de Presença - Treinamentos	00	01/11/2016
RQ-14	Controle de Produção Diária	00	01/11/2016
RQ-15	Controle de Recolhimento de Produto	00	01/11/2016
RQ-16	Relatório Conclusivo de Recolhimento de Produtos	00	01/11/2016
RQ-17	Lista Ordem de Recolhimento	00	01/11/2016
RQ-18	Relatório de Não Conformidade	00	01/11/2016
RQ-19	Requisição de Material e de Compra	00	01/11/2016
RQ-20	Ordem de Serviço de Manutenção	00	01/11/2016
RQ-21	Controle de Estoque de Insusmas e Embalagens	00	01/11/2016
RQ-22	Controle de Ordem de Separação	00	01/11/2016
RQ-23	Controle de Expedição	00	01/11/2016
RQ-24	Destino de Resíduos Orgânicos	00	01/11/2016
IT-01	Utilização de utensílios para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
IT-02	Aprovação de Produtos para a Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.	00	01/11/2016
IT-03	Lavagem de Uniformes	00	01/11/2016
IT-04	Higienização de Caixa Dutos	00	01/11/2016
IT-05	Preparação do Dosagem dos Produtos Químicos	00	01/11/2016
IT-06	Preparação do Dosagem do Cloro	00	01/11/2016
IT-07	Monitoramento e Presença de Pragas	00	01/11/2016
IT-08	Higienização de Lixíveis	00	01/11/2016
IT-09	Inspeção de Qualidade	00	01/11/2016



Instrução de Trabalho

	Procedimento Operacional Padronizado	Identificação:	POP 01
		Revisão:	00
		Página:	1 / 7
		Elaborado por:	Melily Bonoda
		Aprovado por:	Marcio Hasegawa
Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios		Aprovado em:	01/11/2018

1. TÍTULO

Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios.

2. OBJETIVO

Estabelecer procedimentos e requisitos de higiene de instalações e das superfícies de contato com os produtos.

3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Portaria nº 1428/SMS, de 26 de novembro de 1993;
Portaria nº 326/SMS, de 30 de julho de 1997;
Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002;
Portaria Municipal SMS nº 2819/2011
Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013

4. CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento aplica-se aos setores de produção, compras e gerência da empresa GRUPO HA SEGAWA VERDURAS & LEGUMES.

5. DEFINIÇÕES

Para a utilização deste documento são necessárias as seguintes definições:
Contaminação: Presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que se considerem nocivos ou não para a saúde humana.

Higienização: Procedimentos de limpeza e desinfecção.

Limpeza: Remoção de sujidades (terra, restos de alimentos, pó ou outras matérias indesejáveis) de uma superfície.

Desinfecção (sanificação): Redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédio,

	Procedimento Operacional Padronizado	Identificação:	POP 01
		Revisão:	00
		Página:	2 / 7
		Elaborado por:	Melily Bonoda
		Aprovado por:	Marcio Hasegawa
Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios		Aprovado em:	01/11/2018

instalações, máquinas e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.

Antisséptico: Produto de natureza química utilizado para reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis e eliminar os microrganismos patogênicos.

Não conformidade: Não atendimento de um requisito especificado.

Monitorização: Sequência planejada de observações e mensurações para avaliar se um determinado ponto, etapa, prática ou procedimento estão sob controle e estão operando conforme planejado.

Verificação: Procedimentos adicionais aqueles utilizados na monitorização, através do fornecimento de evidências objetivas, de que as exigências especificadas foram cumpridas.

Ação Imediata / Ação Corretiva: Ação para eliminar uma não conformidade detectada, ao se constatar desvios do que foi planejado, sendo realizada no momento ou imediatamente após a identificação / Ação para eliminar a causa da não conformidade detectada ou outra situação indesejável.

Checklist: Lista de verificação contendo os requisitos que devem ser observados no monitoramento e verificação do procedimento.

Instrução de Trabalho (IT): Documento que descreve passo a passo as informações detalhadas sobre o desempenho de tarefas específicas.

Registros da qualidade (RQ): Documento que fornece evidências de atividades realizadas ou resultados obtidos.

6. RESPONSABILIDADES:

6.1 Os membros da Equipe de Boas Práticas são responsáveis por implementar, acompanhar e verificar o cumprimento deste procedimento;

6.2 Todos os colaboradores são responsáveis por aplicar os requisitos de higiene descritos neste procedimento;

	Procedimento Operacional Padronizado	Identificação:	POP 01
		Revisão:	00
		Página:	3 / 7
		Elaborado por:	Melily Bonoda
		Aprovado por:	Marcio Hasegawa
Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios		Aprovado em:	01/11/2018

6.3 O encarregado do Packing House é responsável por monitorar a estocagem de produtos para higienização.

6.4 O membro da Equipe de Boas Práticas, é responsável por monitorar diariamente a execução dos procedimentos de higiene das instalações, equipamentos e utensílios.

6.5 O responsável técnico (RT) é responsável por verificar o cumprimento deste Procedimento de higienização.

7. DESCRIÇÃO DAS ATIVIDADES

7.1 Disponibilização e manutenção de instalações, produtos e utensílios para higienização:

7.1.1 São disponibilizados os detergentes e sanitizantes aprovados pelo RT, em quantidade suficiente para realização dos procedimentos de limpeza e desinfecção (ANEXO 24).

7.1.2 As instalações são providas de água potável e em quantidade suficiente.

7.1.3 Os utensílios (balde, esponjas, rolos) estão disponíveis em quantidade suficiente, devidamente identificados e armazenados e são utilizados de acordo com a IT 01 – Utilização de utensílios de Higienização das Instalações, Equipamentos e Utensílios.

7.2 Aquisição e estocagem de produtos para higienização:

7.2.1 Todos os produtos utilizados no programa de higienização possuem registro e uso aprovado nos órgãos competentes, sendo sua escolha realizada de acordo com a IT 02 – Aprovação de Produtos para Higienização de Instalações, Equipamentos e Utensílios.

7.2.2 O Armazanhado recebe todos os produtos de higienização e conferem o pedido com nota fiscal, o rótulo do produto, o prazo de validade e verifica se o mesmo consta da Lista de Produtos de higienização aprovados (ANEXO 24).

Controle



RQC (Registros de Qualidade) CLC (Check List)



RQC 13 - APLICAÇÃO

DATA APLICADA:	01/09/2017
TAMHO:	03
REPOL:	
REPOL:	
PESO:	
1	SC 16
1	SC S. MA

RQC 14 - APLICAÇÃO

DATA APLICADA:	01/09/2017
TAMHO:	03
REPOL:	
REPOL:	
PESO:	
1	SC 16
1	SC S. MA

RQC 15 - APLICAÇÃO

DATA APLICADA:	01/09/2017
TAMHO:	03
REPOL:	
REPOL:	
PESO:	
1	SC 16
1	SC S. MA

RQC 12 - OS APLICAÇÃO DE ADUBO DE COBERTURA

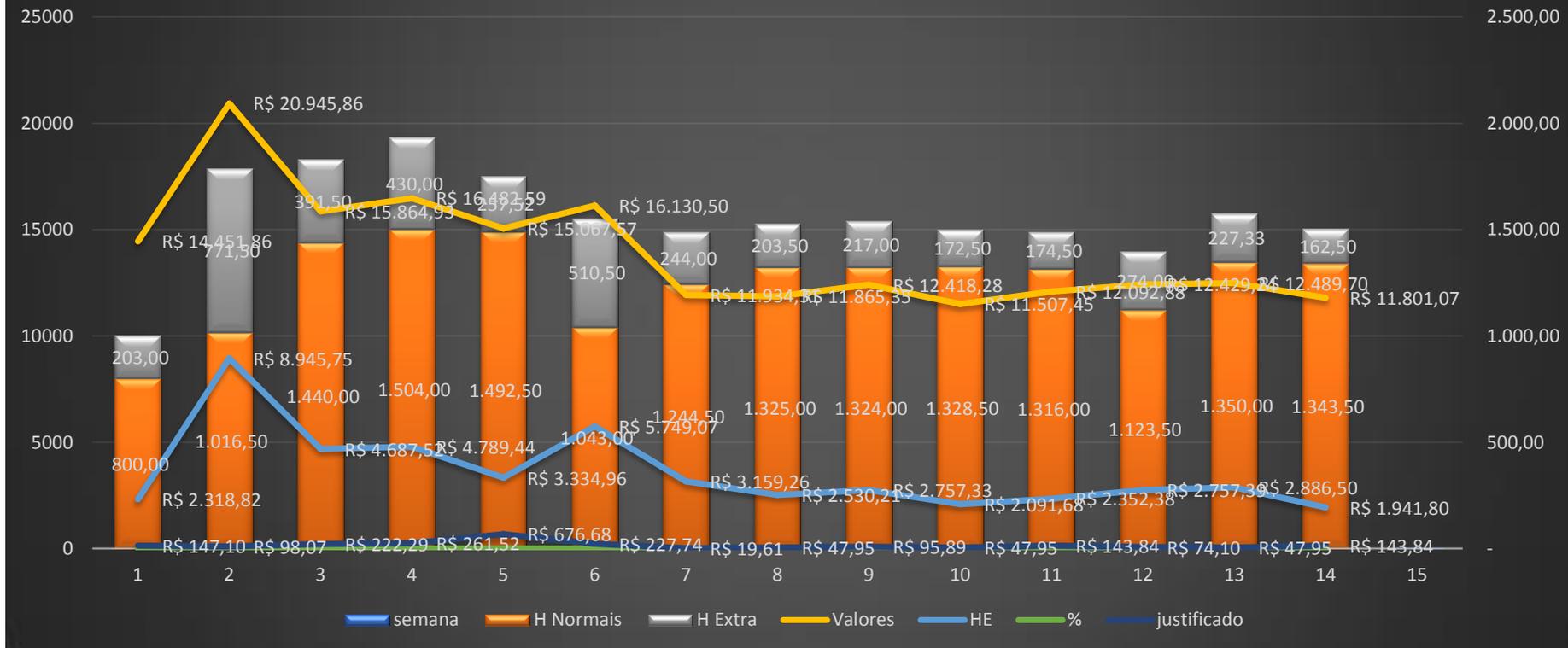
LOTOM	CULTURA	LOTE	CANTEROS	DATA	REPOL	REPOL
01	C. P. B. B.	2707	21	1944	DET	200
02	C. P. B. B.	1008	21	1944	DET	200
03	C. P. B. B.	0308	21	1944	DET	200
04	C. P. B. B.	2107	21	1944	DET	200

RQC-04 CONTROLE DE LIBERAÇÃO DE LOTES (MUDAS x CAMPO)

DATA:	01/09/17				
CULTURA:	C. P. B. B.	LOTE:	2707	BDJ:	40
CULTURA:	C. P. B. B.	LOTE:	1008	BDJ:	44
CULTURA:	C. P. B. B.	LOTE:	0308	BDJ:	42
CULTURA:	C. P. B. B.	LOTE:	2107	BDJ:	48
OBSERVAÇÃO DE QUALIDADE:					
APLICOU RAIZAL:	<input checked="" type="checkbox"/> SIM		<input type="checkbox"/> NÃO		
	RESPONSÁVEL MUDAS: <i>Guilherme</i>				
	RESPONSÁVEL PLANTIO OU TRANSPORTE: <i>Guilherme</i>				

INDICADORES

HORAS DE TRABALHO - CAMPO A



H Normais	800,00	1.016,50	1.440,00	1.504,00	1.492,50	1.043,00	1.244,50	1.325,00	1.324,00	1.328,50	1.316,00	1.123,50	1.350,00	1.343,50		
H Extra	203,00	771,50	391,50	430,00	257,52	510,50	244,00	203,50	217,00	172,50	174,50	274,00	227,33	162,50		
Valores	R\$ 14.451,86	R\$ 20.945,86	R\$ 15.864,93	R\$ 16.482,59	R\$ 15.067,57	R\$ 16.130,50	R\$ 11.934,31	R\$ 11.865,35	R\$ 12.418,28	R\$ 11.507,45	R\$ 12.092,88	R\$ 12.429,24	R\$ 12.489,70	R\$ 11.801,07		
HE	R\$ 2.318,82	R\$ 8.945,75	R\$ 4.687,52	R\$ 4.789,44	R\$ 3.334,96	R\$ 5.749,07	R\$ 3.159,26	R\$ 2.530,21	R\$ 2.757,33	R\$ 2.091,68	R\$ 2.352,38	R\$ 2.757,39	R\$ 2.886,50	R\$ 1.941,80		
%	16,05%	42,71%	29,55%	29,06%	22,13%	35,64%	26,47%	21,32%	22,20%	18,18%	19,45%	22,18%	23,11%	16,45%	#DIV/0!	#DIV/0!
justificado	R\$ 147,10	R\$ 98,07	R\$ 222,29	R\$ 261,52	R\$ 676,68	R\$ 227,74	R\$ 19,61	R\$ 47,95	R\$ 95,89	R\$ 47,95	R\$ 143,84	R\$ 74,10	R\$ 47,95	R\$ 143,84		



Muito Obrigado!!!!

Marcio M Hasegawa
marcio@grupohasegawa.com.br
(11) 4692-6222