

## MANUAL DE QUALIDADE GERAL - ACNB

### 1. OBJETO E CAMPO DE APLICAÇÃO

O Programa de Qualidade Nelore Natural – PQNN da Associação dos Criadores de Nelore do Brasil - ACNB tem por objetivo estabelecer um padrão para a carne e os animais da raça Nelore, garantindo sua efetivação através de normas e procedimentos de produção. Para tanto, o PQNN é dividido em quatro módulos:

- I. Módulo Qualidade da Carne
- II. Módulo Rastreabilidade do Sistema de Cria
- III. Módulo Rastreabilidade do Sistema de Engorda
- IV. Módulo Qualidade de Reprodutores

As normas e recomendações aqui descritas objetivam:

- a) Implantar e gerenciar o PQNN;
- b) Assegurar a conformidade dos animais e da carne com a política de qualidade definida;
- c) Demonstrar tal conformidade a terceiros;
- d) Adequar o PQNN às normas de uma organização certificadora externa.

### 2. INDEPENDÊNCIA, IMPARCIALIDADE E INTEGRIDADE

Para garantir a objetividade e a eficácia do programa, todos os envolvidos, direta ou indiretamente, devem ser livres de preconceitos e conflitos de interesse.

Há total imparcialidade no tratamento dos participantes do programa, independentemente de interesses individuais ou mercadológicos, que possam interferir ou prejudicar o alcance dos objetivos coletivos.

Da mesma forma, a ACNB adota estrutura e procedimentos de modo a desenvolver suas atividades sem a interferência de pressões comerciais, financeiras ou de qualquer outra natureza.

### 3. CONFIDENCIALIDADE

A ACNB assegura a confidencialidade das informações e documentos por ela arquivados. Da mesma forma, todas as empresas envolvidas se responsabilizam pela confidencialidade das informações geradas e obtidas, dentro de seu segmento, no curso das atividades previstas no PQNN, em todos os níveis de sua

organização. O mesmo se aplica aos inspetores credenciados pela ACNB, que assinam uma declaração de confidencialidade das informações.

## **4. ORGANIZAÇÃO E GESTÃO**

### **4.1. Estrutura e responsabilidade**

A ACNB, através do Comitê de Qualidade, delega autoridade e responsabilidades, a fim de viabilizar a implementação efetiva do PQNN.

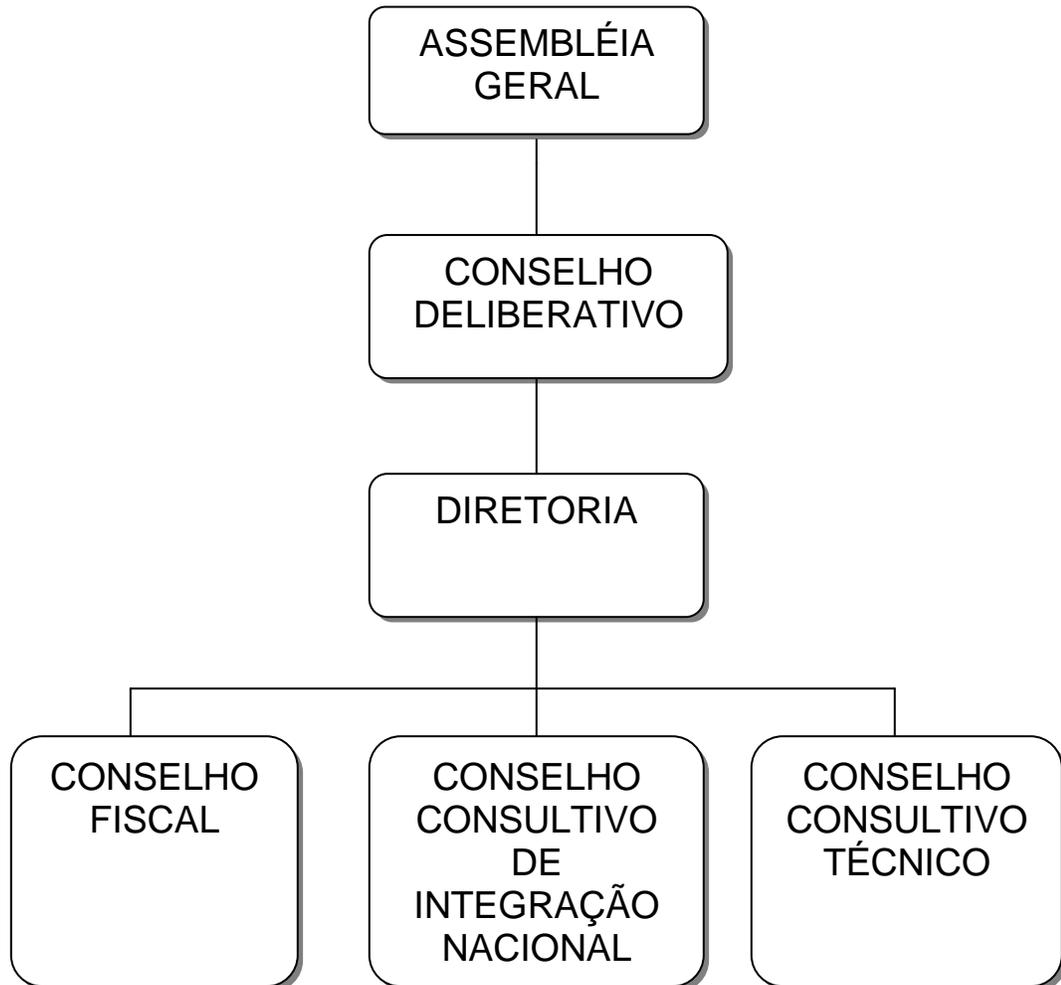
A associação oferece os recursos humanos e tecnológicos, assim como, os treinamentos necessários para a implantação dos controles previstos.

Cada empresa, dentro de seu segmento, é responsável pelo cumprimento e execução das normas estabelecidas, arcando com os custos e a estrutura que forem necessários.

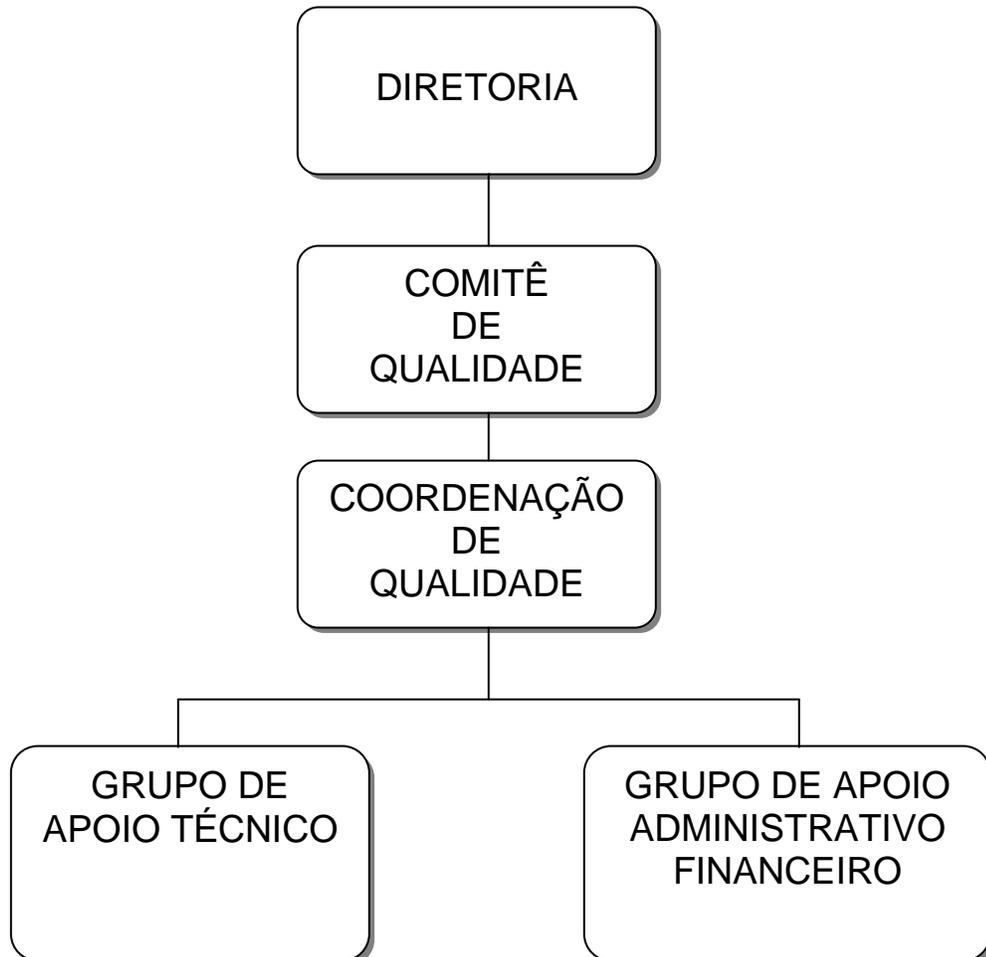
A ACNB disponibiliza sua estrutura física e de pessoal para a viabilização do projeto. Para tanto, a diretoria indicará, por consenso:

- a) Os membros do comitê de qualidade;
- b) O responsável pela coordenação de qualidade;
- c) Os membros dos grupos de apoio técnico e administrativo.

## 4.2. Organograma da ACNB



### 4.3. Organograma do PQNN



### 4.4. Responsabilidades e substituições

Cada uma das equipes que compõem a estrutura de trabalho do PQNN deve se reportar àquela imediatamente acima, de acordo com o organograma apresentado, cabendo a esta última a decisão dos casos omissos. Na necessidade de substituição, a equipe imediatamente acima deve assumir a responsabilidade da tomada de decisões.

## **5. SISTEMA DE QUALIDADE**

### **5.1. Política, objetivos e compromissos**

A política de qualidade do PQNN está centrada em atingir de forma plena a excelência nos padrões de qualidade dos produtos animais e da carne Nelore Natural.

O programa tem como objetivo fornecer ao mercado a carne e os animais da raça Nelore, com identificação de origem e qualidade, proporcionando assim, maior transparência e conforto aos consumidores.

O sistema de qualidade dá sustentação ao programa e é composto dos seguintes itens:

#### **5.1.1. Documentação**

A documentação é o pilar mestre de todo o sistema de qualidade. Ela é composta dos termos de adesão e responsabilidade, cadastros, relatórios, pareceres e outros documentos pertinentes ao PQNN.

A ACNB, através do seu comitê de qualidade, estabelece, atualiza e aprova os procedimentos para controlar a documentação relativa ao programa.

A fim de se atingirem os padrões estabelecidos pelo PQNN, a ACNB fornece aos estabelecimentos cadastrados os formulários para coleta das informações.

Cabe à coordenação de qualidade garantir que todos os documentos sejam reunidos na sede da ACNB.

A documentação é dividida nos seguintes níveis:

#### **I - Orientação:**

Manual de qualidade do PQNN.

Inclui a política de qualidade, as normas e recomendações dos módulos Qualidade da Carne, Rastreabilidade do Sistema de Cria, Rastreabilidade do Sistema de Engorda e Qualidade de Reprodutores.

#### **II - Execução:**

Manual de procedimentos do PQNN.

Inclui procedimentos internos de controle e verificações das normas e recomendações de qualidade dos módulos Qualidade da Carne, Rastreabilidade do Sistema de Cria, Rastreabilidade do Sistema de Engorda e Qualidade de Reprodutores.

### III - Operacional:

Termos de adesão e responsabilidade; relatórios de inspeção e outros documentos relativos a operacionalidade do programa junto às unidades pecuárias, de processamento e de comercialização.

Estes documentos incluem as informações relativas à adesão e participação de todos os envolvidos no programa.

### IV - Administrativo:

Atas da diretoria da ACNB; contratos; atas das reuniões do comitê de qualidade do programa; relatórios das auditorias internas e externas; propostas do comitê; circulares e outros documentos.

Tais documentos relatam todas as decisões da diretoria da ACNB, do Comitê e da Coordenação de Qualidade no que se refere às normas e controles do PQNN.

Todas as informações são documentadas e arquivadas, compondo um banco de dados completo para as quatro modalidades do PQNN. Tais informações permanecem à disposição para análise da coordenação de qualidade e do comitê de qualidade do programa.

#### **5.1.2. Auditorias**

Periodicamente a ACNB realiza auditorias internas, promovidas por membros treinados e capacitados, para a verificação do fiel cumprimento das normas estabelecidas pelo PQNN.

As auditorias externas são determinadas pelo comitê de qualidade, de acordo com critérios de conveniência e necessidade do programa.

#### **a) Prevenção e correção das não-conformidades**

A ACNB possui procedimentos para definir a autoridade e as responsabilidades para investigação, prevenção e correção das não-conformidades detectadas.

#### **5.1.3 Revisão pelo comitê de qualidade**

Toda documentação sob responsabilidade da coordenação de qualidade permanece disponível para consulta e utilização, a qualquer tempo, pelo comitê de qualidade do programa.

## **6. RECURSOS HUMANOS**

Os inspetores são credenciados pela ACNB e habilitados a realizar as inspeções prévias e periódicas nas fazendas, frigoríficos e lojas varejistas.

A seleção e treinamento do inspetor, assim como a capacitação dos responsáveis nas unidades acima referidas fica a cargo do grupo de apoio técnico do PQNN.

## **7. INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS**

A ACNB disponibiliza para a gestão do PQNN as instalações e equipamentos de sua sede.

## **8. INSPEÇÕES**

O cumprimento das normas é verificado através da checagem das informações contidas nos relatórios preenchidas e fornecidos pelos estabelecimentos habilitados.

A ACNB poderá determinar, a seu critério, a realização de auditorias ou visitas de inspeção, por um técnico credenciado pelo PQNN, para a verificação das informações fornecidas.

As inspeções são preparadas com antecedência, para que os inspetores disponham de informações suficientes sobre os estabelecimentos que serão inspecionados. Essa preparação possibilita uma melhor organização e visa garantir que o relatório de inspeção tenha informações suficientes para que a coordenação de qualidade do programa avalie o cumprimento das normas.

Durante a visita, é avaliado todo o sistema em relação às normas definidas nos manuais de qualidade.

## **9. REGISTROS E CONTROLES**

A ACNB mantém arquivados, em papel ou de forma eletrônica, todos os documentos necessários ao bom funcionamento do programa.

## **10. RELATÓRIO DE INSPEÇÃO**

É um documento confidencial e padronizado, onde o inspetor emite o parecer sobre a avaliação “*in loco*” do cumprimento das normas estabelecidas nos manuais de qualidade e de procedimentos do programa.

Nele ficam registrados todos os itens verificados pelo inspetor durante a visita, especialmente os registros e os procedimentos de produção.

Todas as não-conformidades detectadas são registradas e comunicadas ao responsável pelo estabelecimento.

## **11. ANÁLISE CRÍTICA PELA ACNB**

Para melhorar o desempenho e a eficácia do programa, a diretoria da ACNB deve realizar periodicamente análises críticas da política, dos objetivos e das diretrizes adotadas, levando-se em conta:

- a) Os resultados das auditorias internas e externas;
- b) O nível de atendimento aos objetivos e metas;
- c) A contínua adequação do sistema de qualidade às mudanças tecnológicas e às preocupações dos consumidores da cadeia produtiva de carne.