



Como controlar a qualidade dos produtos, perdas e desperdícios

A qualidade de um produto depende de vários fatores, porém a disciplina nos procedimentos, assim como o comprometimento dos funcionários da produção é essencial para a garantia do sucesso nas vendas!

Dessa forma, são fatores que determinam a qualidade de um produto:

- Temperatura
- Armazenamento
- Checagem de matéria-prima
- Pré-pesagem
- Fragmentação de receitas

A contaminação dos alimentos deve ser evitada, e etapas como o recebimento de mercadorias e controle da temperatura de armazenamento e preparo proporcionam um produto seguro para o consumo. Também devem ser realizadas visitas ao fornecedor, pois de nada adianta um controle rigoroso na produção se a matéria-prima não for de boa qualidade.

Para sempre manter um produto com o mesmo aspecto, fidelizando o cliente à compra, a fragmentação de receitas e a pré-pesagem devem ser implantadas. Assim, aspectos como peso, tamanho, sabor, entre outros, nunca estarão alterados. O desperdício também diminuirá, pois já estarão definidas as quantidades de matéria-prima determinadas para cada receita na ocasião.

Para evitar o desperdício deve-se:

- Aplicar a fragmentação de receitas;
- Implantar a pré-pesagem na padaria;
- Controlar a contaminação;
- Realizar treinamentos aos funcionários de forma a conscientizar o melhor aproveitamento dos produtos;



- Escolher matéria-prima que forneça bom rendimento, com a maior parte do alimento aproveitável.

O controle de perdas pode ser realizado a partir do programa 5S, desenvolvido no Japão, na década de 50 do século passado, onde se observou a necessidade de oferecer aos clientes produtos de qualidade e que garantam a saúde da população. Além disso, tem como objetivo a otimização da empresa como um todo, trazendo maior rentabilidade e melhores condições de trabalho.

O nome **5S** provém de cinco palavras do idioma japonês, iniciadas com a letra "S" e que designam cada um dos princípios a serem adotados:

- **Seiri: Senso de Utilização** - Consiste em deixar no ambiente de trabalho apenas os materiais úteis, descartando ou destinando os demais da maneira mais adequada.
- **Seiton: Senso de Organização** - Consiste em estabelecer um lugar para cada material, identificando-os e organizando-os conforme a frequência do uso. Se utilizado frequentemente o material deve ficar perto do trabalhador, caso contrário, deve ser armazenado em um local mais afastado, para que não prejudique as tarefas rotineiras.
- **Seisou: Senso de Limpeza** - Consiste em manter os ambientes de trabalho limpos e em ótimas condições operacionais. Este princípio diz: melhor que limpar é não sujar.
- **Seiketsu: Senso de Saúde ou Melhoria Contínua** - Este princípio pode ser interpretado de duas formas. Na aplicação de ações que visam a manutenção e melhoria da saúde do trabalhador e nas condições sanitárias e ambientais do trabalho.
- **Shitsuke: Senso de Autodisciplina** - Autodisciplina é um estágio avançado de comprometimento das pessoas, que seguem os princípios independente de supervisão. Para atingir este estágio é necessário ter atendido satisfatoriamente os 4 princípios anteriores do **5S**.



O **5S** é o primeiro e o principal passo para qualquer programa de gestão da qualidade. Sua implantação nas organizações requer profissionais experientes na metodologia, em treinamento e na gestão de mudanças. Sua implantação traz como benefícios à padaria a redução de desperdícios (de tempo, produtos, dinheiro...) melhorando também a qualidade dos produtos fabricados, justamente por essa postura de trabalho voltada à melhoria da qualidade.

Comunicação ITPC
(31) 2101-9999
www.institutoitpc.org.br
itpc@institutoitpc.org.br