



Software para Programas de Autocontrole

Roberto Pavan

Diretor Atak Sistemas

Graduado em Processamento de Dados pela UEM – Universidade Estadual de Maringá;
Pós-Graduado em Contabilidade Gerencial;
Atuou como programador, analista de sistemas, especialista em banco de dados, gerente de projetos;
Dirige a área comercial da empresa atualmente.



EasyPAC

Como Surgiu?



NOME DA SUA EMPRESA	SEG. NO TRABALHO	Data: ___/___/20	
	CHECK LIST DE ROTINAS	ÁREA: _____	

ROTINAS DIARIAS	C	NC	NA	COMENTÁRIOS:
Sinalização dos extintores				
DDS: Realizar Diálogo Diário de Segurança;				
EPI: Verificar uso, guarda e conservação;				
EPI: Fornecimento gratuito aos colaboradores;				
Água: Fornecer fresca com copos individuais;				
Verificar se Caixa de Primeiros Socorros está completa;				
Há sinalização ou avisos de não fume em locais com inflamáveis;				
Treinamento admissional: Verificar necessidade e treinar;				
Check-List Diário: Verificar Check-List diário de máquinas;				
Fichas de EPI preenchidas corretamente;				
Os funcionários estão usando EPI;				
Ambientes com risco de queda estão isolados;				
Verificar validade dos extintores;				

ROTINAS SEMANAIS	C	NC	NA	COMENTÁRIOS:
EPI: Verificar fichas de entrega de EPI;				
EPI: Checar estoque de EPIs existente no estabelecimento;				
Eletricidade: Verificar instalações elétricas;				
Eletricidade: Isolar cabeamento elétrico/sinalizar;				
Instalações sanitárias: Verificar condições e limpeza;				
Higiene: Verificar refeitórios, bebedouros e vestiários;				
DDS: Verificar documentação e não conformidades;				
Revisar, pesquisar e/ou criar temas para DDS;				
Check-List diário: Cobrar manutenção preventiva e corretiva;				

ROTINA DA QUALIDADE





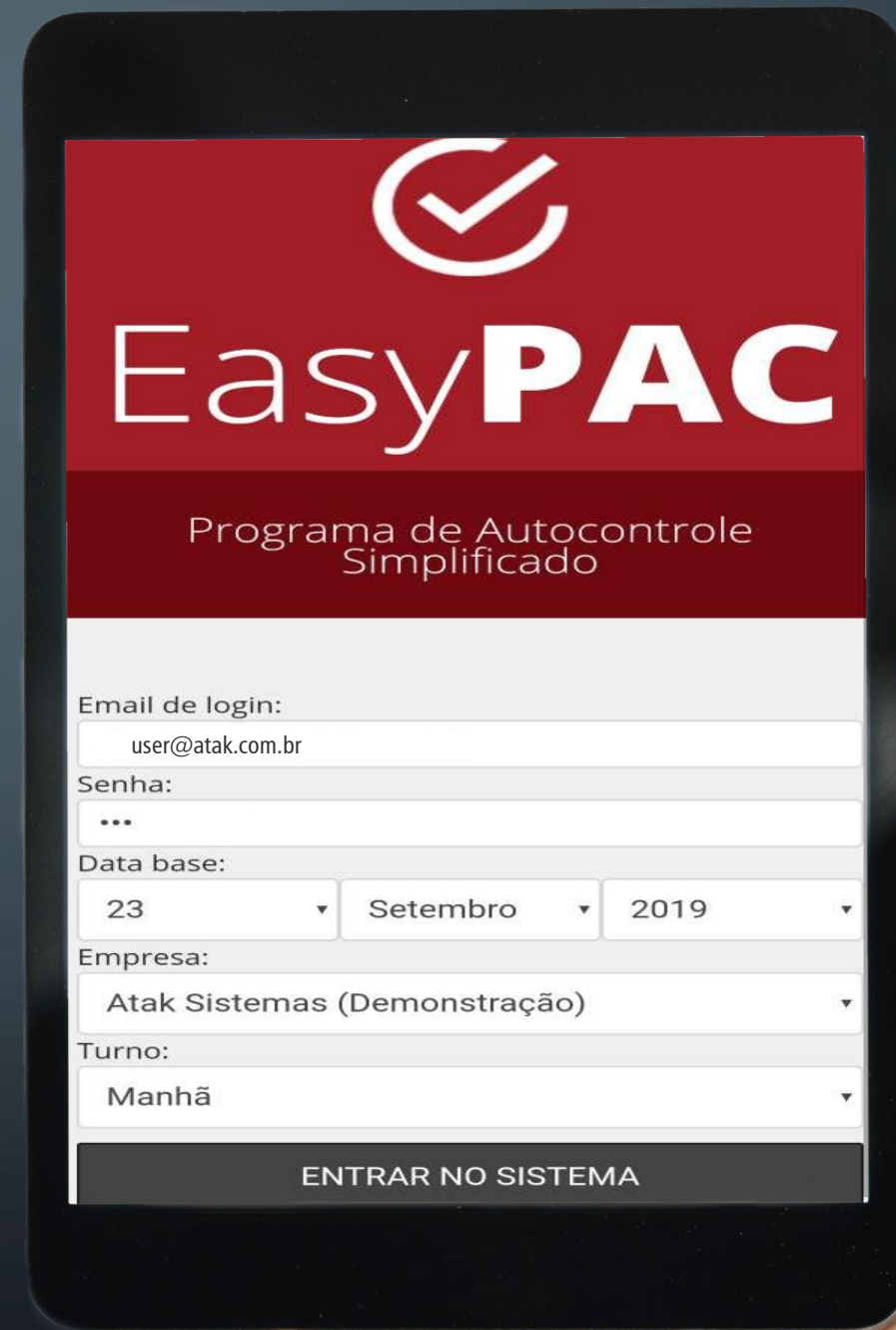
INOVAÇÃO

Benefícios do EasyPAC

- Se enquadra como inovação tecnológica, de acordo com portaria N° 9013 do SIF e portaria 1428 de 1993 do MAPA;
- Baixo custo de licenciamento e implantação;
- Armazenamento de dados na nuvem, dispensando aquisição de servidores;
- Datacenter com certificações de segurança internacionais;
- Aplicativo MOBILE off-line, que dispensa instalação de rede wi-fi em toda a planta;
- Ruptura 100% com o papel;
- Atualização de versões automáticas;
- Elimina o retrabalho de digitação das planilhas;
- Redução de riscos de multas em auditorias por falha na pesquisa de informações;

MONITORAMENTO

Controle de acesso
dos monitores



The image shows a hand holding a tablet displaying the EasyPAC login interface. The screen has a red header with a white checkmark icon and the text 'EasyPAC' and 'Programa de Autocontrole Simplificado'. Below the header are several input fields for login details, followed by a dark button labeled 'ENTRAR NO SISTEMA'.

EasyPAC
Programa de Autocontrole Simplificado

Email de login:
user@atak.com.br

Senha:
...

Data base:
23 Setembro 2019

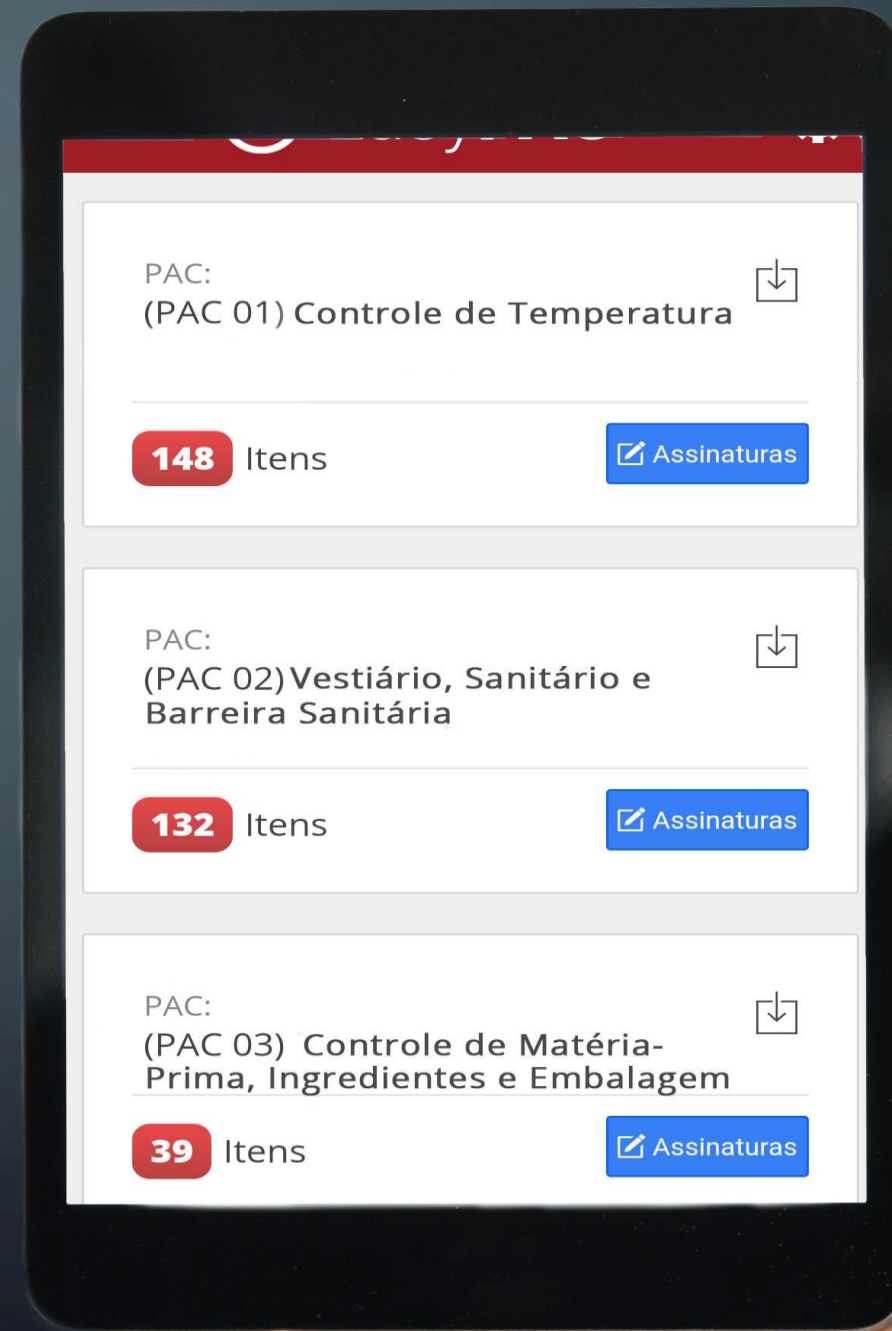
Empresa:
Atak Sistemas (Demonstração)

Turno:
Manhã

ENTRAR NO SISTEMA

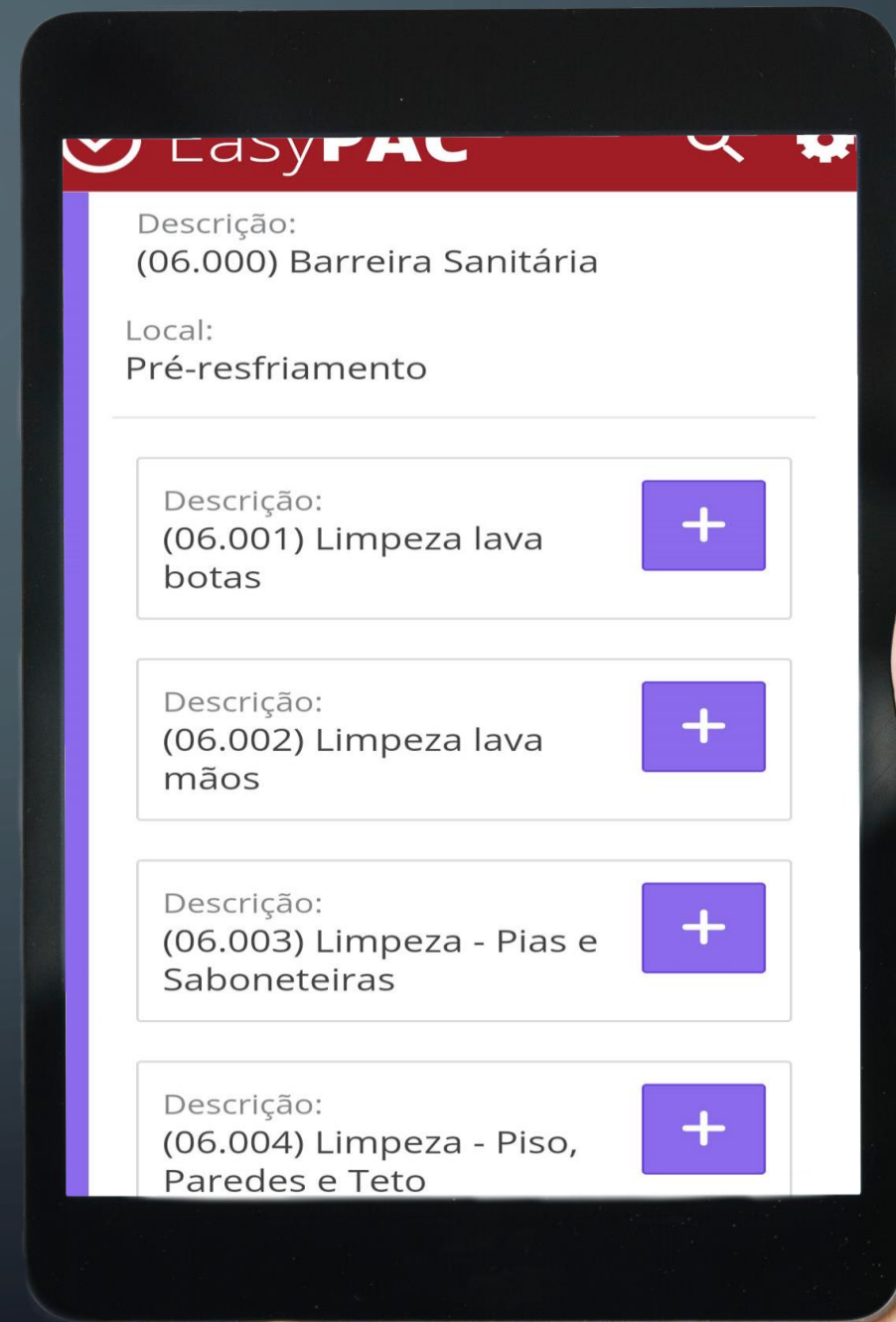
MONITORAMENTO

Seleção de programa



MONITORAMENTO

Itens para monitoramento



MONITORAMENTO

Registro de conformidade

PAC: (PAC 02) - VESTIÁRIO, SANITÁRIO E
BARREIRA SANITÁRIA
LOCAL: PRÉ-RESFRIAMENTO
DATA E TURNO: 20/09/2019 - TURNO 1

Não Observado

Não Aplicável

Descrição:

(06.001) Limpeza lava botas

Valor:

C



NC

Observação (opcional):

Tire uma foto

MONITORAMENTO

Registro de não conformidade

PAC: (PAC 02) - VESTIÁRIO, SANITÁRIO E BARREIRA SANITÁRIA
LOCAL: PRÉ-RESFRIAMENTO
DATA E TURNO: 20/09/2019 - TURNO 1

Não Observado **Não Aplicável**

Descrição:
(06.001) Limpeza lava botas

Valor:

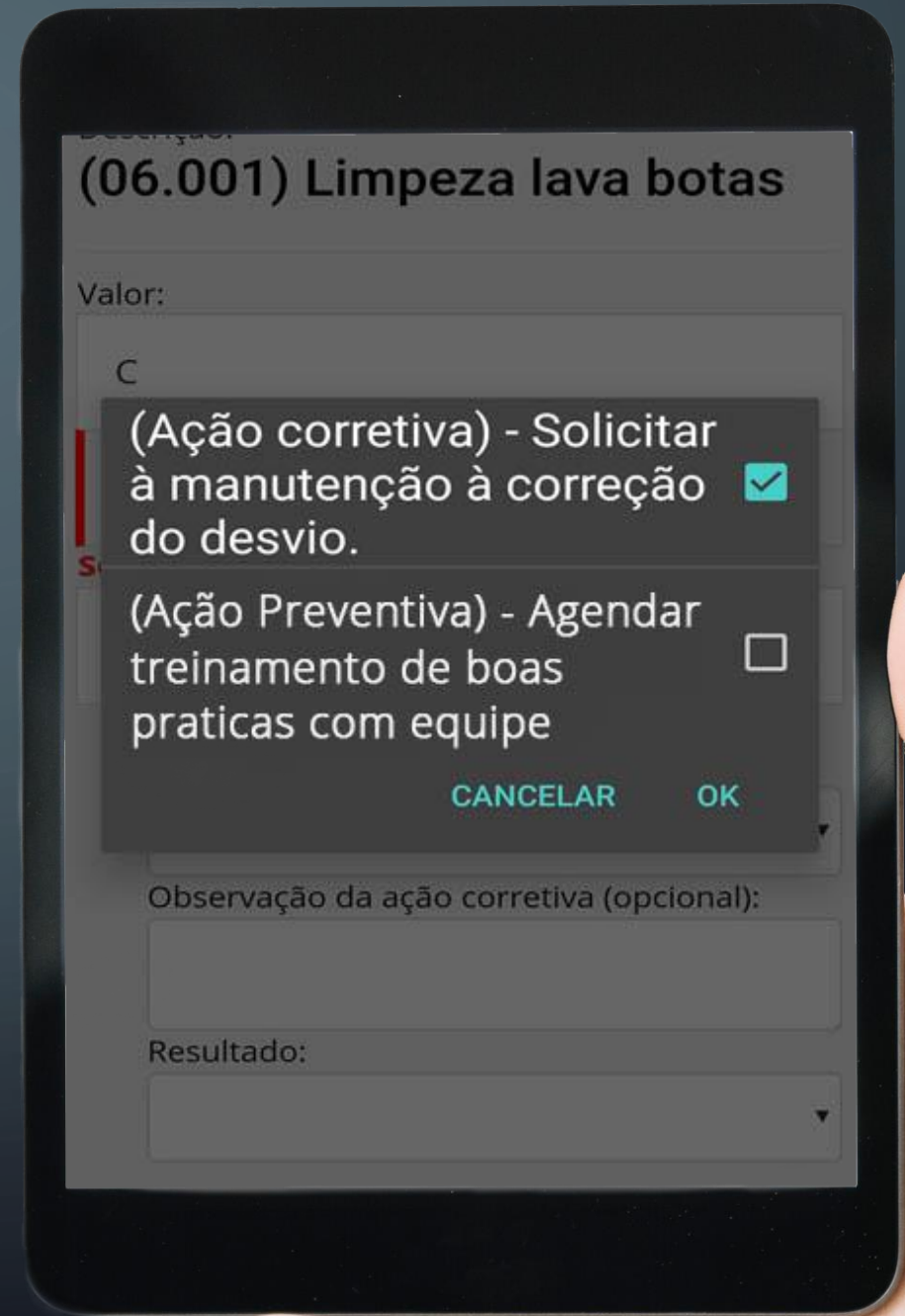
C	
NC	✓

Selecione uma ou mais não conformidades:

- Equipamento com defeito
- Lava botas sujo

MONITORAMENTO

Ações corretivas e Preventivas



(06.001) Limpeza lava botas

Valor:

C

(Ação corretiva) - Solicitar à manutenção à correção do desvio.

(Ação Preventiva) - Agendar treinamento de boas praticas com equipe

CANCELAR OK

Observação da ação corretiva (opcional):

Resultado:

MONITORAMENTO

Conclusão da monitoria



Ação corretiva / preventiva:

(Ação corretiva) - Solicitar à Manutenção ▾

Observação da ação corretiva (opcional):

Resultado:

Conforme ▾

Observação (opcional):

Tire uma foto!

Capture um video!

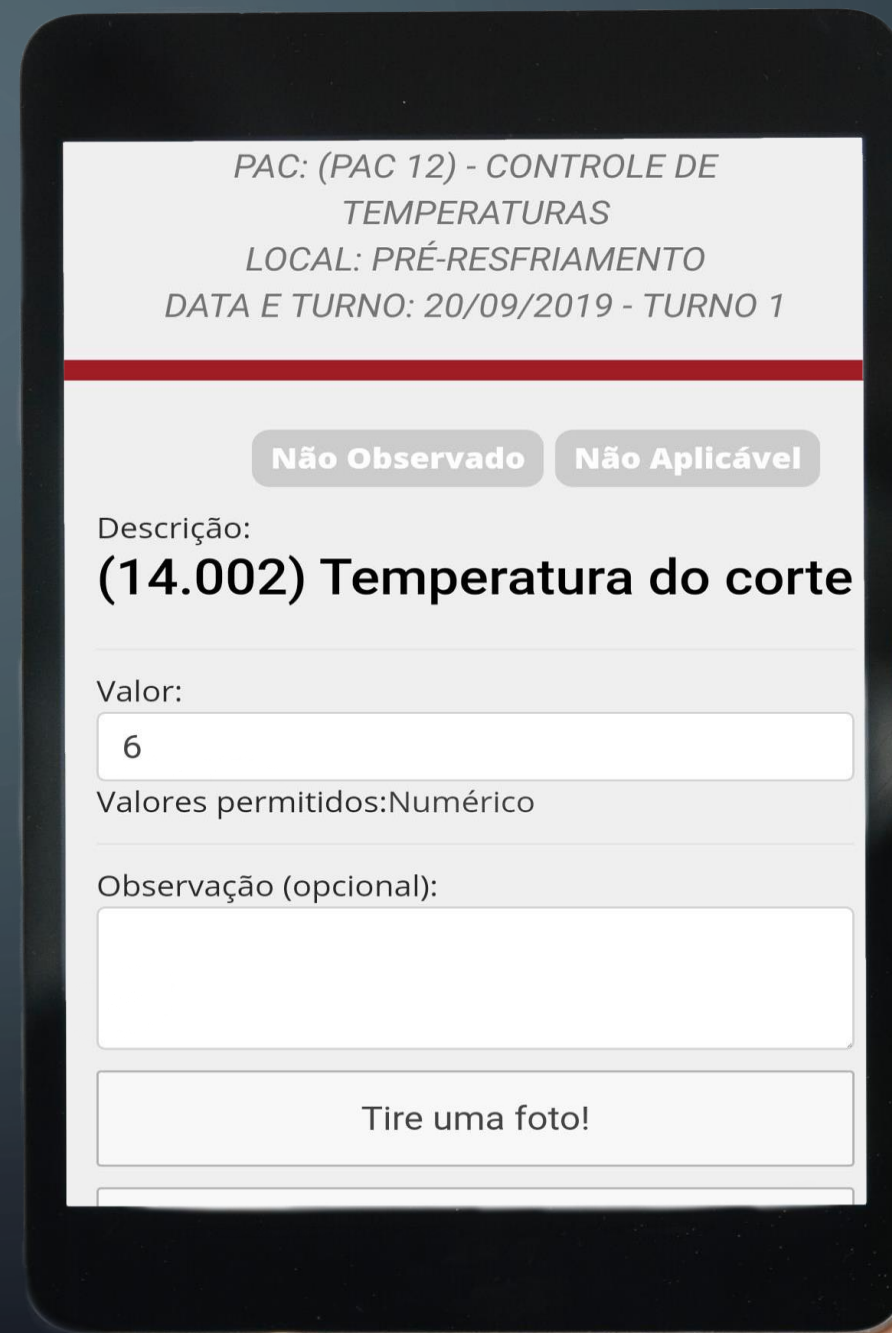
Cancelar Salvar

MONITORAMENTO

Outros Tipos de dados

Validação Numérica

Ex.: Temperatura < 7



PAC: (PAC 12) - CONTROLE DE
TEMPERATURAS
LOCAL: PRÉ-RESFRIAMENTO
DATA E TURNO: 20/09/2019 - TURNO 1

Não Observado **Não Aplicável**

Descrição:
(14.002) Temperatura do corte

Valor:

Valores permitidos: Numérico

Observação (opcional):

MONITORAMENTO

Outros Tipos

Validação Numérica

Ex: Temperatura Não
Conformidade



TEMPERATURAS
LOCAL: PRÉ-RESFRIAMENTO
DATA E TURNO: 20/09/2019 - TURNO 1

Não Observado **Não Aplicável**

Descrição:
(14.002) Temperatura do corte

Valor:
18

Valores permitidos: Numérico

Selecione uma ou mais não conformidades:

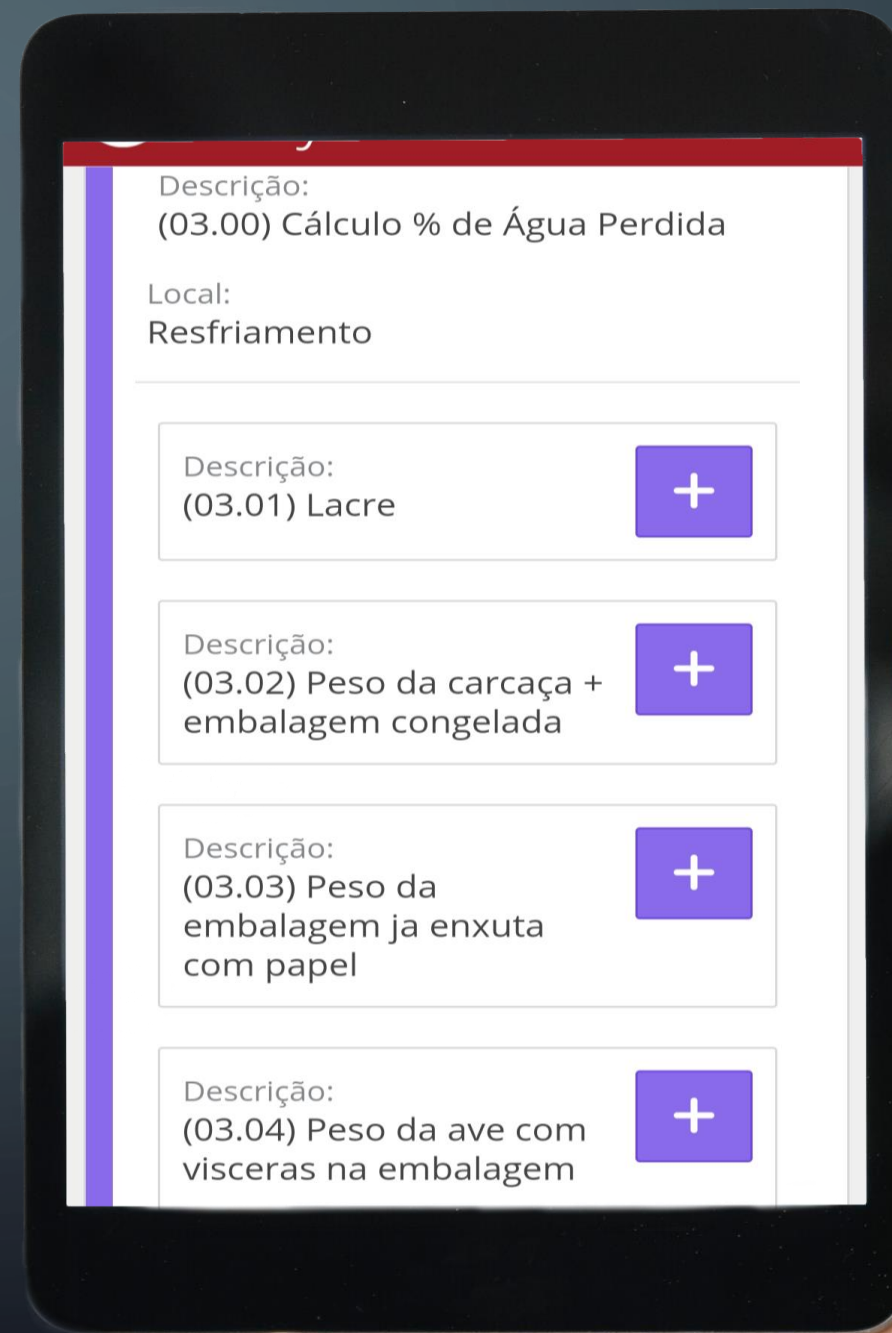
Temperatura acima do desejável

Observação (opcional):

MONITORAMENTO

Cálculo automático

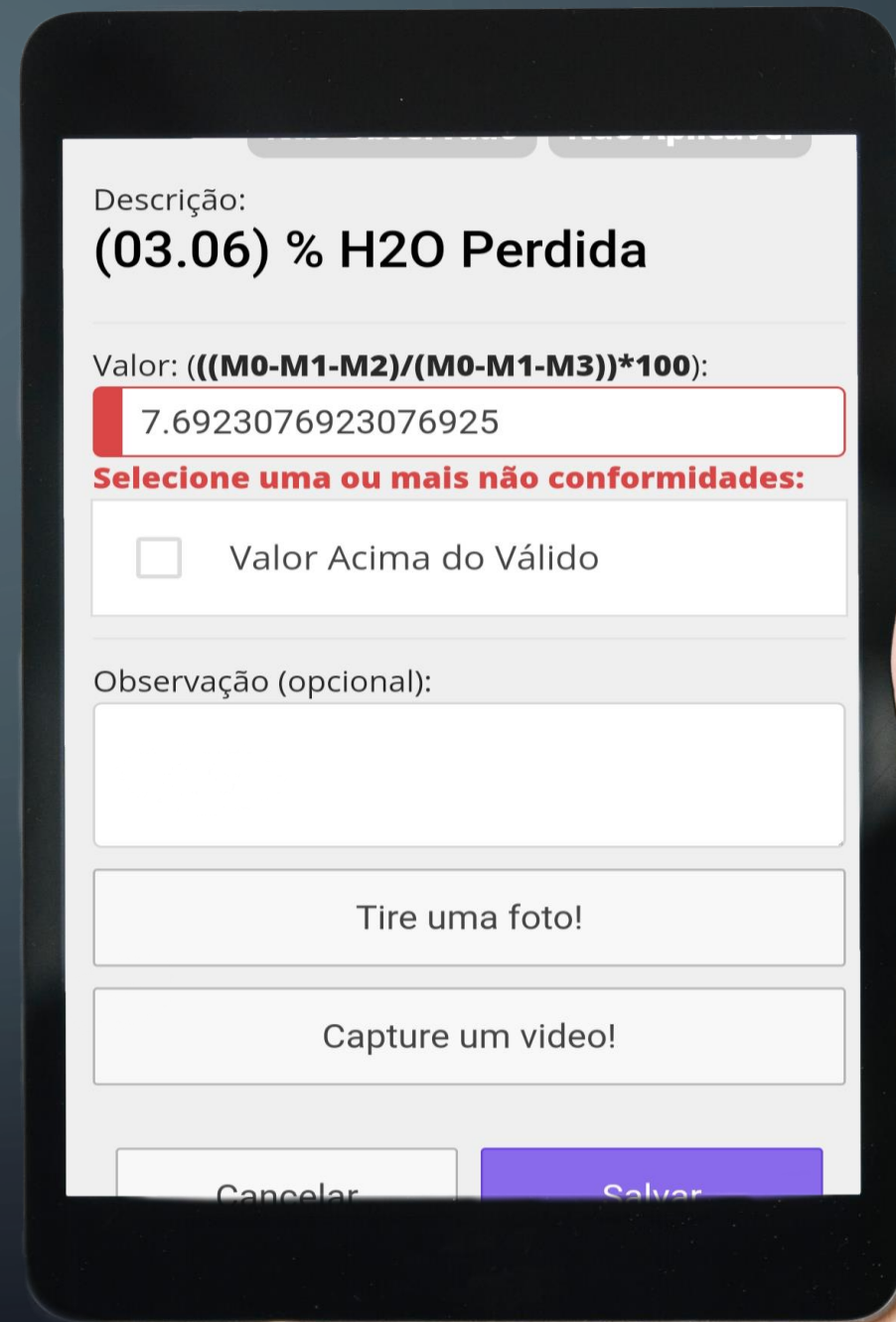
Ex: Drip Test < 6%



MONITORAMENTO

Cálculo automático

Resultado Obtido



Descrição:
(03.06) % H2O Perdida

Valor: $\frac{(M0-M1-M2)}{(M0-M1-M3)} * 100$:
7.6923076923076925

Selecione uma ou mais não conformidades:

Valor Acima do Válido

Observação (opcional):

Tire uma foto!

Capture um video!

Cancelar Salvar

MONITORAMENTO

Cálculo automático

Apontamentos



MONITORAMENTO

Evidências da não conformidade

Foto / Vídeo

valor: 80

Valores permitidos: Maior ou igual à 0 e Menor ou igual à 999

Selecione uma ou mais não conformidades:


TEMPERATURA DA ÁGUA DE ESTERILIZAÇÃO ABAIXO DO PADRÃO..


Ação corretiva / preventiva:
(Ação corretiva) - Correção Solicitada ao Supervisor do Setor de Imediato


Observação da ação corretiva (opcional):


Resultado:
Conforme

Observação (opcional):

Excluir 

 Tire uma foto!

Excluir 

 Capture um vídeo!

MONITORAMENTO

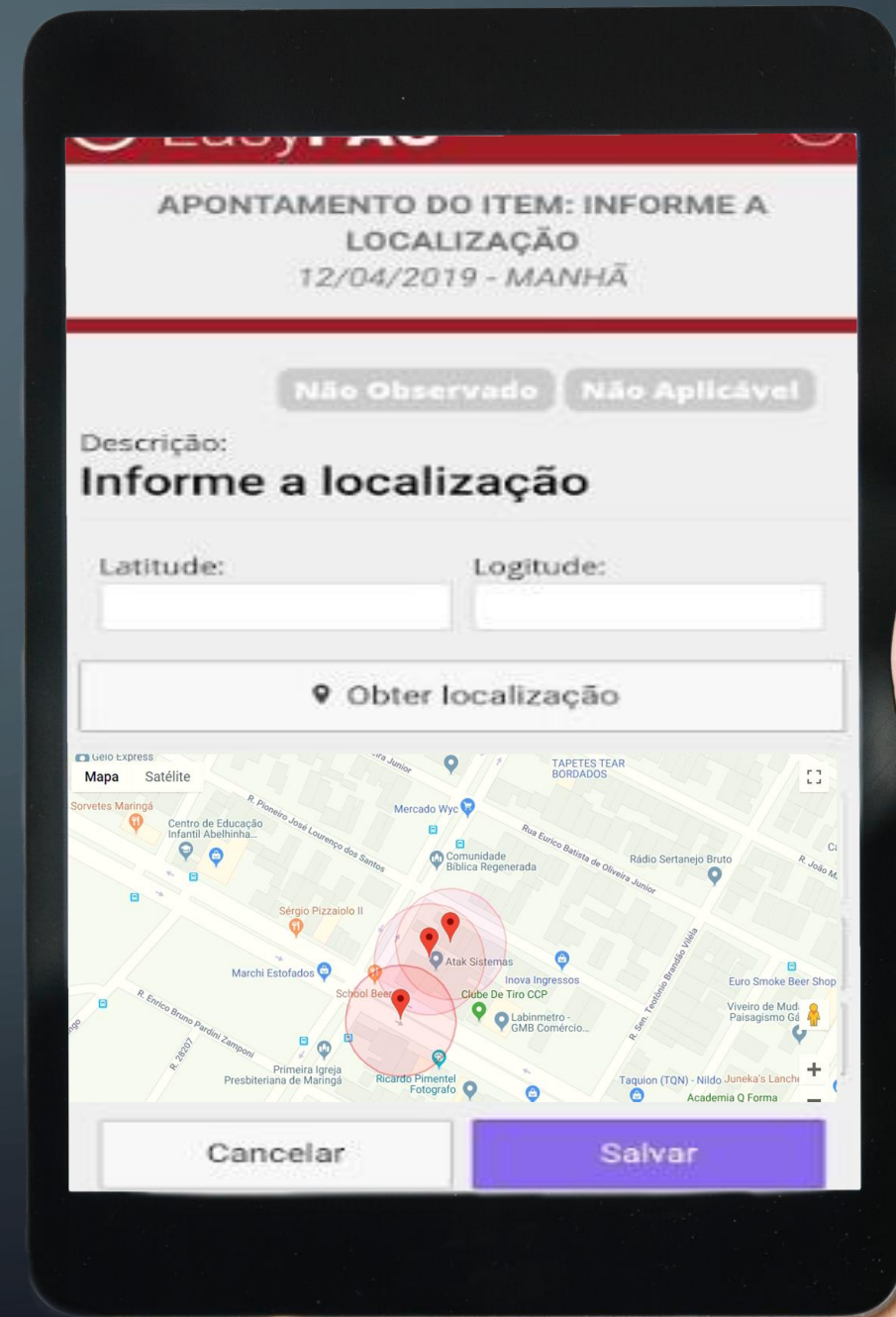
Imagem Padrão



MONITORAMENTO

Geolocalização

Registro da localização



MONITORAMENTO

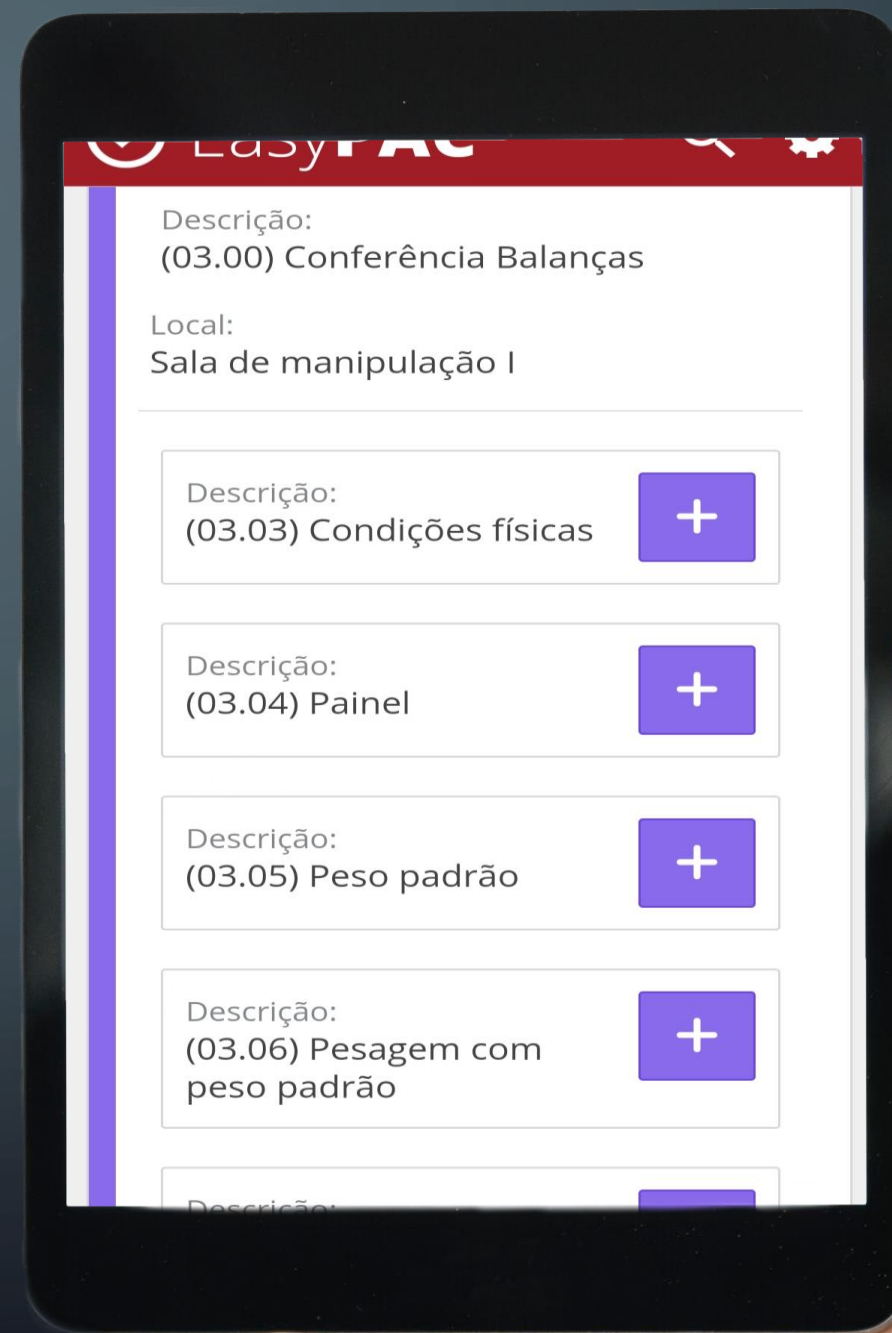
QR Code

Identificação digital
através de QR code



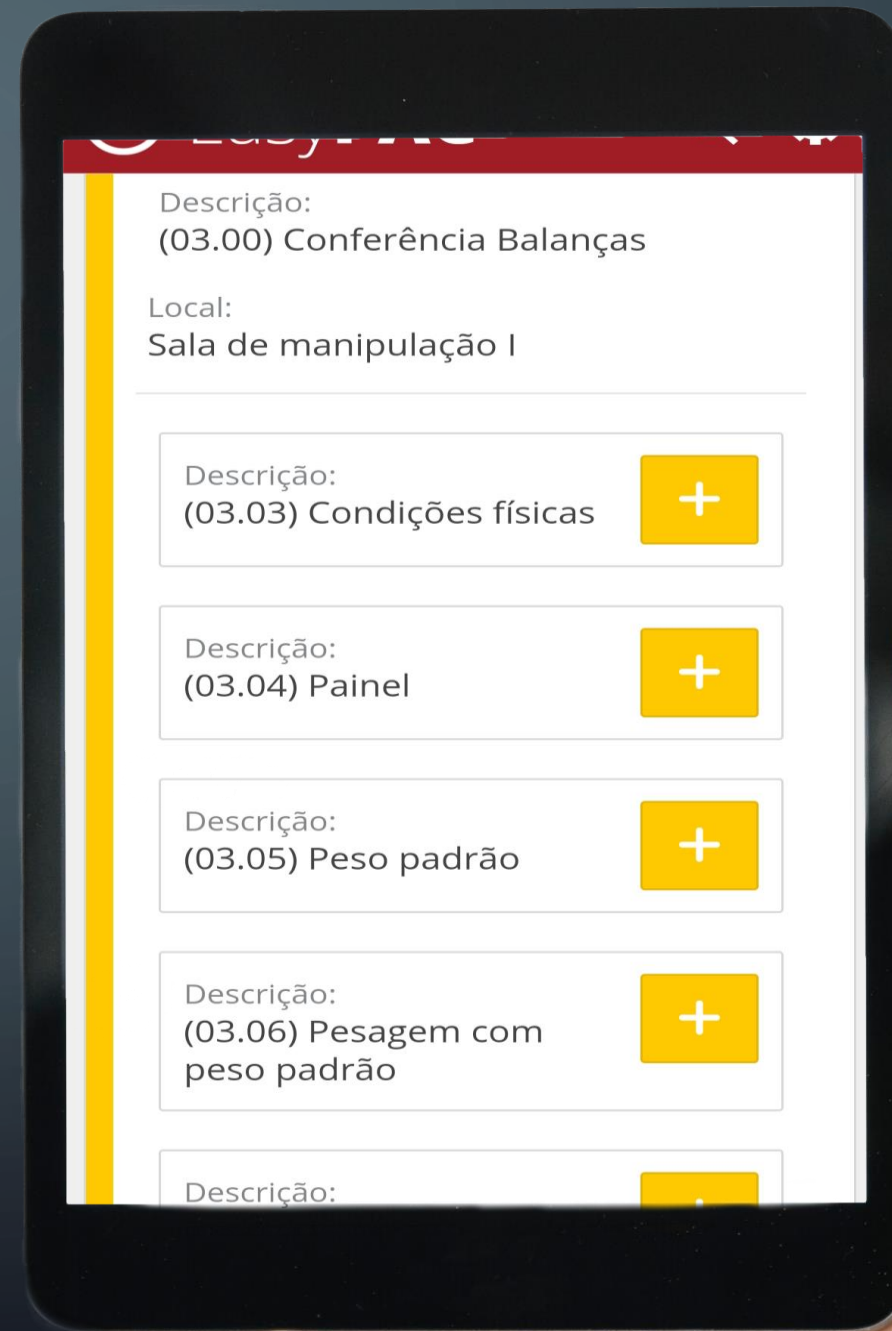
MONITORAMENTO

Perfil Monitor



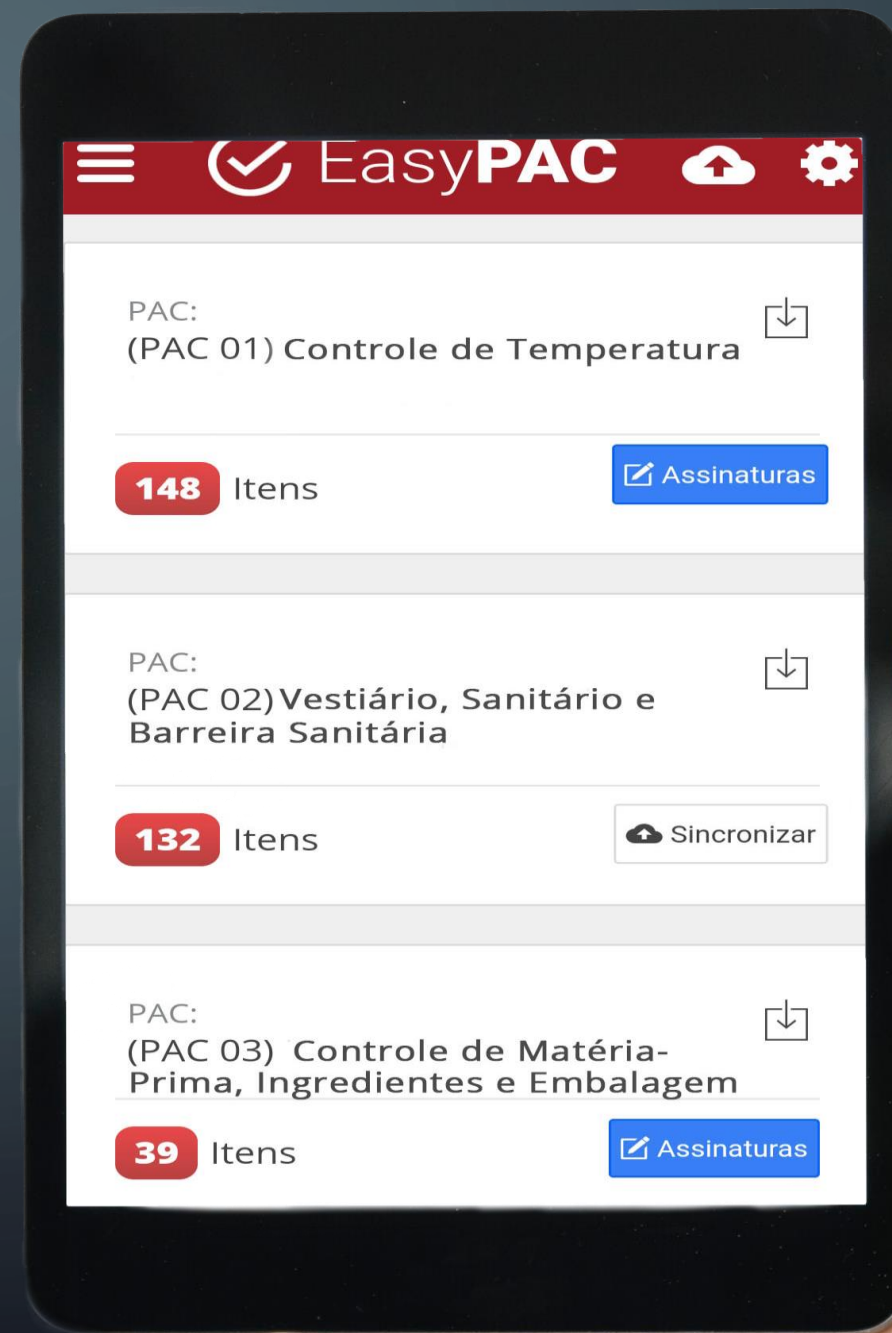
MONITORAMENTO

Perfil Verificador



MONITORAMENTO

Sincronização de Registros e Assinatura Digital



Data:

03/07/2019

Até:

04/07/2019

Empresa

ATAK SISTEMAS TREINAMENTO

Filtrar

ID	PAC	DESCRIÇÃO	TURNO	Nº DOCUMENTO
231	MSG 001 (Versão: 1)	Monitoramento de Balanças - Genérico	Manhã	-
232	MSG 004 (Versão: 1)	Monitoramento Forno	Manhã	-
230	POP3 (Versão: 1)	Verificação de Luminosidade	Manhã	-
234	TS.001 (Versão: 1)	PAC T 001 (Verificação de Produto, Imagem, Tempo Real).(Duplicado)	Manhã	001
233	VIST - 001 (Versão: 1)	Veri		
227	LKJ PAC 005 (Versão: 1)	Águ		
223	MSG 001 (Versão: 1)	Mor		
224	MSG 001 (Versão: 1)	Mor		
225	MSG 001-2 (Versão: 1)	Mor		

Assinaturas

PAC / Versão:

(TS.001) PAC T 001 (Verificação de Produto, Imagem, Tempo Real).
(Duplicado) (Versão: 1)

Número Documento:

001

Assinaturas:

Turno:

Manhã

Data Base:

2019-07-04T00:00:00

Assinar

Gerar relatório

OK

GERADOR DE RELATÓRIOS

Listar todos Listar ativos Listar inativos

Procurar por

NOVO RELATÓRIO

Descrição:

Relatório de PAC (GERAL SIMPLIFICADO) - Assinatura Digital

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (GERAL) - Assinatura Digital

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (GERAL) - Múltiplo

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (GERAL) - Resumido - Assinatura Digital - Ativos

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (GERAL) - Resumido - Assinatura Digital

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (GERAL) - Resumido

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (GERAL)

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (LOCAL) - Assinatura Digital

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (NC) - Assinatura Digital

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (NC) - Resumido - Assinatura Digital

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (NC) - Resumido

Editar

Visualizar

Descrição:

Relatório de PAC (NC)

Editar

Visualizar

RELATÓRIOS

Modelo de Relatório Padrão

	REGISTRO DA EXECUÇÃO E MONITORAMENTO DA LIMPEZA E SANITIZAÇÃO NA FÁBRICA DO QUEIJO TIPO GRANA.	Página 1 de 5
	Limpeza dos equipamentos	Cód. Pac: GRM PAC08- AN 01
	in loco	Revisão: 1 Data: 01/06/2017

Atak Sistemas (Demonstração)	17/07/2019	Documento: -----
------------------------------	------------	------------------

(01.00) Prensas				Local: Fábrica		
Nº	Data/Hora	Apontamento	Observação	Status	Responsável	Tipo
1	17/07/2019 14:12	C		CONFORME	Diego Rodrigues	Monitoramento

(02.00) Caldeias				Local: Fábrica		
Nº	Data/Hora	Apontamento	Observação	Status	Responsável	Tipo
1	17/07/2019 14:12	NC		NÃO CONFORME	Diego Rodrigues	Monitoramento

Não conformidade: Presença de Sujidades

Ações corretivas / preventivas

Data/Hora	Descrição	Observação	Resultado	Responsável	Tipo
17/07/2019 14:14	Equipe de limpeza acionada para atender o local		CONFORME	Monitor CQ	Ações Corretivas

(03.00) Carrinhos inox				Local: Fábrica		
Nº	Data/Hora	Apontamento	Observação	Status	Responsável	Tipo
1	17/07/2019 14:14	C		CONFORME	Diego Rodrigues	Monitoramento

AGENDA

Agenda
compartilhada no
dispositivo móvel

Listar por mês Listar por Semana

2019

Julho

NOVO AGENDAMENTO

domingo	segunda-feira	terça-feira	quarta-feira	quinta-feira	sexta-feira	sábado
30	julho 1	2	3	4	5	6
				Realizar PAC Lembrete Chaves		
7	8	9	10	11	12	13
Realizar PAC						
14	15	16	17	18	19	20
Realizar PAC				Verificar monitoramento de Estoques		
21	22	23	24	25	26	27
Realizar PAC						
28	29	30	31	agosto 1	2	3
Realizar PAC						

ANTERIOR

PRÓXIMO

AGENDA

Crição de uma Nova agenda

Novo Agendamento

NOVO AGENDAMENTO

sáb

6

13

20

27

3

3

ANTERIOR PRÓXIMO

Cadastro novo agendamento

Título
Reunião de Equipe

Descrição
Reunião Mensal da Equipe

Data de início: 27/09/2019 **Data de término:** 27/09/2019

PAC
Selecione um PAC

Quem Avisar
Adicionar usuários consulta...

Restringir por:
Grupo
Função
Usuários
Grupo

Horário de início: Hora (Opcional) **Horário de término:** Hora (Opcional)
[Menos opções](#)

Cancelar Cadastrar

AGENDA

Visão da agenda
no dispositivo.



P.A.C CADASTRO

Configurações da Estrutura do Programa

Dados do PAC Itens Metas

Tipo Apontamento Dia/Turno ▼ **Código:** BPF-04 **Máscara:** 00.000 **Data cadastro:** 30/11/2017 **Data revisão:** 30/11/2017 **Versão:** 2 **Situação:** Ativo ▼

PDCA Não ▼ **KAIZEN** Escolha uma situação... ▼ **6M** Escolha uma opção... ▼

Descrição do PAC:

REGISTRO DE TEMPERATURA DOS ESTERILIZADORES - ABATE

Documento:

Anexar Arquivo

O que monitora:

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO (BPF)

Como monitora:

CONTROLE DE TEMPERATURAS

Quando monitora:

Por dia ▼

Frequência:

4

Quem monitora:

Monitor de Controle Qualidade ▼

Restringir por:

Função ▼

Qtde. fotos por registro:

5

Qtde. videos por registro:

1

Tamanho do video (Seg.):

10

Tempo limite alteração registro (Min.):

999999

Intervalo mínimo para apontamento (Min.):

0

[Excluir este PAC](#)

SALVAR PAC

CANCELAR

SEGURANÇA

Perfil do usuário

Editando usuário

Nome:

Roberto Pavan

Email:

bet01@atak.com.br

Senha:

Preenha somente se deseja alterar a senha...

Função:

Monitor CQ

Situação:

Ativo

Idioma:

Português

Locais que o usuário Roberto Pavan tem acesso:

- × Miúdos
- × Administrativo
- × Câmaras Frias
- × Expedição
- × Mesa De Evisceração
- × Lavador De Cabeças
- × Lavatório Do Dif
- × Lavagem De Carcaças
- × Abate
- × Setor Abate - GQ
- × Coleta De Resíduos
- × Sala De Hig. De Caixas
- × Sala De Hig. De Ganchos
- × Higienização De Caminhão
- × Refeitório
- × Itens Avaliados
- × Setor De Carretilhas
- × Curral
- × Câmaras
- × CÂMARAS/SALAS
- × Sala de Evisceração
- × SORVETERIAS
- × Gebon
- × Desossa
- × Vestiário Feminino
- × Vestiário Masculino
- × Barreira Sanitária
- × Fábrica
- × Ala Sul
- × Depósito
- × Bareira Sanitária
- × Dentro do Setor
- × Área de Descanso
- × Hall da Copa
- × Torneira
- × Plataforma
- × Sala de Cortes
- × Escritório
- × Cisterna Principal
- × Sala de Recepção de Matéria Prima
- × Água de imersão
- × Sala de manipulação I
- × Sala de manipulação II
- × Túnel de Congelamento
- × Sala de Glaseamento
- × Câmara de Congelamento
- × Sala de Embalagem Pesagem e Rotulagem
- × Contêiner
- × Vestiário
- × Indústria
- × Área de Externa
- × Resfriamento e Quarto
- × Triparia
- × Carregamento
- × Local Geral
- × Setor Embalagens
- × Forno
- × Recebimento
- × Resfriamento

[Adicionar todos](#) [Limpar locais](#)

Empresas que o usuário Roberto Pavan tem acesso:

- Atak Sistemas (Demonstração)
- Atak Sistemas NT

Permissões de acesso do usuário Roberto Pavan:

- PAC
- Relatórios
- Produtos
- PDCA
- Dispositivos
- Fornecedores
- Empresa
- Registros
- Grupos
- Usuario
- BI
- Ver e Agir
- Funções
- QR Code
- Agendamento de backup
- Locais
- Geolocalização
- Kaizen
- Turnos
- Agendamento
- Assinar PAC
- Gráficos
- Clientes

[Excluir usuário](#)

[Cancelar](#)

[Salvar](#)

CADASTRO DE ITENS

Definição de tipo,
Tipo de Interface,
Não conformidades,
Ações corretivas

Dados do PAC **Itens** Metas

Procurar em itens...

NOVO ITEM

Código: 01.000	Descrição do item: ABATE - PSO (PROCEDIMENTO SANITÁRIO OPERACIONAL)	Tipo: Agrupador (Analítico)	Local: Abate Zona Limpa
--------------------------	---	---------------------------------------	-----------------------------------

Código: 01.001	Descrição do item: OS COLABORADORES FAZEM O USO DE EPI'S E UNIFORMES CORRESPONDENTES AO GRAU SANITÁRIO DO SETOR?	Tipo: Apontamento (Analítico)	Local: Abate Zona Limpa
--------------------------	--	---	-----------------------------------

Não conformidades

Descrição	Quem corrige	Ação	Edição	Duplicar
Não conformidade observada no processo	INSPETOR(A) DO CONTROLE DE QUALIDADE	Ver detalhes	Editar	Duplicar
Uso incorreto de EPI	INSPETOR(A) DO CONTROLE DE QUALIDADE	Ver detalhes	Editar	Duplicar
Uniforme incompleto / Inconforme	INSPETOR(A) DO CONTROLE DE QUALIDADE	Ver detalhes	Editar	Duplicar

Editar Item [Duplicar Item](#)

NOVA NC

CADASTRO DE ITENS

Definição de variáveis

Dados do PAC Item

Editar item do PAC

Código item: 01.001

Tipo: Apontamento (Analítico)

Local de monitoramento: Abate Zona Limpa

Descrição do item: OS COLABORADORES FAZEM O USO DE EPI'S E UNIFORMES CORRESPONDENTES AO GRAU SANITÁRIO DO SETOR?

Tipo de dado:

- Caracter
- Inteiro
- Decimal
- Caracter**
- Texto
- Tempo
- Imagem
- Cálculo

Tipo de interface: Campo Única Escolha

Valores válidos: Igual à C

Situação: Ativo

Excluir item Cancelar Salvar

Editar Item Duplicar Item NOVA NC

CADASTRO DE ITENS

Tipos de Interface

Dados do PAC Item

Código item: 01.001

Tipo: Apontamento (Analítico)

Local de monitoramento: Abate Zona Limpa

Descrição do item: OS COLABORADORES FAZEM O USO DE EPI'S E UNIFORMES CORRESPONDENTES AO GRAU SANITÁRIO DO SETOR?

Tipo de dado: Texto

Valores permitidos: Igual à C com relevância 0 e Igual à NC com relevância 0

Máscara do item: ex: °C

Tipo de interface: Campo Múltipla Escolha

- Campo Múltipla Escolha
- Campo Única Escolha
- Campo Data/Hora
- Cliente
- Produto
- Fornecedor
- QR Code

Excluir item Cancelar Salvar

Editar Item Duplicar Item NOVA NC

CADASTRO DE ITENS

Cadastro de Não Conformidade

Cadastro nova não conformidade do Item

Situação: Ativo

Quem corrige: LÍDER DO CONTROLE DE QUALIDADE

Não conformidade:

Escolha uma não conformidade...

+ Cadastrar uma nova não conformidade

Chão Sujo

Quebrada

Excesso de fósseis

Não realização dos procedimentos de higienização de mãos e botas

Colaborador com Adornos

Acúmulo nas Esteiras

Procurar em itens...

NOVO ITEM

Local:

Abate Zona Limpa

Local:

Abate Zona Limpa

Edição

Duplicar

Editar

Duplicar

Editar

Duplicar

Editar

Duplicar

NOVA NC

Detalhes da ação

Cadastro nova ação da não conformidade

TIPO:

Processo

Não conformidade:

Não conformidade observada no processo

Tipo de Ação:

Ações Corretivas

Ação:

Escolha uma ação corretiva...

+ Cadastrar uma nova ação

Realizar limpeza do local

Tipo Ação: Ações Corretivas

Troca do Item

Tipo Ação: Ações Corretivas

Higienização de mãos e botas

Tipo Ação: Ações Corretivas

Retirada do Adorno

Nova ação

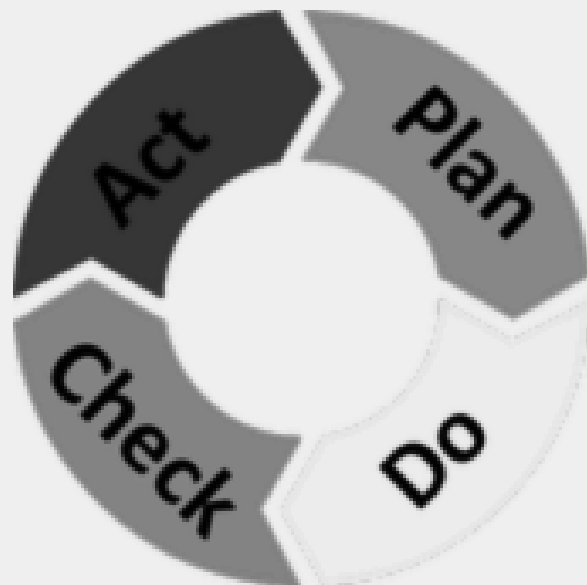
Editar Item

Duplicar Item

NOVA NC

Ações Corretivas e Preventivas

MELHORIA
CONTÍNUA



改善
KAIZEN

Título / Código:

Controle de qualidade LUX

Não conformidade:

Lâmpadas queimadas - LUX - 17/05/2019 - 15:16

Usuário planejamento:

Henrique Santos

Data encerramento planejamento:

07/10/2019

Usuário validação planejamento:

Henrique Santos

Data validação planejamento:

14/10/2019

Usuário supervisão:

Diego

Data limite supervisão:

Será definido no plano de ação...

Usuário eficácia:

Diego

Data eficácia:

Será definido após a implementação do plano de ação...

Documentos:

Anexar Arquivo

Situação:

Ativo

CRIAR CONTROLE DE QUALIDADE CANCELAR

MELHORIA
CONTÍNUA

PDCA

Planejamento

Não conformidade:

Lâmpadas queimadas - LUX - 17/05/2019 - 15:16

Por quê ?

1 Alteração na rede Causa raiz encontrado Próxima pergunta

Por quê ?

2 Fios corroídos Causa raiz encontrado Próxima pergunta

Por quê ?

3 Falta de manutenção Causa raiz encontrado Próxima pergunta

Por quê ?

4 Falta mão de obra Causa raiz encontrado Próxima pergunta

Por quê ?

5 Funcionário da Manutenção afastado, porém não houve recolocação [Pergunta Anterior](#) Causa raiz encontrado

Causa raiz:

! Falta de mão de obra qualificada.

SALVAR 5 PORQUÊS

MELHORIA
CONTÍNUA

PDCA

5 Porquês

Não conformidade:

Lâmpadas queimadas - LUX - 17/05/2019 - 15:16

Método	
Descrição:	Causa raiz:
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

Máquina	
Descrição:	Causa raiz:
Falta manutenção	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

Medida	
Descrição:	Causa raiz:
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

Meio ambiente	
Descrição:	Causa raiz:
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

Mão de obra	
Descrição:	Causa raiz:
Falta mão de obra qualificada	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

Material	
Descrição:	Causa raiz:
material não é resistente o bastante	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>
<input type="text"/>	<input type="checkbox"/>

SALVAR ESPINHA DE PEIXE

MELHORIA
CONTÍNUA

PDCA

Planejamento - Espinha de Peixe

Descrição:

Planejamento para manutenção e correção dos pontos de luz

Fase:

Fase única

Prioridade:

Normal

Status:

Em criação

Causa raiz:**Descrição**

Falta de mão de obra qualificada.

5W 2H

5W	What (o que será feito)	Reorganização das Tarefas para manutenção dos pontos com defeito			
	Why (justificativa)	Devido a falta de mão de obra precisamos tratar dos pontos de luz que apresentaram problema dividindo as tarefas entre a equipe.			
	Who (por quem)	- Roberto Pavan			
	When (quando será feito)	Início	23/09/2019	Prazo de término	31/10/2019
	Where (onde será feito)	Toda a Planta			
2H	How (como será feito, em etapas)	Etapa 1: Mapeamento dos Pontos Etapa 2: Correção dos Pontos Etapa 3: Verificação dos Pontos Etapa 4: Escala para Manutenção Preventiva			
	How much (quanto custou)	R\$	500,00		

[Editar](#)

MELHORIA CONTÍNUA

PDCA

Planejamento - Plano de ação -5W2H

Controle de qualidade LUX

Descrição (Plano de ação):
Planejamento para manutenção e correção dos pontos de luz

Prioridade:
Normal

Fase:
Fase única

Status:
Em andamento

Causa raiz:

Descrição
Falta de mão de obra qualificada.

5W 2H	
What (o que será feito)	Reorganização das Tarefas para melhor execução
Why (justificativa)	Devido a falta de mão de obra especializada, o problema dividindo as tarefas entre técnicos qualificados.
Who (por quem)	- Roberto Pavan
When (quando será feito)	Início 23/09/2019
Where (onde será feito)	Toda a Planta
How (como será feito, em etapas)	Etapa1: Mapeamento dos Pontos Etapa2: Correção dos Pontos Etapa3: Verificação dos Pontos Etapa4: Escala para Manutenção Preventiva
How much (quanto custou)	RS 500,00

Finalizar

Todas as tarefas | A fazer | Executando | Em análise | Impedido | Concluído

Executando

Descrição: Mapeamento dos pontos
Data: 20/09/2019
Usuário: Roberto Pavan
Etapa: Mapeamento dos Pontos
Horas: 8
Custo: 0,00

Atualizar

A fazer

Descrição: Correção dos Pontos
Data: 20/09/2019
Usuário: Roberto Pavan
Etapa: Correção dos Pontos
Horas: 36
Custo: 15.000,00

Atualizar

A fazer

Descrição: Verificar os pontos corrigidos
Data: 20/09/2019
Usuário: Roberto Pavan
Etapa: Verificação dos Pontos
Horas: 8
Custo: 0,00

Atualizar

A fazer

Descrição: Criar Escala para manutenção
Data: 20/09/2019
Usuário: Roberto Pavan
Etapa: Escala para Manutenção Preventiva
Horas: 4
Custo: 0,00

Atualizar

Ver tarefas | **Quitar detalhe**

MELHORIA CONTÍNUA PDCA Planejamento - Execução De Tarefas

Todas as etapas Não Concluídos Concluídos

Descrição:

Cotação

Mapeamento dos Pontos

Tarefas Concluídas:

100%

Verificar Tarefas

Descrição:

Correção dos Pontos

Tarefas Concluídas:

0%

Verificar Tarefas

Descrição:

Verificação dos Pontos corrigidos

Tarefas Concluídas:

0%

Verificar Tarefas

Descrição:

Criar Escala para manutenção

Tarefas Concluídas:

0%

Verificar Tarefas

MELHORIA
CONTÍNUA

PDCA

Controle – Verificação de Etapas

MELHORIA CONTÍNUA

PDCA

Ação – Avaliação de resultados

Pontos Fortes e Fracos

Controle de qualidade LUX

PAC:

(POP 003) - Verificação de Luminosidade(Duplicado)

Não conformidade:

Não Conformidade apontada na Observação. (Ver ações corretivas)

Item:

LUX

Local:

Administrativo

Planos de ação

Descrição	Fase	Prioridade	Eficiência	Detalhes
Adquirir novo aparelho medidor de LUX	Fase única	Normal	Eficiente	Detalhes

Retrospectiva

Pontos positivos

Realizada reciclagem de boas práticas com setor de manutenção

Pontos negativos

Falta de manutenção preventiva

Finalizar PDCA

Nova não conformidade

Avaliar PDCA

Retrospectiva

Controle balança desregulada

PAC:

(MSG 001) - Monitoramento de Balanças - Genérico

Não conformidade:

Balança desregulada (Ver ações corretivas)

Item:

Variação %

Local:

Local Geral

Planos de ação

Descrição	Fase	Prioridade	Eficiência	Detalhes
-----------	------	------------	------------	----------

Finalizar PDCA

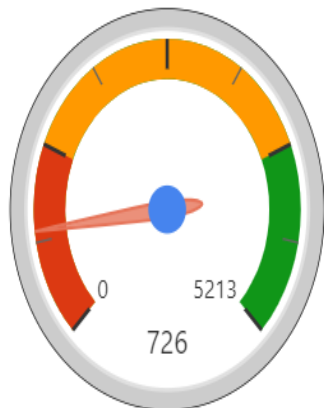
Nova não conformidade

Avaliar PDCA

Retrospectiva

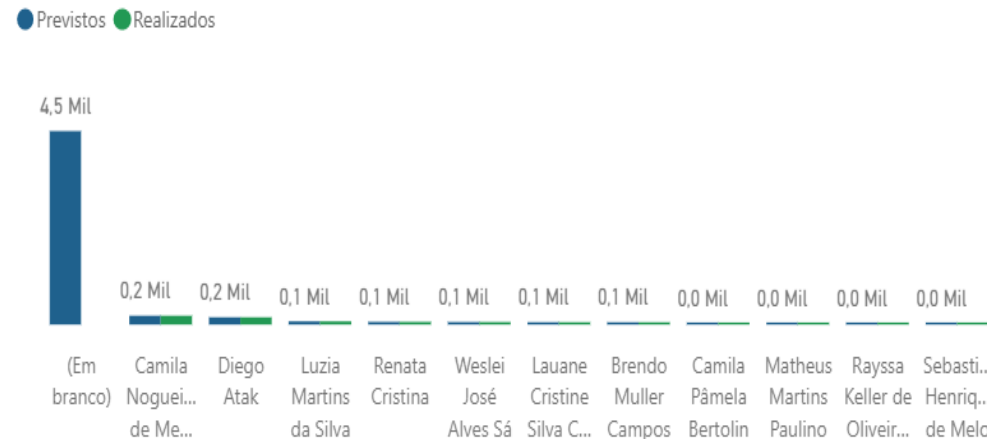
Dia	Mês	Ano	Data	Monitores	PAC	Locais
30	7	2019	Outros	Todos	Todos	Todos

Previstos x Realizados

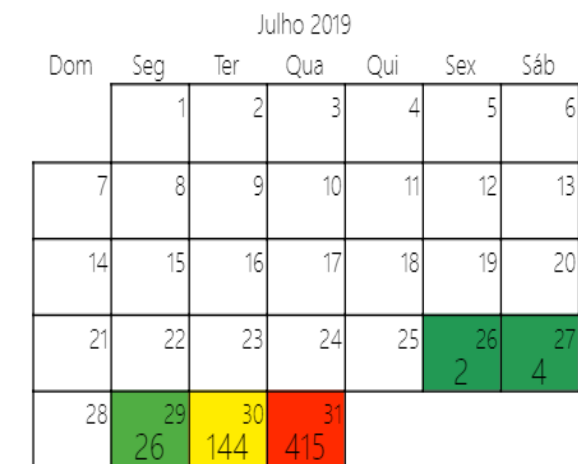


13.93%

Monitores por Acompanhamentos



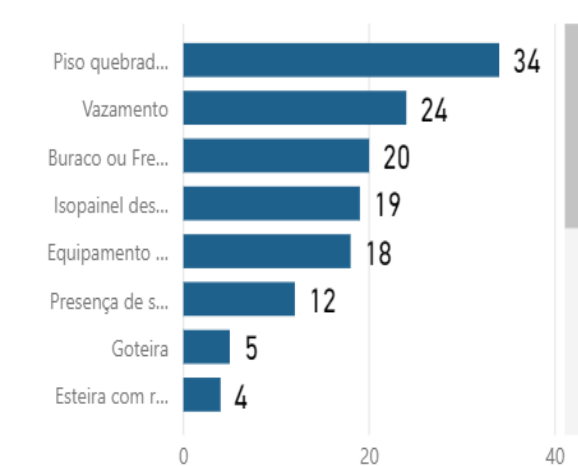
Não Conformidades do Mês Atual



Não Conformidades por PAC

	PAC	Previstos	Realizados	%	NC	%NC
PPHO - Procedimento Padrão de Higienização Operacional		783	58	7,41%		
PPHO - Procedimento Padrão de Higienização Operacional(Duplicado)		783	13	1,66%		
PSO - Procedimento Sanitário Operacional		507	18	3,55%		
PSO - Procedimento Sanitário Operacional(Duplicado)		496	67	13,51%		
Água de Abastecimento		474	40	8,44%		
Manutenção das Instalações e Equipamentos		411	171	41,61%	139	81,29%
Controle de Formulação de Produtos e Combate à Fraude		350	68	19,43%	2	2,94%
Vestiário, Sanitário e Barreira Sanitária		278	133	47,84%	2	1,50%
Total		5.213	726	13,93%	144	19,83%

Não Conformidades



Dia	Mês	Ano	Data	Monitores	PAC	Locais	Top
Todos ▾	Todos ▾	Todos ▾	<input type="checkbox"/> (Em bra... <input type="checkbox"/> Atual <input type="checkbox"/>	Todos ▾	Todos ▾	Todos ▾	Todos ▾

Local	%NC	Realizados	NC's
Expedição	4,18%	1.555	65
Sala de Cortes	8,02%	948	76
Sala de Cortes Automática	1,96%	919	18
Plataforma - Recepção	1,70%	883	15
Depenagem	4,78%	836	40
Evisceração	2,13%	658	14
Pré-resfriamento	8,66%	647	56
Sangria	8,84%	430	38
Sala de Paletização	2,21%	408	9
Sala de Higienização de Utensílios	3,72%	323	12
Sala de Industrializados	13,09%	298	39
Pré-resfriamento de patas e miúdos	5,39%	297	16
Abatedouro	4,14%	266	11
Empresa	6,15%	260	16
Pendura	10,94%	256	28
Sala Ind (antiga)	27,40%	219	60
Hig. Gaiolas	4,13%	218	9
Total	6,57%	12.461	819

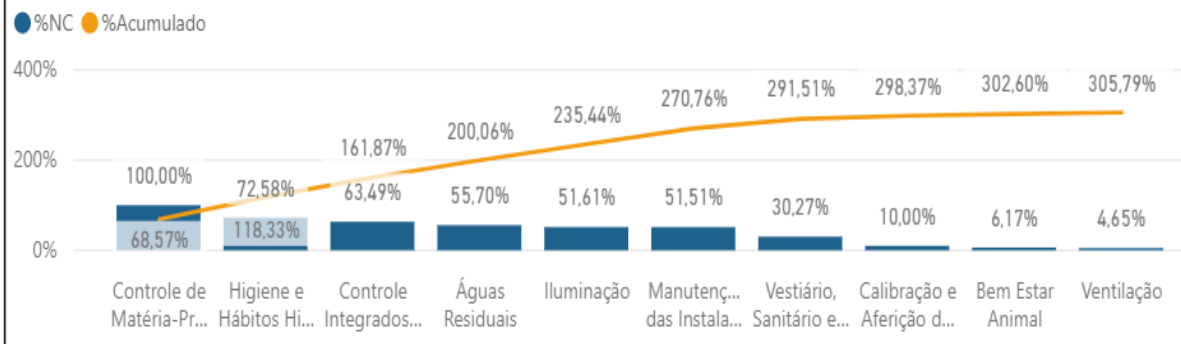
BI

PAC X Local X NC

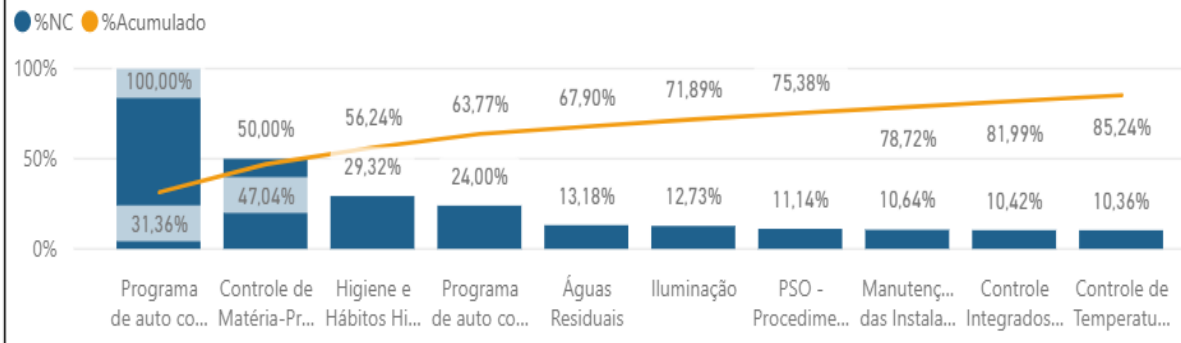
Curva ABC PAC por % de Não Conformidade Mês Atual



Curva ABC PAC por % de Não Conformidade Mês Anterior



Curva ABC PAC por % de Não Conformidade Ano Atual



Top

10

20

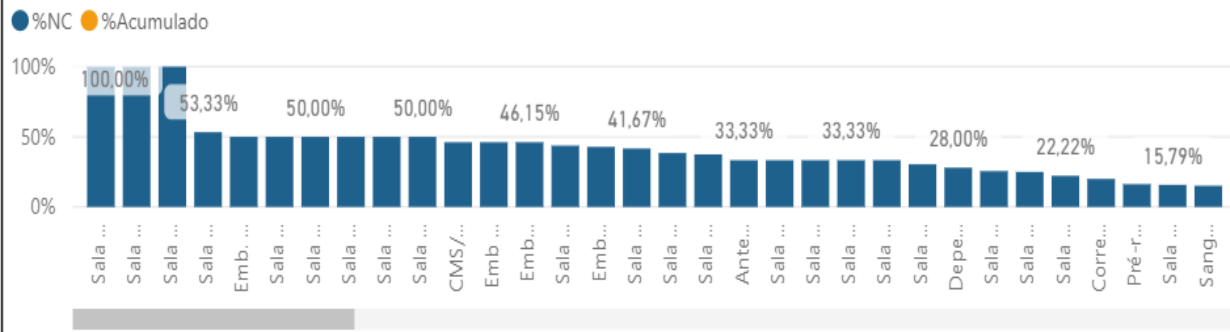
30

Todos

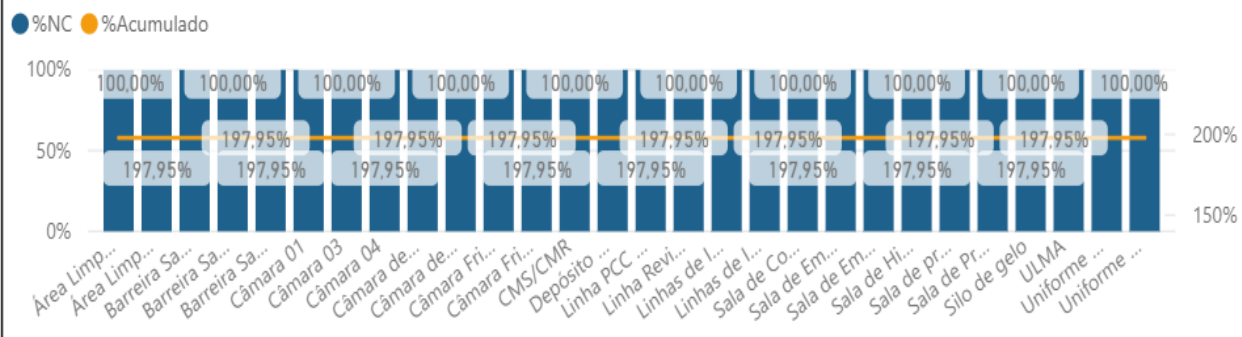
Ranks por PAC

Descrição	Rank Mês Atual	Rank Mês Anterior	Rank Ano Atual
Águas Residuais	4	4	5
Vestiário, Sanitário e Barreira Sanitária	5	7	11
Iluminação	6	5	6
Manutenção das Instalações e Equipament...	7	6	8
PPHO - Procedimento Padrão de Higieniza...	8	16	18
Água de Abastecimento	9	18	24
Água de Abastecimento(Duplicado)	9	18	24
Anexo 20	9	18	24
APPCC - Análise dos Perigos e Pontos Críti...	9	18	24
APPCC - Análise dos Perigos e Pontos Críti...	9	18	24
Bem Estar Animal	9	9	19
Bem Estar Animal(Duplicado)	9	18	13
Calibração e Aferição de Equipamentos	9	8	22
Controle de Formulação de Produtos e Co...	9	12	16
Controle de Formulação de Produtos e Co...	9	18	24
Controle de Matéria-Prima, Ingredientes e ...	9	18	24
Controle de Matéria-Prima, Ingredientes e ...	9	1	2
Controle de Temperaturas(Duplicado)	9	15	17
Controle de Temperaturas(Duplicado)(Dupl...	9	18	15
Controle Integrados de Pragas	9	3	9
Extintores	9	18	14
Extintores(Duplicado)	9	18	24
Higiene e Hábitos Higiénicos dos Colabora...	9	2	3
PPHO - Procedimento Padrão de Higieniza...	9	17	21
Programa de auto controle	9	18	4
Programa de auto controle(Duplicado)	9	18	1
PSO - Procedimento Sanitário Operacional(...	9	11	20
Vestiário, Sanitário e Barreira Sanitária(Dup...	9	18	23

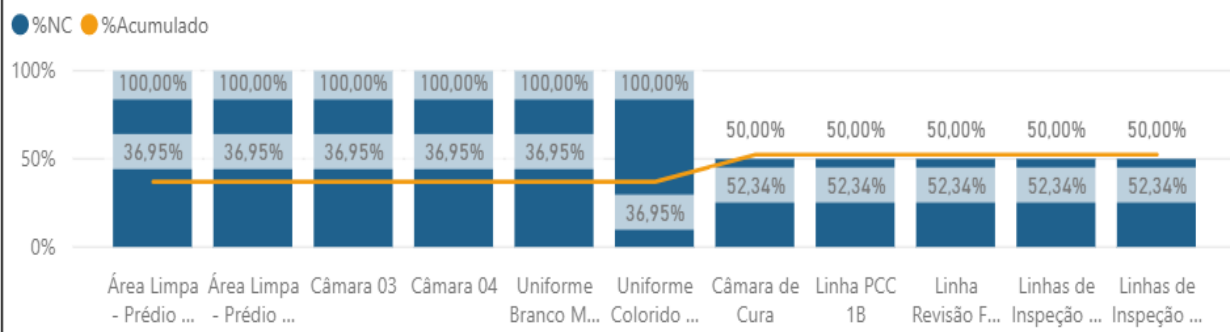
Curva ABC Local por % de Não Conformidade Mês Atual



Curva ABC Local por % de Não Conformidade Mês Anterior



Pareto - Local por % de Não Conformidade Ano Atual



Top

10

20

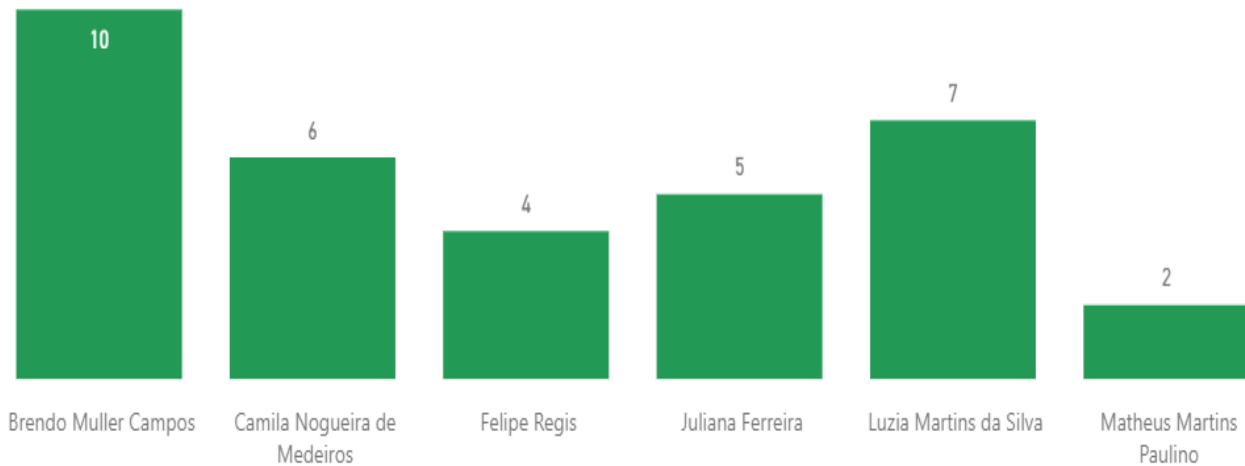
30

Todos

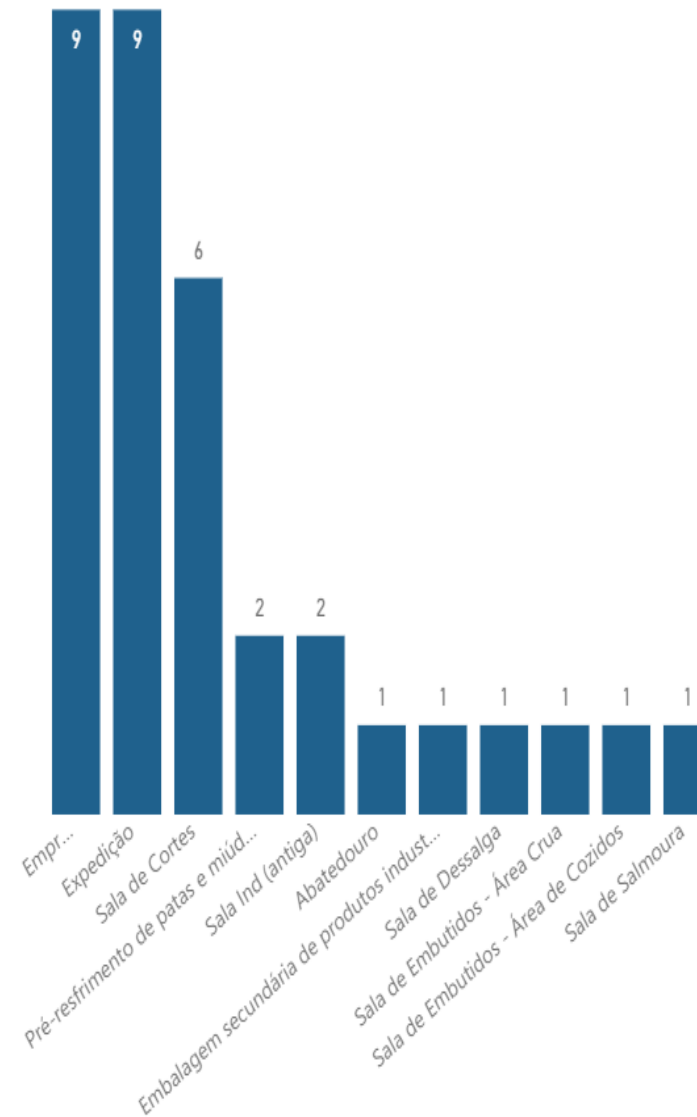
Rank por Local

NOME	Rank Mês Atual	Rank Mes Anterior	Rank Ano Atual
Sala de Cortes Manual	1	1	72
Sala de emb. primárias e carimbos	1	50	65
Sala de Higienização de Utensílios	1	33	63
Sala de Cortes Automática	4	43	69
Emb. secundária de produtos envelopados e...	5	44	28
Sala de Embutidos - Área Crua	5	45	50
Sala de Embutidos - Área de Cozidos	5	56	45
Sala de Higienização de Carrinhos	5	1	38
Sala de Processamento de M-P	5	1	35
Sala de produtos temperados	5	49	58
CMS/CMR	11	1	55
Emb secundária prod. in natura e prod. tem...	11	35	33
Embalagem secundária da sala de cortes aut...	11	29	30
Sala de Caixas limpas	14	36	24
Embalagem secundária de produtos industri...	15	29	26
Sala de Filé de Peito Desfiado Área de Cozidos	16	58	44
Sala de Tangleados	17	54	39
Sala de Filé de Peito Desfiado Área Crua	18	48	56
Antecâmara da expedição	19	70	68
Sala de Alergênicos/Não alergênicos	19	39	36
Sala de Caixas Sujas	19	70	46
Sala de Dessalga	19	50	42
Sala de Salmoura	19	34	54
Sala de IQF	24	32	39
Depenagem	25	64	62
Sala de Industrializados	26	57	27
Sala de Balanças	27	31	25
Sala de Embalagem de M-P (ULMA/Envelop...	28	1	32

Não Conformidades Monitores x Dias



Não Conformidades por Local

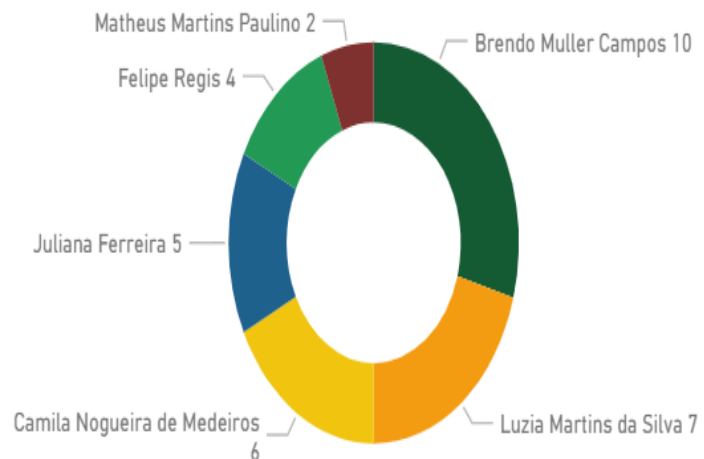


Não Conformidades

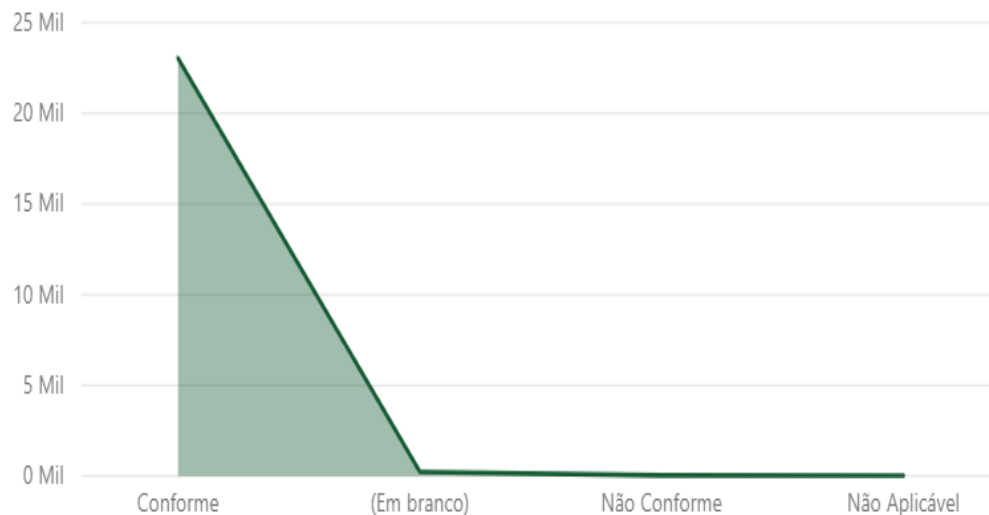


BI

Nao Conformidades por Usuários



Quantidade de Lançamentos



Ações Corretivas



Acompanhamento : Usuários X Ações

OBRIGADO!



ataksistemas

