

## Implantação do Programa 5S em indústrias alimentícias

**Maria Alice NASCIMENTO<sup>1</sup>; Maria SILVEIRA COSTA<sup>2</sup>; Welbert PEREIRA DOS SANTOS<sup>1</sup>.**

<sup>1</sup> Estudantes do Curso Superior Tecnologia de Alimentos, Bolsistas de Iniciação Científica (PIBIC) – FAPEMIG. Instituto Federal Minas Gerais (IFMG) *campus* Bambuí. Rod. Bambuí/Medeiros km 5. CEP: 38900-000. Bambuí-MG.

<sup>2</sup> Professora Orientadora – IFMG.

### RESUMO

Temos presenciado atualmente uma freqüente busca em atender cada vez mais os parâmetros de qualidade nas indústrias alimentícias, como forma de ganhar posição no mercado e alcançar a concorrência. O desenvolvimento deste trabalho teve como objetivo criar uma metodologia do Programa 5S para as indústrias de alimento e propor a sua implantação. O programa 5S visa conscientizar os colaboradores envolvidos direta e indiretamente com as atividades de modo a melhorar e manter o sistema de qualidade, minimizar as perdas e desperdícios, maximizar a eficiência e eficácia dos processos, reduzir os custos e danos, além de controlar e melhorar continuamente a qualidade na empresa. Espera-se que com a criação da nova metodologia de implantação do Programa 5s, as indústrias tenham uma maior facilidade na aplicação dos demais sistemas de gestão qualidade - como APPCC, BPF e POP's - atinjam suas metas pré-estabelecidas para diferenciação no mercado de trabalho, além do reconhecimento e destaque no mesmo; e possam atingir seus parâmetros de qualidade, bem como terem uma melhor orientação na inserção dos mesmos.

**Palavras-chave: qualidade, indústrias alimentícias, programas.**

### INTRODUÇÃO

A busca por um ambiente de qualidade é uma preocupação cada vez mais frequente dos administradores para atingir os objetivos das organizações. Os gestores procuram o completo envolvimento das pessoas na tomada de decisões, tornando-as mais comprometidas e responsáveis pelos rumos da organização na qual trabalham (VANTI, 1999).

Segundo Vivan, Fries, Zanotelli (1998) a qualidade não acontece ao acaso, há necessidade de envolvimento de todas as pessoas, ocasionando mudanças culturais antigas, quebra de paradigmas, além de outros fatores, tudo isso através da motivação e força de vontade dos envolvidos.

**VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - *campus* Bambuí**  
**VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão**  
**21 a 23 de outubro de 2014**

No Brasil, apesar de existirem alimentos com padrões de excelência comparáveis aos produzidos nos países de primeiro mundo, ainda existem problemas que comprometem a qualidade e apresentam riscos à saúde humana (BRANDIMARTI, 1999). Um alimento seguro, que não cause mal à sua saúde e não ofereça dúvidas em relação à sua composição e peso, é uma das mais importantes características da qualidade que correspondem às expectativas do consumidor (BERG *apud* BARENDZ, 1998).

O programa cinco sentidos, mais conhecido como 5S, é considerado o passo inicial para a implantação de programas de qualidade (CAMPOS, 1996). Conforme Vanti (1999), o Programa 5S tem sua origem nas iniciais das palavras japonesas *seiri*, *seiton*, *seiso*, *seiketsu*, *shitsuke*. Em português são conhecidos como os sentidos de utilização, organização, limpeza, saúde e autodisciplina. Pode ser considerado como um sistema organizador, mobilizador e transformador de pessoas e organizações.

O programa 5S tem como objetivo preparar o ambiente para a implantação do trabalho em equipe (RODRIGUES, 2006). Os efeitos do 5S são tão abrangentes que os tornam uma prática fundamental para a formação de um ambiente adequado às atividades da Qualidade Total (RIBEIRO, 1994).

A grande virtude do programa, além de ser uma introdução para outros programas de qualidade, está na mudança de comportamento dos funcionários envolvidos, a busca de um ambiente de trabalho agradável e mais organizado. Sendo assim, as empresas têm visto no programa uma forma de integração dos funcionários e padronização das atividades, por isso ele tem sido amplamente difundido (OSADA, 1992). A metodologia 5S é considerada um pré-requisito para um sistema efetivo de garantia da qualidade (DALE, 1999).

Dentro deste contexto, o objetivo do trabalho foi elaborar uma metodologia para a implantação do programa 5S, especificamente, em indústrias de alimentos.

## MATERIAL E MÉTODOS

Na implantação do programa 5S em indústrias alimentícias, deve-se preparar a empresa/local a ser implantado, buscando envolvimento e profissionalismo de todos, de modo que alcancem os objetivos esperados.

|A metodologia proposta de implantação do programa 5S segue os passos a seguir:

1º passo: Conscientização da inserção da qualidade e segurança alimentar na empresa entre todos os funcionários, através de palestras, informativos e debates.

**VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - *campus* Bambuí**  
**VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão**  
**21 a 23 de outubro de 2014**

2º passo: Definição e capacitação de uma equipe responsável pela implantação do Programa 5S.

3º passo: Conhecimento e discussão sobre o quadro geral e pontos específicos da indústria alimentícia.

4º passo: Busca do comprometimento de todos os envolvidos, de modo a alcançar melhores resultados.

5º passo: Implantação dos cinco sentidos.

Após o cumprimento dos cinco passos essenciais para a implantação do programa, a empresa deve seguir e afixar o quadro das aplicações e objetivos (Quadro 1) elaborado com base na rotina geral de uma indústria alimentícia.

**Quadro 1.: Quadro das aplicações e objetivos dos 5 Sentos.**

<b>5 SENSOS</b>	<b>Ação</b>	<b>Objetivos</b>
Seiri	Após avaliação do local a receber a implantação do programa, será feito uma separação de tudo que é essencial daquilo que não é essencial. Papéis, caixas, pallets sem utilização serão descartados.	Com a separação e descarte do que não é necessário no local, tem-se uma melhor organização do ambiente.
Seiton	Será feito uma organização do ambiente, de modo a tornar fácil a procura por materiais e identificação dos mesmos, facilitando a operação organizacional e de processos. Manuais, utensílios e equipamentos serão recolocados em seus devidos lugares.	Com a organização do ambiente, teremos uma melhoria na qualidade de vida dos funcionários, e melhor adaptação às eventuais mudanças no trabalho.
Seiso	Feito a aplicação dos primeiros sentidos, será feito uma limpeza geral na área. Toda a área será devidamente lavada, inclusive os locais menos acessíveis: portas, teto, janelas, equipamentos.	A limpeza vem como um modo de incentivar uma rotina de higiene geral e facilitar a manutenção e identificação de pontos críticos.
Seiketsu,	Depois de realizados os três sentidos acima, serão estabelecidos planos de limpeza mensais e semanais de acordo com as necessidades de cada setor, além da cobrança de vestimentas apropriadas, como toucas, jalecos, sapatos adequados.	Com a cobrança da prática constante de higienização, os envolvidos terão maior facilidade em manter a qualidade e segurança alimentar.
Shitsuke	Neste senso, tem-se a autodisciplina dos funcionários, cobrando destes a pró-atividade na resolução de problemas, necessidade de melhorias e inovações nos processos.	Através do último, fica fácil delimitar os erros, preveni-los bem como observar as mudanças positivas que ocorrerão.

## RESULTADOS E DISCUSSÃO

Conforme Silva (2005), o Programa 5S visa a combater eventuais perdas e desperdícios nas empresas e indústrias, educar os colaboradores envolvidos diretamente com as atividades para aprimorar e manter o sistema de qualidade.

**VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - campus Bambuí**  
**VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão**  
**21 a 23 de outubro de 2014**

Espera-se que com a nova metodologia, as indústrias alimentícias tenham a implantação do programa 5S de forma prática e direta, e consigam um aumento na eficácia e eficiência nos processos através de redução de erros operacionais e desperdícios, satisfação pessoal, melhor organização e acesso no ambiente de trabalho, melhor qualidade de produtos e serviços.

## CONCLUSÃO

Durante a elaboração de uma nova metodologia de implantação do Programa 5S para indústrias de alimentos, pôde-se perceber a falta de literaturas que prontificassem modelos específicos para as mais diversas áreas, justificando a proposta do trabalho e acreditando na praticidade e facilidade que o mesmo oferecerá aos gestores da qualidade do setor alimentício.

A implantação dos senso trará para as empresas melhorias no ambiente tanto organizacional quanto físico, proporcionando maior rapidez em atingir as metas pré-determinadas, maior qualidade, melhoria da comunicação e contato entre os funcionários, fácil visualização e acesso de equipamentos e utensílios, ambientes com mais asseio e menos desperdícios.

## REFERÊNCIAS BIBLIOGRÁFICAS

BARENDZ, A.W.: "Food safety and total quality management." *Food Control*, vol. 9, no 2-3, 1998.

**BRANDIMARTI, L.:** "Comer é questão de vida ou de morte." *Banas Qualidade*, junho de 1999.

DALE, B.G. The Japanese approach to TQM". **Managing Quality**, 3. ed. Oxford: Blackwell, p. 51-83. 1999.

DE MENTE, B.L. **Japanese Etiquette and Ethics in Business**. 6. ed., Lincolnwood, IL. : NTC Business Books, 1994.

HIRANO, H. in Talbot, B. (Ed.), **Five Pillars of the Visual Workplace: The Sourcebook for 5S Implementation**, New York, NY: Productivity Press,1995.

**MARSHALL JUNIOR, I. et al. Gestão da qualidade**. Rio de janeiro: FGV Management, 2007. 196p.

**OSADA, T. Housekeeping 5S: seiri, seiton, seiso, seiketsu, shitsuke**. São Paulo: Atlas, 1992. p. 51-83. 1999.

**RIBEIRO, H. 5S: a base para a qualidade total**. Salvador: Casa da Qualidade, 1994. 115p.

**VII Semana de Ciência e Tecnologia IFMG - *campus* Bambuí**  
**VII Jornada Científica e I Mostra de Extensão**  
**21 a 23 de outubro de 2014**

RODRIGUES, Marcus V. **Ações para a Qualidade GEIQ: Gestão integrada para a qualidade: padrão Seis Sigma, classe mundial.** 2ª Ed. Qualitymark Editora. Rio de Janeiro, 2006.

SILVA, Giselle C. **O método 5S**, Brasília, Novembro 2005, 16 f, Gerência geral de laboratórios de saúde pública, Disponível em: [https://www.anvisa.gov.br/reblas/procedimentos/metodo\\_5S.pdf](https://www.anvisa.gov.br/reblas/procedimentos/metodo_5S.pdf)  
Acesso em 29 agosto 2014.

SOUSA, A.A.et al. Programa 5S: o caso de uma Companhia da Policia Militar do Estado de São Paulo. **Simpep** 2007. 11p.

VANTI, Nádia. **Ambiente de qualidade em uma biblioteca universitária: aplicação do 5S e de um estilo participativo de administração.**Ci. Inf., Brasília, v. 28, n. 3, p. 333-339, set./dez. 1999.

VIVAN, Antônio M.; FRIES, Delsi.; ZANOTELLI, Cladir T. **Implantação de um Processo de Qualidade a partir da metodologia do programa 5S.** Caderno de Pesquisas em Administração, São Paulo, v.1, nº 7, 2º Trim./1998