

FERRAMENTA 8S NA INDÚSTRIA DE ALIMENTOS

A ferramenta de qualidade 8S é uma evolução do método 5S, que foi desenvolvido por Kaoru Ishikawa na década de 1950, o principal objetivo desta ferramenta é promover melhorias na cadeia produtiva das indústrias, transformando o ambiente de trabalho em um espaço mais produtivo.

Os 5S estão relacionados às seguintes palavras:

- **Seiri (utilização):** Consistem em eliminar do ambiente de trabalho todos os itens desnecessários, mantendo apenas o que é essencial.
- **Seiton (organização):** É a etapa em que tudo deve ser deixado em lugares que mantenham o ambiente organizado.
- **Seison (limpeza):** Relaciona a limpeza regular do ambiente de trabalho e dos equipamentos.
- **Seiketsu (padronização):** Estabelece padrões de limpeza e organização que devem ser seguidos por todos os colaboradores.
- **Shitsuke (disciplina):** Envolve a criação de uma cultura de disciplina e respeito às normas estabelecidas, incentivando a adesão contínua às práticas do 5S.

Após um tempo, José de Abrantes, em 1997, em seu mestrado, propôs a adição de três novos sentidos, focados na renovação de hábitos e condutas por meio de capacitação, instrução e práticas que promovam o crescimento produtivo no ambiente de trabalho e sejam duradouras dentro da organização, criando assim a ferramenta 8S.

Foram incluídos os seguintes sentidos:

- **ShikariYaro (Determinação e União):** Segundo Abrantes, esse sentido busca fortalecer a colaboração e união entre todos os funcionários, da liderança ao nível operacional, promovendo parceria e determinação para alcançar qualidade superior e processos eficientes.
- **Shido (Capacitação e Treinamento):** Este sentido destaca a importância da comunicação eficaz no ambiente de trabalho para cumprir os requisitos de qualidade e segurança. Treinamentos e atividades educativas aumentam a motivação, produtividade e confiança na execução dos processos empresariais.

-**Setsuyaku (Economia e Combate ao Desperdício):** O oitavo sentido é o ápice do programa, pois, à medida que os sete sentidos anteriores são adotados, os colaboradores ficam mais motivados a sugerir melhorias de baixo custo que combatem o desperdício e aumentam a produtividade.



O programa 8S, que expande o conceito do 5S, é uma ferramenta essencial para aprimorar o ambiente de trabalho, capacitar funcionários e aumentar a eficiência, reduzindo desperdícios e custos. Sua implementação na indústria de alimentos melhora a segurança alimentar por meio da limpeza e higiene, promove a qualidade dos produtos e aumenta a eficiência operacional, enquanto incentiva a melhoria contínua e assegura a conformidade com regulamentações. Assim, o 8S contribui significativamente para a produção de alimentos seguros e de alta qualidade.

REFERÊNCIAS

CONVIDADOS. Ferramenta da qualidade 8S na indústria de alimentos - Food Safety Brazil. Disponível em: <<https://foodsafetybrazil.org/ferramenta-da-qualidade-8s-na-industria-de-alimentos/>>. Acesso em: 31 out. 2024.

5S e 8S na Indústria de Alimentos: Entenda a importância e como implantar! - HDR UP. Disponível em: <<https://hdrup.com/blog-gestao/5s-e-8s-na-industria-de-alimentos-entenda-a-importancia-e-como-implantar/>>.



[HTTPS://WWW.SEATECHCONSULTORIA.COM.BR/](https://www.seatechconsultoria.com.br/)



AV. PREF. SEBASTIÃO FERNANDES, 240/109
VESPASIANO - MG



@SEATECH_SEGURANCAALIMENTAR



(31) 3291-7629

(31) 98674-4459



SEATECH@SEATECHCONSULTORIA.COM.BR