



Controle de Alterações

04-05-2007 – Edição inicial

21-05-2007 – Resumo das principais alterações:

- Matriz de referência:
 - Item 1.1: inclusão de aceitação do protocolo de solicitação do alvará.
 - Item 2.1: exclusão da necessidade de comprovação documental de treinamento e alteração da quantidade para a categoria Premium.
 - Item 3.1.3: junção do antigo item 3.1.4 a este, consolidando “doces” e “salgados” no mesmo requisito.
- Indicadores de boas práticas:
 - Item 4.1.1: inclusão da observação de não aceitação de aquecedores do tipo “banho maria”.
 - Item 4.1.1: correção da palavra “flush”.
 - Item 4.2.1: inclusão da observação de permissão de prova de espresso pelo barista para regulagem da estação.

29-06-2007 – Resumo das principais alterações:

- Inclusão dos itens 2.2.2, 2.2.3, 2.2.4, 2.2.5 e 2.2.6.

09-08-2007 – Resumo das principais alterações:

- Matriz de Referência:
 - Exclusão dos itens 4.2 e 5.4 e renumeração dos itens seguintes.
 - Alteração dos itens 3.4, 5.1 e 5.2.
- Indicadores de boas práticas:
 - Alteração dos itens 4.2.3, 4.2.4.1 e 4.2.5.
 - Exclusão de requisitos dos itens 4.2.1, 4.2.2, 4.2.4.2, 4.2.5 e 4.2.6.

22-10-2007 – Resumo das principais alterações (encontram-se sublinhadas):

- Matriz de Referência:
 - Inclusão de não obrigatoriedade dos itens 3.1.3, 3.1.4, 4.1 e 4.2.
 - Alteração do item 4.3.
 - Alteração do item 5.1 e 5.2.
- Indicadores de Boas Práticas:
 - Alteração do item 4.2.1, retirando-se a inspeção de permanência do porta filtros na máquina.
 - Alteração do item 4.2.4.1.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Preparo do Café

QualidadeCertificada

1. Resumo

Esta norma estabelece requisitos técnicos para a concessão do Símbolo da Qualidade ABIC do Programa Círculo do Café de Qualidade - CCQ. Ela foi elaborada pela equipe técnica da ABIC e aprovada pela Comissão Permanente da Qualidade da ABIC e Comitê Gestor da ABIC.

Novas revisões podem ser aprovadas e editadas pelas mesmas funções que aprovaram a revisão inicial. As empresas participantes do Programa Círculo do Café de Qualidade - CCQ terão um prazo definido pela Comissão Permanente da Qualidade ABIC e Comitê Gestor para se adequarem aos eventuais novos requisitos técnicos definidos.

O Símbolo da Qualidade ABIC CCQ do Círculo do Café de Qualidade - CCQ será concedido para organizações prestadoras de serviços diretos ao consumidor que demonstrarem que:

- a) a matéria-prima utilizada no preparo do café ao consumidor tem a qualidade mínima exigida, conforme segmentação do PQC;
- b) a matéria-prima utilizada no preparo do café ao consumidor está de acordo com as especificações da ficha técnica emitida pela própria empresa;
- c) a matéria-prima utilizada no preparo do café ao consumidor mantém o padrão ao longo do tempo,
- d) seu processo de preparo do café e atendimento possui condições de manter a qualidade e higiene de forma consistente.

Para isso será exigido das organizações:

- a) prova da qualidade do produto final (ver capítulo 3);
- b) parâmetros mínimos de controle do processo de preparo e atendimento (ver capítulo 4);
- c) o fornecedor da matéria-prima não pode possuir pendência com o Programa do Selo de Pureza.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Preparo do Café

QualidadeCertificada

2. Introdução

2.1. Condições Gerais

2.1.1. Definições

2.1.1.1 Produtos

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.1.1.2 Estabelecimentos

O CCQ qualifica os estabelecimentos nas categorias Casas de Café, Cafeterias e Pontos de Café, conforme definições abaixo. Para cada uma das categorias serão consideradas duas faixas de enquadramento: Padrão (estabelecimentos que atendem a todos os requisitos obrigatórios da norma de referência) e Premium (estabelecimentos que, além de atenderem a todos os requisitos obrigatórios da norma de referência, possuem ainda fatores diferenciadores dentro da Categoria).

2.1.1.2.1 Casas de Café

Estabelecimentos especializados no produto café em diferentes opções, e que oferecem serviços, ambiente e equipe diferenciados em relação ao mercado.

2.1.1.2.2 Cafeterias

Estabelecimentos especializados no produto café em opções mais limitadas, e que oferecem serviços e qualidade adequados à expectativa do consumidor.

2.1.1.2.3 Pontos de Café

Estabelecimentos simples que fornecem café de boa qualidade, incluindo padarias, hotéis, restaurantes, etc, onde o café não é o principal produto.

2.1.2. Abrangência dos requisitos

Esta norma especifica requisitos que devem ser aplicados para a organização que executa a totalidade ou parte das operações de torração e moagem (exclusivamente para consumo imediato, sem escala industrial), preparo e fornecimento da bebida direto ao consumidor, típicas de um estabelecimento de café (casas de café, cafeterias ou pontos de café). Esta norma também se aplica ao estabelecimento que fornece o café torrado e/ou moído ao consumidor, sem escala industrial.

2.2. Características do Produto

2.2.1. Aspecto

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Preparo do Café

QualidadeCertificada

2.2.2. Características físicas

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.2.3. Características químicas

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.2.4. Características sensoriais recomendáveis e qualidade global da bebida

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.2.5. Características Biológicas

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.2.6. Legislação adicional relativa ao produto

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.2.7. Embalagem e Rótulo

Para os estabelecimentos que fornecem o café torrado e/ou moído diretamente ao consumidor, para uso imediato, a embalagem deve ser isenta de impurezas, fechada, etiquetada com o nome do estabelecimento, condições recomendadas de armazenamento e datada.

2.2.8. Características Macroscópicas

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.2.9. Características Microscópicas

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

2.2.10. Características Microbiológicas

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Preparo do Café

Qualidade**Certificada**

3. Requisitos Obrigatórios Auditáveis Relativos ao Produto

3.1. Resumo

Em conformidade com "Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Fabricação de Cafés Torrados em Grãos e Cafés Torrados e Moídos" do Programa de Qualidade do Café ABIC.

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	

4. Requisitos Obrigatórios Auditáveis Relativos ao Processo

4.1. Matriz de Referência

Os requisitos a seguir devem ser obrigatoriamente atendidos pela empresa que deseja obter o Símbolo da Qualidade ABIC CCQ. A empresa deverá fornecer evidências de atendimento.

Requisito	Casa de Café		Cafeteria		Ponto de Café	
	Padrão	Premium	Padrão	Premium	Padrão	Premium
1. Higiene						
1.1. Alvará de funcionamento ou protocolo de solicitação expedido pelo órgão competente.	x	x	x	x	x	x
1.2. Banheiros dos funcionários em condições adequadas.	x	x	x	x		
1.3. Banheiros dos clientes em condições adequadas de uso.	x	x	x	x		
1.4. Exames médicos dos funcionários dentro dos parâmetros da Lei.	x	x	x	x	x	x
1.5. Empregados com uniformes limpos e sem adornos.	x	x	x	x		
1.6. Certificado de higiene fornecido pela Prefeitura ou empresa especializada.		x		x		
1.7. Existência de manual de boas práticas.		x		x		
1.8. Atendimento aos indicadores de boas práticas (4.2.1, 4.3 e 4.4)						
2. Qualificação da Equipe						
2.1. Barista treinado por curso reconhecido pelo CCQ, responsável pela tiragem do café e regulagem dos moinhos.	01	01	-	01	-	-
2.2. Todos os atendentes devidamente treinados internamente no manuseio de máquinas, limpeza, regulagem de moinhos, tiragem de café.	x	x	x	x	x	x
2.3. Existência de atendentes com conhecimento sobre o café (origem, sabor, peneiras, torração, bebida, procedência, tipos, etc).	01	02	-	01	-	-
2.4. Participação em concursos de baristas ou outro tipo de reconhecimento nos últimos 2 anos.	-	x	-	-	-	-
2.5. Atendimento aos indicadores de boas práticas (4.1.1, 4.1.2, 4.1.3, 4.2.2)						
3. Cardápio						
3.1. Existência de variedades de bebida com café (quentes e frias).						
3.1.1. Variedades de bebidas quentes	10	15	05	09	01	04
3.1.2. Variedades de bebidas frias	02	04	00	01	00	00
3.1.3. Variedades de Doces e/ou Salgados com café (item não considerado obrigatório, porém um diferencial importante).	x	x	-	x	-	-
3.1.4. Tipos de cafés diferenciados, como descafeinado ou aromatizado (item não considerado obrigatório, porém um diferencial importante).	-	x	-	-	-	-
3.2. Cardápio informativo sobre café (uso do Perfil de Sabor, origens, procedências, tipos de preparo, etc)	-	x	-	-	-	-
3.3. Venda de café torrado ou moído ao consumidor.	-	x	-	-	-	-
3.4. Torra feita nas instalações do estabelecimento (item não considerado obrigatório, porém um diferencial importante).	-	x	-	x	-	-
4. Qualidade do Café						
4.1. Cafés de diferentes origens (item não considerado obrigatório, porém, um diferencial importante).	-	x	-	-	-	-
4.2. Comprovação de origem e classificação dos cafés - verde ou torrado em grão (item não considerado obrigatório, porém, um diferencial importante).	x	x	x	x	x	x
4.3. Cafés de classificação Superior ou Gourmet no cardápio.	x	x	-	x	-	-
5. Atendimento e Ambiente						
5.1. Existência ou referência de material informativo sobre café e saúde.	x	x	x	x	-	-
5.2. Existência de material informativo, referência ou informação sobre a história do café, a cultura do café e educação para o consumo.	x	x	-	x	-	-
5.3. Decoração com ambientação temática do café.	-	x	-	-	-	-
5.4. Atendimento gentil e cortês.	x	x	x	x	x	x

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	



5.5. Venda de acessórios ligados ao café (xícaras, máquinas, utensílios, etc)	x	x	-	-	-	-
---	---	---	---	---	---	---

4.2. Indicadores de Boas Práticas

Os itens abaixo deverão ser avaliados pela empresa e poderão ser verificados pela equipe auditora, adicionalmente aos requisitos da Matriz de Referência.

4.2.1. Máquina de café "espresso"

- A máquina (ou máquinas) de café "espresso" é ligada com antecedência suficiente para garantir a estabilização da temperatura?
- Existe controle do tempo de extração dos cafés feito ao longo do dia? Existem ações recomendadas para tempos demasiadamente lentos ou rápidos?
- É adotado procedimento de pré-aquecimentos das xícaras, preferencialmente de boca para cima? (O CCQ não aceita práticas de aquecimento com aquecedores do tipo "banho-maria", com água quente, por serem focos de proliferação de bactérias)
- Existe procedimento de "flush" (esgotamento da água da máquina imediatamente antes do encaixe do porta filtro)?
- Existe filtro para a água usada na máquina de café "espresso"?
- Existe procedimento para limpeza diária do conjunto da máquina?
- Existem procedimentos para manutenção dos seguintes itens: pressão, temperatura, e limpeza das peneiras?

4.2.2. Moinho

- O café moído remanescente no moinho do dia anterior é sempre descartado?
- Os operadores evitam o acúmulo de café moído na cúpula do moinho, a fim de evitar oxidação?
- No caso do uso de dosadores no moinho, existe procedimento para controle da dosagem?
- Existe algum controle sobre o grau de moagem do moinho?
- Existe procedimento para limpeza diária do conjunto do moinho?

4.2.3. Torrador

- Caso a empresa possua equipamento de torra nas instalações e use para seu próprio café, existem procedimentos e padrões para a realização de torra própria?
- Existem padrões de torra disponíveis para consulta do operador?
- Na venda de café torrado em grão e/ou moído ao consumidor (se houver), o estabelecimento possui procedimento para garantir o ponto de torra (padrões de torra disponíveis para controle)?
- Nos casos de venda ao consumidor de café torrado ou moído, são utilizadas balanças verificadas legalmente? (Registro aceitável é o Selo Oficial nas Balanças e laudo em papel do órgão verificador).

4.2.4. Pessoas

4.2.4.1 Aspectos de Higiene

- Os funcionários que mantêm contato com os produtos durante seu trabalho ou quando existam razões clínicas ou epidemiológicas, fazem os exames médicos exigidos pela lei nacional? (estes exames podem ser admissionais / periódicos, hemograma, coprocultura, coparasitológico, VDRL)

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	



- Existe evidência de não emprego de mão-de-obra infantil no estabelecimento?
- Os funcionários apresentam isentos de feridas, lesões ou cortes nas mãos e braços? Os funcionários com curativos nas mãos são deslocados para serviços que não entrem em contato direto com os alimentos / bebidas? Os funcionários apresentam isentos de gastroenterites agudas ou crônicas (diarréia ou disenteria), sintomas de infecções pulmonares ou faringites? Os funcionários que apresentam algum dos sintomas citados são afastados para outras atividades?
- Os uniformes e calçados dos funcionários estão limpos e em bom estado de conservação? Os funcionários estão devidamente barbeados, com cabelos presos / cobertos, unhas limpas, aparadas e sem esmalte ou base?
- Os funcionários das áreas de manipulação estão isentos de adornos (pulseiras, anéis, cordões, brincos, alianças, relógios, etc)? Os baristas possuem aspecto adequado e adornos compatíveis com as boas práticas de higiene?
- Os funcionários são orientados a não utilizar perfumes, sabonetes perfumados, laquê ou outros produtos que tenham odor?
- Os funcionários são orientados a sempre praticarem atitudes higiênicas, como não tossir, espirrar sobre os alimentos, equipamentos e instalações, não levar a mão à boca, nariz, orelhas e não cuspir no ambiente de trabalho?
- Os funcionários cumprem as recomendações de lavar e sanificar os antebraços e as mãos antes de entrarem na área de manipulação de alimentos / bebidas?
- Os funcionários obedecem às recomendações de não se alimentar, mascar chicletes, palitos, balas, etc, na área de manipulação de alimentos / bebidas? (exceto prova de espresso pelo barista no momento de regulagem da estação, necessária para avaliação de qualidade da extração)
- Os funcionários que trabalham na área de manipulação de alimentos / bebidas retiram o avental para utilizar o sanitário?

4.2.4.2 Aspectos de Treinamento e Capacitação

- O responsável técnico pelo estabelecimento possui curso ou especialização na área de alimentos?

4.2.5. Instalações

- Existe local adequado e livre de odores estranhos para o armazenamento do café em grão (verde ou torrado), nos diversos blends (se houver)?
- Existem áreas externas de guarda de lixo apropriadas, isoladas e exclusivas?
- Existem procedimentos para controle de pragas?
- Existe regra que proíba o uso de veneno contra ratos em áreas internas, dando preferência ao uso de ratoeiras com iscas ou armadilhas físicas?
- As áreas possuem limpeza regular e adequada?
- Os recipientes internos para lixo da área são exclusivos, convenientemente distribuídos, mantidos limpos, identificados, com sacos plásticos em seu interior e esvaziados pelo conforme necessidade? Os lixos impedem a presença de pragas nos resíduos e estão dispostos de forma a evitar a contaminação das matérias-primas, do produto, da água potável e dos equipamentos?
- Há ausência de insetos, roedores, pássaros e outros animais na área?
- Existe prevenção de fatores que propiciem a proliferação de pragas, tais como, resíduos de alimentos, água estagnada, materiais amontoados em cantos e pisos, armários e equipamentos contra paredes, acúmulo de pó, sujeira e buracos nos pisos, tetos e paredes, mato, grama não aparada, sucata amontoadada, desordem de material fora de uso, bueiros, ralos e acessos abertos?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	



Associação Brasileira
ABIC
da Indústria de Café



Norma de Qualidade Recomendável e Boas Práticas de Preparo do Café

QualidadeCertificada

- Instalações elétricas embutidas ou aparentes e, neste caso, recobertas por canos isolantes e apoiadas nas paredes e tetos, não permitem cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de produtos?
- Existem procedimentos para limpeza das áreas de consumo dos clientes?
- Existem procedimentos para limpeza dos equipamentos usados na preparação dos produtos fornecidos aos consumidores?
- Existe procedimento para higienização das caixas de água (se houver), pelo menos duas vezes ao ano?

4.2.6. Aspectos Legais e Outros

- Quando a empresa fornece café torrado em grão ou torrado e moído ao cliente, a embalagem é limpa e etiquetada com pelos menos as seguintes informações: regras para armazenamento do consumidor, dados do estabelecimento e data?
- Os materiais para limpeza são aprovados pelo Ministério da Saúde?

Revisão	Data	Aprovação CPQ
04	25-10-2007	