

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 08 | Página 1 de 7 |

PAC 08

Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO

Ovos

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 08 | Página 2 de 7 |

| | |
|--|-----------|
| 1. Objetivo ----- | 03 |
| 2. Referências ----- | 03 |
| 3. Campo de Aplicação ----- | 03 |
| 4. Definições ----- | 03 |
| 5. Responsabilidades ----- | 04 |
| 6. Descrição ----- | 04 |
| 7. Monitoramento ----- | 05 |
| 8. Não Conformidades e Ações Corretivas ----- | 05 |
| 9. Ações Preventivas ----- | 07 |
| 10. Verificação ----- | 07 |
| 11. Registros ----- | 08 |
| 12. Anexos ----- | 08 |

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 08 | Página 3 de 7 |

1. Objetivo

1.1 Atender às exigências oficiais e disciplinares as atividades diárias de higienização pré-operacional da AGRODEFESA bem como, normatizar os procedimentos de higienização das instalações e dos equipamentos da indústria, durante os intervalos de produção das diferentes seções da fábrica.

1.2 Em resumo, o objetivo principal do Procedimento Padrão de Higiene Operacional adotado é de garantir a elaboração de produtos alimentícios de alta qualidade, ostentando completa segurança sanitária, em prol da saúde de nossos consumidores.

2. Referências

2.1 Decreto MAPA (RIISPOA) nº. 30.691, de 29 de Março de 1952.

2.2 Portaria SVS/MS nº. 326, de 30 de Junho de 1997.

2.3 Portaria MAPA nº 368, de 04 de Setembro de 1997.

2.4 Circular MAPA nº. 369, de 02 de Junho de 2003.

2.5 Circular MAPA nº. 175, de 16 de Maio de 2005.

2.6 Circular MAPA nº. 176, de 16 de Maio de 2005.

2.7 Instrução Normativa nº. 49, de 14 de Setembro de 2006.

2.8 Resolução RDC nº. 275, de 21 de Outubro de 2007.

3. Campo de Aplicação

3.1 Este Programa de Autocontrole se aplica a todas as instalações, utensílios, equipamentos e maquinários dos Frigoríficos, Laticínios, Indústrias de Doces e Derivados Cárneos, Entrepósitos de Mel, Ovos e Pescados.

4. Definições

4.1 Equipamentos: Maquinário e demais utensílios utilizados nas indústrias.

4.2 Gerador de Espuma: Equipamento que permite a diluição do produto e injeção de ar comprimido, produzindo automaticamente uma espuma rica e espessa que pode ser aplicada em máquinas e equipamentos, veículos, salas ou superfícies de difícil acesso;

4.3 Higienização: Redução de microrganismos a níveis aceitáveis. Lavagem e sanitização de objetos e materiais inanimados.

4.4 Limpeza/Lavagem: operação de remoção de resíduos de alimentos, substâncias minerais e/ou orgânicas e outras sujidades indesejáveis à qualidade do alimento.

4.5 Monitoramento: Inspeção de indícios de focos, registro de ocorrências, análise da eficiência do programa e implementação de ações preventivas e corretivas.

4.6 Não Conformidade: Não atendimento a um requisito.

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 08 | Página 4 de 7 |

4.7 Procedimento Padrão de Higiene Operacional - PPHO: São procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais.

4.8 PPHO pré- operacional - abrange os procedimentos de limpeza e sanitização executados antes do início das atividades do estabelecimento, ou seja, incluem desde a higienização realizada após o encerramento da produção até imediatamente antes do início das mesmas.

4.9 PPHO operacional – abrange os procedimentos de limpeza durante os intervalos entre turnos, paradas para almoço ou jantar.

4.10 Sanitização: Eliminação de microrganismos contaminantes aderidos à superfície dos equipamentos e não removidos após os tratamentos prévios de pré - lavagem e aplicação de detergentes.

5. Responsabilidades

5.1. Cabe à administração da empresa garantir o pleno funcionamento deste Programa de Autocontrole, criando condições para que seus colaboradores possam manter o mesmo em funcionamento.

5.2. Cabe ao Responsável Técnico elaborar, treinar, implementar, monitorar e revisar este Programa de Autocontrole.

5.3. Cabe ao SIE – Serviço de Inspeção Estadual fiscalizar a aplicação deste programa.

6. Descrição

6.1 PPHO Pré- Operacional

Os procedimentos de PPHO pré operacional são realizados após o término das atividades em toda a indústria. Os procedimentos de higienização devem ser diários, adotando-se rotinas padronizadas, onde alguns equipamentos industriais são desmontados e outros não, conforme as características específicas e instruções do fabricante de cada equipamento.

6.2 PPHO Operacional

O procedimento de PPHO operacional abrange os procedimentos de limpeza para equipamentos e instrumentos de trabalho que entram em contato direto com o produto durante os intervalos maiores (almoço/jantar ou troca de turnos).

6.3 A empresa deverá manter uma lista atualizada de todos produtos químicos utilizados no estabelecimento, e que sejam aprovados pela ANVISA/MAPA. Esta lista deve especificar o produto, descrição, finalidade, concentração, diluição e n° da AUP (caso o produto não seja isento). Cópia desta lista deve ser mantida na área onde se manipula estes produtos químicos.

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 08 | Página 5 de 7 |

6.4 A empresa deverá manter controle de estoque de produtos químicos utilizados.

7. Monitoramento

7.1 O monitoramento dos procedimentos pré-operacionais deve contemplar no mínimo, avaliação e registro da limpeza efetiva de todas as instalações, equipamentos e utensílios que tem contato direto com os alimentos e que serão utilizados ao início da produção.

7.2 O monitoramento deve ser realizado com antecedência suficiente ao início da produção, para que haja tempo para a execução das ações corretivas.

7.3 Eventualmente, quando da solicitação do Serviço de Inspeção Periódica, o monitoramento será verificado antes do início das atividades.

7.4 Os itens verificados devem estar claramente classificados como conformes ou não conformes. Além disso as não conformidades devem ser descritas detalhadamente e identificadas corretamente (ex: sujeira é uma palavra genérica, portanto deve ser detalhado o tipo de sujeira).

7.5 A eficiência da aplicação dos procedimentos de limpeza e sanitização descritos no PPHO poderá ser avaliada através dos métodos:

- Análises sensoriais, por exemplo, visão, tato, olfato.
- Químico, por exemplo, verificação do nível de cloro da água de enxague e diluição dos produtos químicos utilizados.
- Microbiológico (opcional), por exemplo, swab e culturas de superfície de contato com os alimentos de equipamentos e utensílios.

7.6 Resumo do monitoramento do PPHO Pré- Operacional

| O quê | Como | Quando | Quem |
|------------------------------|--|--|------------------------------|
| Higienização pré operacional | Através de análises sensoriais (visão, tato, olfato); Análises químicas | Diariamente antes do início da produção e antes da verificação do FEA quando da inspeção permanente. | A ser definido pela empresa. |

7.7 Resumo do monitoramento do PPHO Operacional

| O quê | Como | Quando | Quem |
|---------------------|--|---|------------------------------|
| Limpeza operacional | Através de análises sensoriais (visão, tato, olfato) | Diariamente, aproximadamente a cada 2 horas de produção | A ser definido pela empresa. |

8. Não conformidades e Ações corretivas

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 08 | Página 6 de 7 |

8.1 Quando forem detectadas não conformidades durante o monitoramento do PPHO , deve-se adotar ações corretivas. Estas devem estar detalhadas na mesma planilha onde são anotadas as não conformidades.

8.2 As ações corretivas devem incluir:

- Procedimentos que assegurem a apropriada destinação dos produtos que podem estar contaminados, devido a falhas durante os procedimentos operacionais;
- Retomada das condições sanitárias, através da reinspeção do local (com rubrica do responsável).

8.3 Resumo das possíveis Não Conformidades e Ações Corretivas do PPHO Pré- Operacional

| Não Conformidade | Ação Corretiva | Quando | Quem |
|--|---|-----------------------|------------------------------|
| Persistência de sujidade em superfícies dos equipamentos, utensílios e/ou instrumentos que entram diretamente em contato com os alimentos. | Não liberação dos trabalhos antes de nova higienização. | Quando da necessidade | A ser definido pela empresa. |
| Persistência de sujidade em superfícies dos equipamentos, utensílios e/ou instrumentos que não entram diretamente em contato com os alimentos. | Liberação dos trabalhos, porém com o planejamento da higienização a ser realizada no fim dos trabalhos ou agendamento conforme localização. | Quando da necessidade | A ser definido pela empresa. |
| Alteração das diluições dos produtos químicos conforme recomendação do fabricante. | Correção das diluições dos produtos químicos para as próximas higienizações. Novo treinamento com o colaborador responsável pela diluição de produtos. | Quando da necessidade | A ser definido pela empresa. |

8.4 Resumo das possíveis Não Conformidades e Ações Corretivas do PPHO Operacional

| Não Conformidade | Ação Corretiva | Quando | Quem |
|---|---|-----------------------|------------------------------|
| Acúmulo de resíduos sólidos ou líquidos dentro dos setores de produção. | Remoção imediata dos resíduos sólidos ou líquidos com restabelecimento das condições normais. | Quando da necessidade | A ser definido pela empresa. |
| Acúmulo de lixos em lixeiras. | Remoção imediata dos lixos e encaminhamento dos mesmos para fora do setor de produção. | Quando da necessidade | A ser definido pela empresa. |

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão: 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 08 | Página 7 de 7 |

| Não Conformidade | Ação Corretiva | Quando | Quem |
|--|---|-----------------------|------------------------------|
| Possíveis desvios nas atividades operacionais. | Correção imediata de acordo com os PSOs específicos de cada tipo de produção. | Quando da necessidade | A ser definido pela empresa. |

9. Ações preventivas

9.1 Quando forem detectadas não conformidades repetidas ou graves durante o monitoramento do PPHO deve ser adotada as ações preventivas. Estas devem estar detalhadas na mesma planilha onde são anotadas as não conformidades.

9.2 Caso seja constantes as repetições é necessário fazer uma revisão de todo o processo envolvendo as pessoas responsáveis por estes, com o intuito de rastrear e identificar a causa do mesmo até o restabelecimento do desvio a níveis aceitáveis.

9.2 Outras medidas também poderão ser adotadas conforme julgamento dos responsáveis pelo estabelecimento com intuito de prevenir reincidências.

10. Registros

11.1 PAC 08 - PL 01– PPHO Monitoramento Pré Operacional

11.2 PAC 08 PL 02– PPHO Monitoramento Operacional

11. Anexos