

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 1 de 8

PAC 01

Manutenção das Instalações e Equipamentos Industriais

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 2 de 8

1. Objetivo-----	03
2. Referências-----	03
3. Campo de Aplicação-----	03
4. Definições-----	03
5. Responsabilidades-----	04
6. Descrição-----	05
6.1. Características das Instalações-----	05
6.2. Tipos de Manutenção-----	06
6.2.1. Manutenção Preventiva -----	06
6.2.2. Manutenção Corretiva -----	06
7. Monitoramento-----	07
8. Não Conformidades e Ações Corretivas-----	07
9. Ações Preventivas-----	08
10. Registros-----	08
11. Anexos-----	08

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 3 de 8

1. Objetivo

1.1 Preservar as características originais das instalações e equipamentos, tanto no que se refere à estrutura, como acabamento e à funcionalidade;

1.2 Adotar as precauções necessárias para evitar o comprometimento da inocuidade dos produtos através das superfícies de contato (acabamento sanitário, limpeza, sanitização) e através de equipamentos que possam soltar tintas, partes desmontáveis ou outros.

2. Referência

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

2.2 Lei nº 11.904, de 09 de Fevereiro de 1993.

2.3 Decreto nº 4.019, de 09 de Julho de 1993.

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

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

2.6 Portaria MAPA nº46, de 10 de Fevereiro de 1998.

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

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

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

2.10 Ofício Circular DILEI/CGI/DIPOA nº. 7, de 11 de Setembro de 2009.

2.11 Ofício Circular GAB/DIPOA nº 24, de 11 de Setembro de 2009.

3. Campo de Aplicação

3.1 Este Programa de Autocontrole se aplica a todos os setores dos Frigoríficos, Laticínios, Indústrias de Doces e Derivados Carneos, Entrepostos de Mel, Ovos e Pescados.

4. Definições

4.1 Boas Práticas de Fabricação: Procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais que devem ser aplicados em todo o fluxo de produção, desde a obtenção dos ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final, com o objetivo de garantir a qualidade dos alimentos.

4.2 Contaminação: Presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física que sejam considerados nocivos ou não para saúde dos consumidores.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 4 de 8

4.3 Contaminação Cruzada: Contaminação gerada pelo contato indevido de insumo, superfície, ambiente, pessoas ou produtos contaminados.

4.4 Estabelecimento: Local onde se manipula, armazena, transporta, deposita para venda, alimentos “in natura”, aditivos intencionais, equipamentos destinados a entrar em contato com os alimentos.

4.5 Equipamentos: Maquinaria e demais utensílios utilizados nas indústrias.

4.6 Manutenção Preventiva: Ações e providências adotadas em intervalos pré determinados antes das falhas surgirem, para evitar que aconteçam.

4.7 Manutenção Preditiva: Ações e providências adotadas antes das falhas surgirem, porém após um diagnóstico mais preciso baseado em avaliações mais detalhadas.

4.8 Manutenção Corretiva: Ações e providências adotadas imediatamente após a detecção de uma falha durante o monitoramento de rotina.

4.9 Monitoramento: Inspeção com determinada frequência, registro de ocorrências, análise da eficiência do programa e implementação de ações preventivas e corretivas.

4.10 Não Conformidade: Não atendimento a um requisito (item) do procedimento.

4.11 Sanitização: Procedimento que envolve aplicação de sanitizante, visando obter o grau de higienização adequada, reduzindo assim, os microrganismos presentes a um número aceitável.

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.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 5 de 8

6. Descrição

6.1. Características dos Prédios e Instalações

O estabelecimento deve estar situado em zona isenta de odores indesejáveis como fumaça, poeira e outros contaminantes, e não estar exposta a inundações.

As vias dentro do limite perimetral do estabelecimento, deve ter superfície compacta e/ou pavimentada, apta para tráfego de veículos. Deve possuir escoamento adequado, assim como meios que permitam a sua limpeza.

Para a aprovação dos projetos se leva em conta a disponibilidade de espaços suficientes à realização, de modo satisfatório, de todas as operações.

As instalações devem ser de construção sólida e sanitariamente adequada de tal maneira que impeçam a entrada ou abrigo de pragas e de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

Evita-se o uso de materiais que dificultam a higienização adequada, como por exemplo, a madeira.

Os materiais usados na construção e na manutenção não devem possuir substâncias indesejáveis que possam ser transferidas para os produtos.

Os prédios e instalações devem garantir que as operações possam realizar-se nas condições ideais de higiene, desde a chegada da matéria prima até a obtenção do produto final assegurando, ainda, condições higiênicas durante todo o processo.

Permitir separação, por dependência, divisória e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada.

Os funcionários responsáveis pela manutenção (civil, mecânica e elétrica), ao entrarem na indústria, passam também pelas normas sanitárias devidas como a uniformização correta e a higienização completa das mãos, antebraços e botas.

6.1.1 Descrição dos Pisos: Resistentes ao impacto, impermeáveis, sem rachaduras, buracos e laváveis. Sem reentrâncias que permitam o acúmulo de água ou resíduos de alimentos .

6.1.2 Descrição dos Ralos: Os ralos devem ser sifonados, internamente revestido com material de fácil higienização.

6.1.3. Descrição das Paredes: Lisas, sem fendas, fáceis de higienizar e de cor clara. Os ângulos entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos, preferencialmente arredondados de fácil limpeza.

6.1.4. Descrição dos Tetos e Forros: Construídos de modo que se impeça a acumulação de sujidade e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo. De fácil higienização.

6.1.5. Descrição das Janelas: De fácil higienização, com proteção por telas à prova de pragas.

6.1.7. Descrição das Portas: De material não absorvente e de fácil higienização.

6.1.8. Descrição das Câmaras: De fácil higienização, organizada com relação a disposição dos

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 6 de 8

produtos dentro das mesmas e com boa vedação para a não formação de condensação, neve e gelo.

6.1.9. Descrição das Escadas e Plataformas (quando aplicável): As escadas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação cruzada.

6.1.10. Descrição dos Vestiários: Os alojamentos, lavabos, vestuários, sanitários e banheiros dos colaboradores devem estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

6.2. Tipos de Manutenções

6.2.1. Manutenção Preventiva

É aquela efetuada com o intuito de prolongar a vida útil dos equipamentos / utensílios prevenindo a quebra ou falha dos mesmos.

Os equipamentos devem ser inspecionados, lubrificados e/ou trocadas suas peças de acordo com a vida útil dos mesmos e com base em um histórico de ocorrências de manutenção corretiva.

O cronograma de manutenção preventiva deve ser elaborado com base em um histórico de ocorrências de manutenção corretiva, vida útil dos equipamentos e trocas de peças.

6.2.2. Manutenção Corretiva

É aquela efetuada após a ocorrência de uma pane, quebra ou falha de algum equipamento/utensílio industrial ou parte civil necessitando de reparo. EX: Queima da luminária, quebra de protetores de luminárias, quebra de serras, insensibilizador, pasteurizador, não funcionamento da bomba de sanitização, quebra de saboneteira, vidros, janelas, não funcionamento de exaustores, pasteurizador, cortinas de ar, lava botas.

Equipamentos/utensílios que entram diretamente em contato com os produtos e necessitam de lubrificação, a mesma deverá ser realizada com óleo, graxa ou lubrificante específico de grau alimentício. Após a lubrificação o equipamento/utensílio deverá passar pelo auxiliar da qualidade para liberação do mesmo.

A rapidez das correções é realizada de acordo com o impacto que as não conformidades possam gerar sobre a inocuidade dos alimentos.

Os colaboradores devem estar devidamente treinados para agir nas situações de emergência, como paradas prolongadas e/ou inesperadas da linha de abate ou de energia elétrica por exemplo,. Estas paradas levam a um grande risco de contaminação dos produtos, seja microbiológica ou

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 7 de 8

física. Neste caso é obrigatória a paralisação das atividades e isolamento da área para a realização do reparo. Nestas ações deve-se contemplar a retirada dos produtos do local afetado e posteriormente avaliação e destino das porções atingidas pelo Serviço de Inspeção Estadual.

7. Monitoramento

7.1. O monitoramento é uma ação a ser realizada pela empresa, conforme especificado abaixo:

O quê	Como	Quando	Quem
Manutenção corretiva	Inspeção visual	Diariamente, quando da ocorrência	A ser definido pela empresa.
Manutenção preventiva	Inspeção visual	De acordo com o cronograma estabelecido	A ser definido pela empresa.

8. Não Conformidades e Ações Corretivas

Não Conformidade	Ação Corretiva	Quando	Quem
Falha em equipamento / utensílio, parte civil, elétrica ou mecânica que não entra em contato com o produto.	Agendamento para a realização do reparo	Quando da necessidade.	Funcionários da Manutenção
Falha em equipamento / utensílio, parte civil, elétrica ou mecânica que entra em contato com o produto.	Paralisar as atividades; Isolar a área;	Quando da necessidade.	A ser definido pela empresa.
Paradas Prolongadas, programadas ou inesperadas	Recolher os produtos em caixas higienizadas; Cobrir as caixas com plástico e enviá-las à câmara fria;		A ser definido pela empresa.
	Realizar o reparo;		Funcionários da Manutenção
	Avaliar e dar destino ao produto.		FEA ou responsável designado por ele.

Logomarca da empresa	MODELO AGRODEFESA	Revisão 00
	Programa de Autocontrole PAC 01	Página 8 de 8

9. Ações Preventivas

9.1 É fundamental que após um histórico de ocorrências, inicie um processo de ações preventivas com o intuito de prevenir reincidências e dentre elas seja revisto o cronograma de manutenção preventiva.

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

10.Registros

10.1 PAC 01 – PL 01 – Monitoramento

11.Anexos