

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 02 | Página 1 de 7 |

PAC 02

Vestiários, Sanitários e Barreiras Sanitárias

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 02 | Página 2 de 7 |

| | |
|---|----|
| 1. Objetivo ----- | 03 |
| 2. Referências ----- | 03 |
| 3. Campo de Aplicação ----- | 03 |
| 4. Definições ----- | 03 |
| 5. Responsabilidades ----- | 04 |
| 6. Descrição ----- | 05 |
| 6.1 Manutenção do funcionamento e higiene dos vestiários/sanitários----- | 05 |
| 6.2 Manutenção do funcionamento e higiene das barreiras sanitárias----- | 05 |
| 6.3 Manutenção dos materiais de higienização----- | 05 |
| 7. Monitoramento ----- | 06 |
| 8. Não Conformidades e Ações Corretivas ----- | 06 |
| 9. Ações Preventivas ----- | 07 |
| 10. Registros ----- | 07 |
| 11. Anexos ----- | 07 |

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 02 | Página 3 de 7 |

1. Objetivo

1.1 Manter o funcionamento eficiente e condições higiênicas dos vestiários, sanitários e barreiras sanitárias.

1.2 Garantir que os colaboradores ao adentrarem às seções, realizem a higiene prévia das botas, mãos e antebraços.

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.

4.3 Contaminação Cruzada: Contaminação gerada pelo contato indevido de insumo, superfície,

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 02 | Página 4 de 7 |

ambiente, pessoas ou produtos contaminados.

4.4 EPI: Equipamento de Proteção Individual, todo meio ou dispositivo de uso pessoal destinado a proteger a integridade física do colaborador durante a atividade no trabalho.

4.5 Barreira Sanitária: Setor exclusivo às higienizações de botas, mãos e antebraços antes da entrada industrial, e ainda, estrategicamente, à entrada dos setores industriais.

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

4.7 Sanitização: Procedimento que envolve aplicação de sanitizante, visando obter o grau de higienização adequada, reduzindo assim, os microrganismos presentes a um número não nocivo à saúde ou deteriorante.

4.8 Higienização: Procedimento de limpeza associado a sanitização, visando reduzir os microrganismos presentes a um número não nocivo à saúde ou deteriorante.

4.9 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.

4.10 Visitantes: Todas as pessoas não pertencentes às áreas ou setores onde se manipulem alimentos.

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

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 02 | Página 5 de 7 |

6. Descrição

6.1 Manutenção do funcionamento e higiene dos vestiários / sanitários

6.1.1 A empresa deverá possuir vestiários / sanitários para os colaboradores, identificados e independentes para cada sexo. Os mesmos deverão ser em número compatível com o número de funcionários.

6.1.2 Os vestiários / sanitários deverão estar sem acesso direto e sem comunicação com o setor industrial.

6.1.3 Ao entrar na empresa para iniciar os trabalhos, os colaboradores deverão entrar no vestiário / sanitário com a roupa civil, pertences pessoais e calçados, deixá-los em sacolas / armários apropriadas e vestir seus uniformes limpos.

6.1.4 Após a jornada de trabalho, os colaboradores voltam nos respectivos vestiários / sanitários, retiram os uniformes usados. Os uniformes poderão ser lavados em casa ou em lavanderia apropriadas no estabelecimento.

6.1.5 É proibido a guarda de alimentos nas sacolas / armários dos vestiários.

6.1.6 Todos os sanitários devem ser dotados de torneiras de acionamento automático, porta papel toalha, lixeiras revestidas com sacos plásticos com acionamento a pedal, saboneteiras.

6.2 Manutenção do funcionamento e higiene das barreiras sanitárias

6.2.1 As barreiras sanitárias devem ser dotadas de lavador de botas, pias com torneiras de acionamento automático, saboneteira, sanitizante para mãos, porta papel toalha e lixeira com acionamento a pedal.

6.2.2 A barreira sanitária deverá estar presente, estrategicamente, à entrada das seções com acesso direto as áreas externas.

6.3 Manutenção dos materiais de higienização

6.2.3 A empresa deverá eleger um responsável e treinar este colaborador para repor os materiais de higienização durante os turnos de trabalho.

6.2.4 Com relação às lixeiras, a remoção dos lixos armazenados deverá ser feito no mínimo uma vez ao dia e/ou quando houver necessidade. Tanto na área interna como na área externa os

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 02 | Página 6 de 7 |

recipientes deverão ser tampados.

7. Monitoramento

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

| O quê | Como | Quando | Quem |
|---|-----------------|-------------|------------------------------|
| Manutenção do funcionamento e higiene dos vestiários / sanitários | Inspeção visual | Diariamente | A ser definido pela empresa. |
| Manutenção do funcionamento e higiene das barreiras sanitárias | Inspeção visual | Diariamente | A ser definido pela empresa. |
| Manutenção dos materiais de higienização | Inspeção visual | Diariamente | A ser definido pela empresa. |

8. Não Conformidades e Ações Corretivas

8.1 Vestiários e Sanitários

| Não Conformidade | Ação Corretiva | Quando | Quem |
|--|--|------------------------|------------------------------|
| Deficiência das condições higiênicas. | Promover a limpeza e/ou sanitização. | Quando da necessidade. | A ser definido pela empresa. |
| Deficiência na organização do setor. | Promover a organização do setor. | Quando da necessidade. | A ser definido pela empresa. |
| Deficiência na utilização do fluxo ou na troca de uniformes. | Promover a orientação, treinamento ou outras medidas cabíveis. | Quando da necessidade. | A ser definido pela empresa. |
| Deficiência na manutenção das instalações. | Agendamento para a realização do reparo | Quando da necessidade. | A ser definido pela empresa. |

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 02 | Página 7 de 7 |

8.2 Barreiras Sanitárias

| Não Conformidade | Ação Corretiva | Quando | Quem |
|---|---|------------------------|------------------------------|
| Deficiência das condições higiênicas. | 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. |
| Deficiência na manutenção das instalações (lavador de botas, torneiras, lixeiras, etc). | Agendamento para a realização do reparo | Quando da necessidade. | Funcionários da Manutenção |

8.3 Materiais de Higienização

| Não Conformidade | Ação Corretiva | Quando | Quem |
|--|------------------------------------|------------------------|------------------------------|
| Deficiência na reposição de materiais (sabão líquido, sanitizante para as mãos, escovas para as botas, papel toalha, etc). | Promover a reposição de materiais. | Quando da necessidade. | A ser definido pela empresa. |

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 treinamento dos colaboradores.

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

10. Registros

10.1 PAC 02 – PL 01 – Monitoramento

11. Anexos

| | | |
|----------------------|------------------------------------|---------------|
| Logomarca da empresa | MODELO AGRODEFESA | Revisão 00 |
| | Programa de Autocontrole PAC 02 | Página 8 de 7 |