



## REVISTA SAÚDE

SETEMBRO DE 2010



UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

## POR ONDE COMEÇAR?

Nela Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

## TRABALHAR COM ALIMENTOS É TRABALHAR COM A SAÚDE DAS PESSOAS

Nela Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

“Para garantirmos a produção de alimentos seguros, precisamos traduzir a **legislação** e as normas internas de qualidade numa forma simples. Para isso, a criatividade é **INDISPENSÁVEL.**”

*Dr. Nestor Dill*

CQIA 2010  
Neila Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

QUALIDADE NÃO É MAIS UM DIFERENCIAL COMPETITIVO.

É CONDIÇÃO



**OBRIGATÓRIA!**

Neila Richards

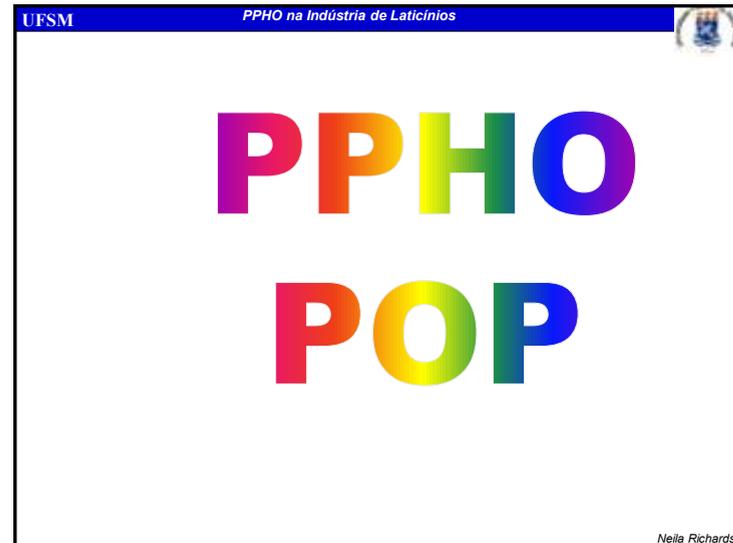
UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

“...Essas **pessoas** são os **ÚLTIMOS** a manipular os alimentos que produzimos em nossas indústrias antes que cheguem à mesa do consumidor.”

*Dr. Nestor Dill*

CQIA 2010  
Neila Richards





UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**POP\***



**Procedimento Operacional Padrão**

\* MS Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**SSOP** **PPHO\***



**x**



**Sanitation Standard Operating Procedures** **Procedimento Padrão de Higiene Operacional**

\* MAPA Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**LEGISLAÇÃO  
SANITÁRIA**

Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**POP- PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRÃO**

Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002

ANVISA (âmbito: federal)



Aprova o Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores Industrializadores de Alimentos.

Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

## ABRANGÊNCIA DO POP

- ✓ Destaca as etapas da tarefa, os responsáveis por fazê-la, os materiais necessários e a frequência em que deve ser feita.
- ✓ É um documento aprovado pelo estabelecimento sendo dever de cada manipulador segui-lo.



Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

## OBJETIVO

- ✓ Garantir a uniformidade na execução dos diversos procedimentos, facilitando o monitoramento e as ações corretivas.
- ✓ Contribuir para melhorar as condições higiênico-sanitárias dos estabelecimentos.

**OBSERVAÇÃO:** devem ser acessíveis aos responsáveis pela execução das operações.



Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

## POP's

1. Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios
2. Controle da potabilidade da água.
3. Higiene e saúde dos manipuladores.
4. Manejo dos resíduos.
5. Manutenção preventiva e calibração de equipamentos.
6. Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
7. Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
8. Programa de recolhimento de alimentos.



Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

## RESOLUÇÃO RDC 216 15 DE SETEMBRO DE 2004

OS SERVIÇOS DE ALIMENTAÇÃO DEVEM IMPLEMENTAR PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS RELACIONADOS AOS SEGUINTEs ITENS:

- A) HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES, EQUIPAMENTOS E MÓVEIS;
- B) CONTROLE INTEGRADO DE VETORES E PRAGAS URBANAS;
- C) HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO;
- D) HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES.

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**PPHO - PROCEDIMENTO PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL**

Resolução nº 10, de 22 de maio de 2003

DIPOA/MAPA (âmbito: federal)

Institui o Programa Genérico de Procedimentos – Padrão de Higiene Operacional – PPHO, a ser utilizado nos Estabelecimentos de Leite e Derivados que funcionam sob o regime de Inspeção Federal, como etapa preliminar e essencial dos Programas de Segurança Alimentar do tipo APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle).



Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**DESENVOLVIMENTO E IMPLEMENTAÇÃO DE PPHO – LEITES – Res. Nº10**

- PPHO 01: SEGURANÇA DA ÁGUA
- PPHO 02: CONDIÇÕES E HIGIENE DAS SUPERFÍCIES EM CONTATO COM O ALIMENTO
- PPHO 03: PREVENÇÃO CONTRA CONTAMINAÇÃO CRUZADA
- PPHO 04: HIGIENE DOS EMPREGADOS
- PPHO 05: PROTEÇÃO CONTRA CONTAMINANTES E ADULTERANTES DO ALIMENTO
- PPHO 06: IDENTIFICAÇÃO E ESTOCAGEM ADEQUADAS DE SUBSTÂNCIAS QUÍMICAS E AGENTES TÓXICOS
- PPHO 07: SAÚDE DOS EMPREGADOS
- PPHO 08: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS
- PPHO 09: REGISTROS

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**ABRANGÊNCIA E OBJETIVO DO PPHO**

De acordo com o FSIS (*Food Safety and Inspection Service*), todo estabelecimento que opera com alimentos deve elaborar, manter e cumprir as determinações, por escrito, do plano PPHO.

Os PPHO's abordam todos os procedimentos diários de higiene operacional e pré-operacional que devem ser implementados para evitar a contaminação direta e/ou a adulteração dos produtos.

Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**Outros regulamentos correlacionados a POP e PPHO**

**Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios**

Portaria nº 15, de 23 de agosto de 1988

ANVISA (âmbito: federal)

Determina que o registro de produtos saneantes domissanitários com finalidade antimicrobiana seja precedido de acordo com as normas regulamentares anexas à Portaria.



Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**Outros regulamentos correlacionados a POP e PPHO**

**Controle da potabilidade da água**

Portaria nº 518, de 25 de março de 2004

Ministério da Saúde (âmbito: federal)



Estabelece os procedimentos e responsabilidades relativos ao controle e vigilância da qualidade da água para consumo humano e seu padrão de potabilidade e dá outras providências.

Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**Outros regulamentos correlacionados a POP e PPHO**

**Higiene e saúde dos manipuladores**

Portaria nº 24, de 29 de dezembro de 1994

Ministério do Trabalho (âmbito: federal)



Esta norma regulamentadora- NR 07 estabelece a obrigatoriedade de elaboração e implementação, por parte de todos os empregadores e instituições que admitam trabalhadores como empregados, do Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional – PCMSO, com o objetivo de promoção e preservação da saúde do conjunto dos seus trabalhadores.

Nella Richards

UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**Outros regulamentos correlacionados a POP e PPHO**

**Controle integrado de vetores e pragas urbanas**

~~RDC nº 18, de 29 de fevereiro de 2000~~

~~ANVISA (âmbito: federal)~~

~~Dispõe sobre as normas gerais para funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviços de controle de vetores e pragas urbanas.~~

**Controle integrado de vetores e pragas urbanas**

RDC nº 52, de 22 de outubro de 2009

**VIGENTE**

ANVISA (âmbito: federal)



UFSM PPHO na Indústria de Laticínios

**PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADOS**

- ▶ Higiene das instalações, equipamentos, móveis e utensílios
- ▶ Controle integrado de vetores e pragas urbanas
- ▶ Controle da Potabilidade da Água
- ▶ Higiene e saúde dos manipuladores
- ▶ Manejo de Resíduos
- ▶ Manutenção preventiva e calibração de equipamentos
- ▶ Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens
- ▶ Programa de recolhimento de alimentos



Nella Richards

UFSM		PPHO na Indústria de Laticínios	
<b>MANUAL</b>			
1. Cabeçalho	LOGO EMPRESA	MANUAL BOAS PRÁTICAS FABRICAÇÃO	COD. 0000 REV. 0000 PAG. --- A ---
<p>Descrição: O que a empresa faz e tem para garantir qualidade de produto</p>	2. OBJETIVOS 3. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA 4. CAMPO DE APLICAÇÃO 5. DEFINIÇÕES 6. DESCRIÇÃO 6.1. Identificação da empresa 6.2. Recursos Humanos 6.3. Condições ambientais (internas e externas) 6.4. Instalações/ Edificações/ Saneamento (água e esgoto) 6.5. Equipamentos 6.6. Higienização (ambiente, equipamento, utensílios) 6.7. Produção (recebimento de materiais, armazenamento, processamento) 6.8. Embalagem 6.9. Controle qualidade 6.10. Controle no mercado 7. Registros 8. Anexos ( layout) 9. Registros das Alterações		
	10. Rodapé	Elaborado por:	Verificado por:

Nella Richards

UFSM		PPHO na Indústria de Laticínios	
POP nº 1	<b>Procedimento Operacional para Higienização da Caixa D'Água</b>		Data:
			Revisão : 00
<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Objetivos</li> <li>2. Áreas Envolvidas</li> <li>3. Materiais Utilizados</li> <li>4. Periodicidade</li> <li>5. Procedimento/ Descrição</li> <li>6. Monitorização ( como ? Quando ? Quem? )</li> <li>7. Ações corretiva</li> <li>8. Verificação ( como ? Quando ? Quem? )</li> <li>9. Referências               <ul style="list-style-type: none"> <li>- Portaria 327 de 30/07/97</li> <li>- Resolução 275 de 21/10/2002</li> </ul> </li> </ol>			
Elaborado por:		Aprovado por:	

Nella Richards

UFSM		PPHO na Indústria de Laticínios	
<p><b>“A EXCELÊNCIA NÃO É UM FEITO, MAS A SEGUIDA REPETIÇÃO DE BONS HÁBITOS”</b></p>			

Nella Richards



UFSM PPHO na Indústria de Laticínios



Muito Obrigada!

[neilarichards@uol.com.br](mailto:neilarichards@uol.com.br)  
(55) 3220 8254/ 8353

*Neila Richards*

### TÓPICOS EM CIÊNCIA E TECNOLOGIA DE ALIMENTOS

Curso de extensão

Objetivo: Possibilitar ao aluno uma visão geral da Ciência e Tecnologia de Alimentos, abrangendo as áreas de Qualidade e Tecnologia dos produtos alimentícios e a área de controle e qualidade profissional e comercialização, fundamentando a capacidade de produção.

Conteúdo: Alimentos, Nutrição, Microbiologia, métodos analíticos, conservação de alimentos, controle de qualidade, qualidade de água, controle e produção, controle de qualidade.

Local: UFSM, Avenida Itália km 8, Caixa Postal 10.747, Foz de Iguaçu, Paraná, Brasil.

Período de realização: 08 de novembro a 23 de novembro de 2010.

Modalidade: Presencial.

Coordenador: Profa. Dra. Neila Richards, neilarichards@uol.com.br

Responsável: Profa. Dra. Neila Richards, neilarichards@uol.com.br

Investimento: R\$ 200,00 (duzentos reais) em 10 parcelas de R\$ 20,00.

Matrícula: R\$ 20,00 (vinte reais) em 10 parcelas de R\$ 2,00.

Inscrição: R\$ 20,00 (vinte reais) em 10 parcelas de R\$ 2,00.

Observação: O curso é gratuito para os alunos matriculados em cursos de graduação em Engenharia de Alimentos, Engenharia de Alimentos e Engenharia de Alimentos.

Observação: O curso é gratuito para os alunos matriculados em cursos de graduação em Engenharia de Alimentos, Engenharia de Alimentos e Engenharia de Alimentos.

Observação: O curso é gratuito para os alunos matriculados em cursos de graduação em Engenharia de Alimentos, Engenharia de Alimentos e Engenharia de Alimentos.

Fone: (55) 9942-8958 ou [extensaoalimentos@gmail.com](mailto:extensaoalimentos@gmail.com)

Vagas Limitadas!!