

UNIVERSIDADE DE SÃO PAULO
Faculdade de Zootecnia e Engenharia de Alimentos
Departamento de Engenharia de Alimentos

BPF na indústria de alimentos
POP
PPHO

Gestão da Qualidade na Indústria de Alimentos ZEA 1001
Docente: Profa. Dra. Marta Mitsui Kushida



Direitos dos consumidores de alimentos previsto por organizações internacionais e nacionais



ORGANIZAÇÃO DAS NAÇÕES UNIDAS PARA A ALIMENTAÇÃO E AGRICULTURA (FAO)
"Todos, em qualquer lugar, têm o direito de acesso a alimentos seguros e nutritivos".

ORGANIZAÇÃO MUNDIAL DA SAÚDE (OMS)
"Assegurar que os alimentos produzidos sob as normas CODEX sejam seguros nutritivos e saudáveis".

Agência Nacional de Vigilância Sanitária

<p>BPF = Boas Práticas de Fabricação GMP = Good Manufacture Practice</p>	<p>PPHO = Procedimento Padrão de Higiene Operacional SSOP = Sanitation Standard Operating Procedures</p>
<p>INOCUIDADE QUALIDADE INTEGRIDADE</p>	
<p>POP = Procedimento Operacional Padronizado SOP = Standard Operational Proceeding</p>	<p>APPCC = Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle HACCP = Hazard Analysis and Critical Control Point</p>

BPF X APPCC

BPF: sistema amplo para a garantia da inocuidade, da qualidade e da integridade do alimento, não deve ser considerado ÚNICO e INDEPENDENTE

MANUAL BPF
Define todas as ações corretivas, imediatas ou não, necessárias para corrigir e controlar os perigos e os PCs

APPCC: ferramenta para controle de processo e não para o ambiente onde o processo ocorre.

APPCC
Sistema que permite identificar o perigo, determinar o PC e indicar o controle imediato (PCC)



POP / PPHO

QUALIDADE



Importante!

Apresentados como anexos do Manual BPF

Procedimentos Padrão de Higienezação Operacional - (PPHO)
Resolução nº 10 (22 de maio de 2003) – MAPA
Circular nº 272, de 22/12/1997 – DIPOA/DAS/MAPA

Procedimento Operacional Padronizado - (POP)
RDC 275 (21 de outubro de 2002) – ANVISA

DO PONTO DE VISTA DA SEGURANÇA DO ALIMENTO:
Procedimentos que visam a padronização das operações rotineiras de higienização de forma a assegurar um adequado padrão higiênico das instalações, equipamentos, utensílios e materiais auxiliares de produção, favorecendo a segurança/inocuidade dos alimentos.



COMO ELABORAR UM POP / PPHO?

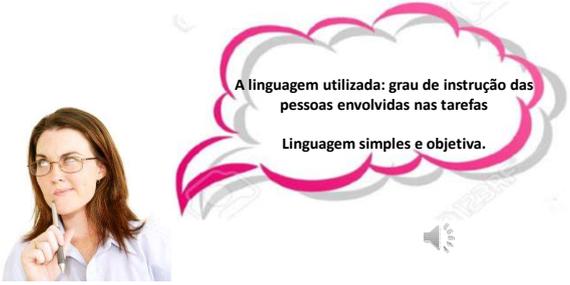


13

Importante 1!

A linguagem utilizada: grau de instrução das pessoas envolvidas nas tarefas

Linguagem simples e objetiva.

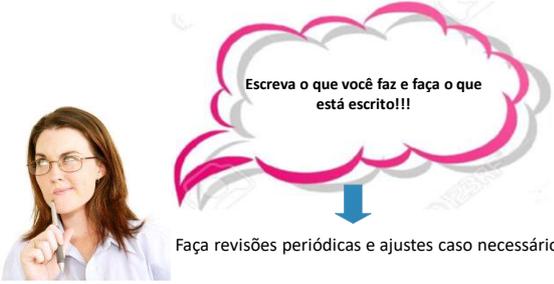


14

Importante 2!

Escreva o que você faz e faça o que está escrito!!!

Faça revisões periódicas e ajustes caso necessário!



15

Importante 3!

Faça constantes análises críticas sobre a aplicabilidade de seus **procedimentos** e se os mesmos ainda estão sendo seguidos.

Duas vezes por ano



16

Importante 4!

POP e PPHO

- Padroniza e minimiza a ocorrência de desvios na execução de tarefas fundamentais.
- Ótimo instrumento para a Gerência da Qualidade nas auditorias internas (subsídios técnicos).



17

PPHO - Estrutura dos Documentos

Logotipo da empresa	Procedimento Padrão de Higiene Operacional PPHO	COD: PPHO 1 Revisão: _____ Página__de__
Título: Potabilidade da Água		
CORPO: 1.Objetivos 2.Documentos de referência 3.Campo de Aplicação 4.Definições 5.Responsabilidades 6.Descrição 7.Monitoração 8.Ações corretivas 9.Verificação 10.Registros 11.Anejos 12.Registros de revisões		
Elaborado por:	Verificado por:	Aprovado por:

18

Exemplo de POP feito para um restaurante pedagógico:

ANEXO V - a: POP 01a - Higienização de forno combinado

PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO POP 01a			
DATA ELABORADA:	DATA ATUALIZADA:	PRIMEIRA REVISÃO:	VERSÃO:
ELABORADO POR:	ELABORADO POR:	ELABORADO POR:	ELABORADO POR:
ZONA RESPONSÁVEL: DEPENDÊNCIA DE QUALIDADE			
PÁGINA 1 de 1			
OBJETIVO: POP - HIGIENIZAÇÃO DE FORNO COMBINADO			
ORIENTAÇÃO GERAL: Cuidar da higienização do ambiente após o uso, com produto desinfetante adequado recomendado pelo fabricante da placa combinada.			
PAISIO			
1. Preparar o produto desinfetante conforme a recomendação do fabricante.			
2. Aplicar o produto desinfetante na placa combinada.			
3. Aguardar o tempo de ação recomendado pelo fabricante.			
4. Limpar a placa combinada com água e sabão.			
5. Enxaguar a placa combinada com água limpa.			
6. Secar a placa combinada com um pano limpo e seco.			
REQUISITOS PARA EXECUÇÃO (nome, cargo e função das responsáveis):			
APROVADO POR: DATA: ASSINATURA:			

ANEXO V - o: POP 01o - Higienização de placas de corte de poliestireno

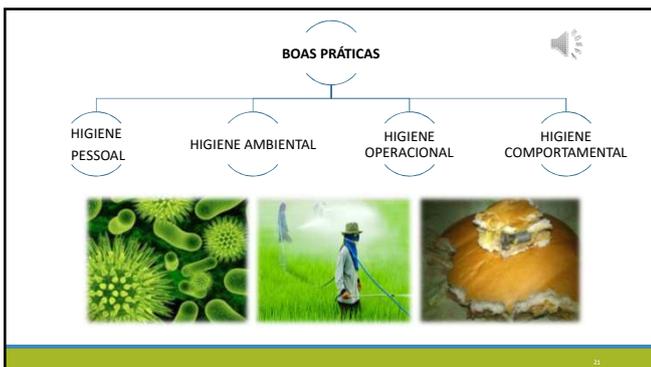
PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRAO POP 01o			
DATA ELABORADA:	DATA ATUALIZADA:	PRIMEIRA REVISÃO:	VERSÃO:
ELABORADO POR:	ELABORADO POR:	ELABORADO POR:	ELABORADO POR:
ZONA RESPONSÁVEL: DEPENDÊNCIA DE QUALIDADE			
PÁGINA 1 de 1			
OBJETIVO: POP - HIGIENIZAÇÃO DE PLACAS DE CORTE DE POLIESTIRENO			
ORIENTAÇÃO GERAL: Cuidar da higienização do ambiente após o uso, com detergente neutro, desinfetante corado entre 100 a 200 ppm de coré azul.			
PAISIO			
1. Preparar o produto desinfetante conforme a recomendação do fabricante.			
2. Aplicar o produto desinfetante na placa de corte.			
3. Aguardar o tempo de ação recomendado pelo fabricante.			
4. Limpar a placa de corte com água e sabão.			
5. Enxaguar a placa de corte com água limpa.			
6. Secar a placa de corte com um pano limpo e seco.			
REQUISITOS PARA EXECUÇÃO (nome, cargo e função das responsáveis):			
APROVADO POR: DATA: ASSINATURA:			

BPF - CONCEITOS









BIBLIOGRAFIA

FORTSYTHE, S.J. Microbiologia da segurança alimentar. Porto Alegre: Artmed, 2002.

FRANCO, B.D.; LANDGRAF, M. Microbiologia de Alimentos. Rio de Janeiro: Atheneu, 1996.

RIEDEL, G. Controle sanitário de alimentos. 2ª ed. São Paulo: Atheneu, 1992.

SILLIKER, J.H. APPCC na qualidade e segurança microbiológica de alimentos. São Paulo: Varela, 1997.

SILVA JUNIOR, E.A. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª ed. São Paulo: Varela, 2001.

HAZELWOOD, D; MCLEAN, A.C. Manual de higiene para manipuladores de alimentos 2ª ed. São Paulo: Varela, 1994.

SENAC/ SESC/SESI/SENAI. Cartilha do manipulador de alimentos. Rio de Janeiro: SENAC DN/ SESC/SESI/SENAI. 2001.

SILVA JUNIOR, ENEO ALVES. Manual de controle higiênico-sanitário em alimentos. 4ª. Ed. São Paulo: Varela. 2001.

NASCIMENTO NETO, F. Roteiro para elaboração de manual de boas práticas de fabricação. São Paulo: SENAC. 2003.