

Controle de Qualidade dos Alimentos

Parte 2- Procedimento operacional padrão (POP) e Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

Profa. Dra. Ana Maria Centola Vidal

POP / PPHO

Os POPs e os PPHOs são procedimentos descritos, implantados e monitorizados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial garantirá as condições higiênico-sanitárias necessárias ao processamento/industrialização de alimentos, antes, durante e depois das operações industriais.

POP / PPHO

A diferença é que o POP é regulamentado pela Agência Nacional de Vigilância Sanitária e o PPHO é regulamentado pelo Ministério da Agricultura Pecuária e Abastecimento.

POP

A RDC nº 275/2002 da ANVISA, define POP como um procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Os estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos devem desenvolver, implementar e manter para cada item relacionado abaixo um POP.

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

PPHO

A Resolução nº 10/2003 do MAPA estabelece 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 de Alimentos do tipo APPCC (Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle) (BRASIL, 2003).

- ✓ PPHO 1. Segurança da água
- ✓ PPHO 2. Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento
- ✓ PPHO 3. Prevenção contra a contaminação cruzada
- ✓ PPHO 4. Higiene dos empregados
- ✓ PPHO 5. Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento
- ✓ PPHO 6. Identificação e estocagem adequadas de substâncias químicas e de agentes tóxicos
- ✓ PPHO 7. Saúde dos Empregados
- ✓ PPHO 8. Controle Integrado de Pragas
- ✓ PPHO 9. Registros.

POP / PPHO

Os procedimentos devem apresentar:

- ✓ Descrição dos procedimentos;
- ✓ Frequência de operação, nome, cargo/função do responsável;
- ✓ Especificação e controle das substâncias detergentes e sanitizantes utilizadas e de sua forma de uso;
- ✓ Formas de monitoramento e respectivas frequências;
- ✓ Aplicação de ações corretivas a eventuais desvios;
- ✓ Os funcionários devem estar devidamente capacitados para execução dos POPs/PPHOs;
- ✓ Devem estar acessíveis aos responsáveis pela execução das operações e às autoridades sanitárias.

VAMOS ASSISTIR

https://www.youtube.com/watch?app=desktop&v=yEtR5mZ9JAM&ab_channel=moriccar

<https://www.agrodefesa.gov.br/aceso-a-informacao/160-defesa-sanit%C3%A1ria-animal/programas-de-autocontrole/274-pac-08-procedimento-padrao-de-higiene-operacional-ppho-1.html>

<https://pt.scribd.com/document/470642253/POP-PPHO-PO-n-01-Higienizacao-de-reservatorio-de-agua>