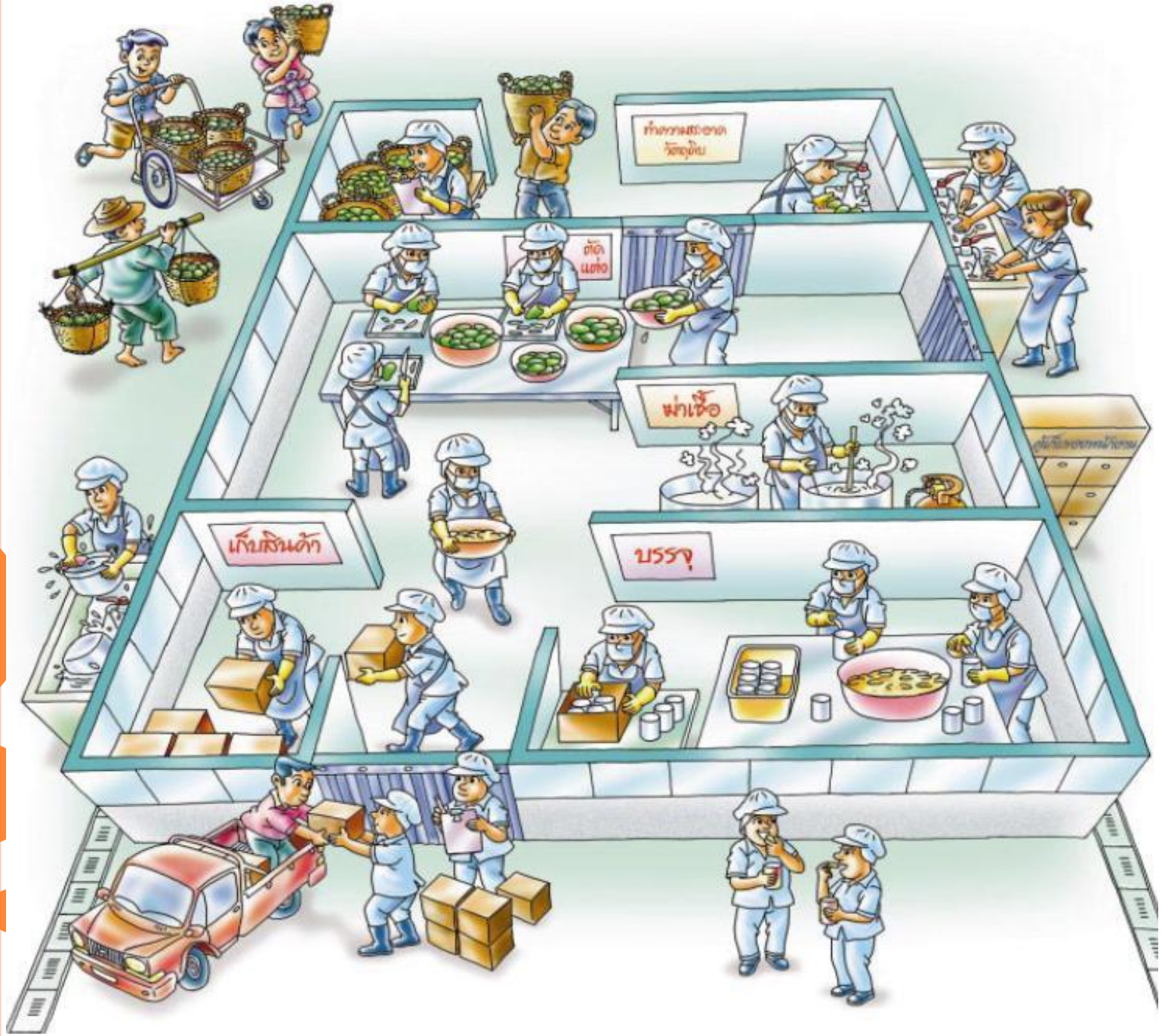
?


ทำความสะอาด
ตัดแต่ง
ฆ่าเชื้อ
เก็บสินค้า
บรรจุ

BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE E MANIPULAÇÃO – BPHM

GOOD MANUFACTURING PRACTICE - GMP

Profa. Simone de Carvalho Balian
Depto Medicina Veterinária Preventiva e Saúde Animal - VPS

Boas práticas de higiene e manipulação

http://gasztrohos.blog.hu/2013/11/11/tobb_nap_mint_kolbasz_363 acesso em 8 maio 2015

Boas práticas de higiene e manipulação

Boas práticas de higiene e manipulação

Boas práticas de higiene e manipulação

http://tecolimitednigeria.blogspot.com.br/ acesso 8 maio 2015

http://www.teara.govt.nz/en/graph/23156/workforce-in-the-three-main-sectors acesso 8 maio 2015

Boas práticas de higiene e manipulação

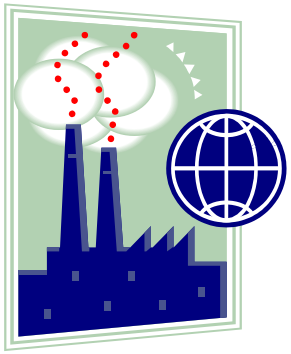
Boas práticas de higiene e manipulação

http://g1.globo.com/pr/parana/noticia/2015/03/vereadores-votam-liberacao-de-food-trucks-nas-ruas-de-curitiba.html acesso 8 maio 2015

Sistema agropecuário de produção de alimentos

SISTEMA AGROPECUÁRIO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

produção primária



Industrialização
Processamento

Armazenamento
e
Distribuição

consumo

SISTEMA AGROPECUÁRIO DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS

produção primária

consumo

Instrumentos
Qualidade higiênica e sanitária dos alimentos

Food Hygiene

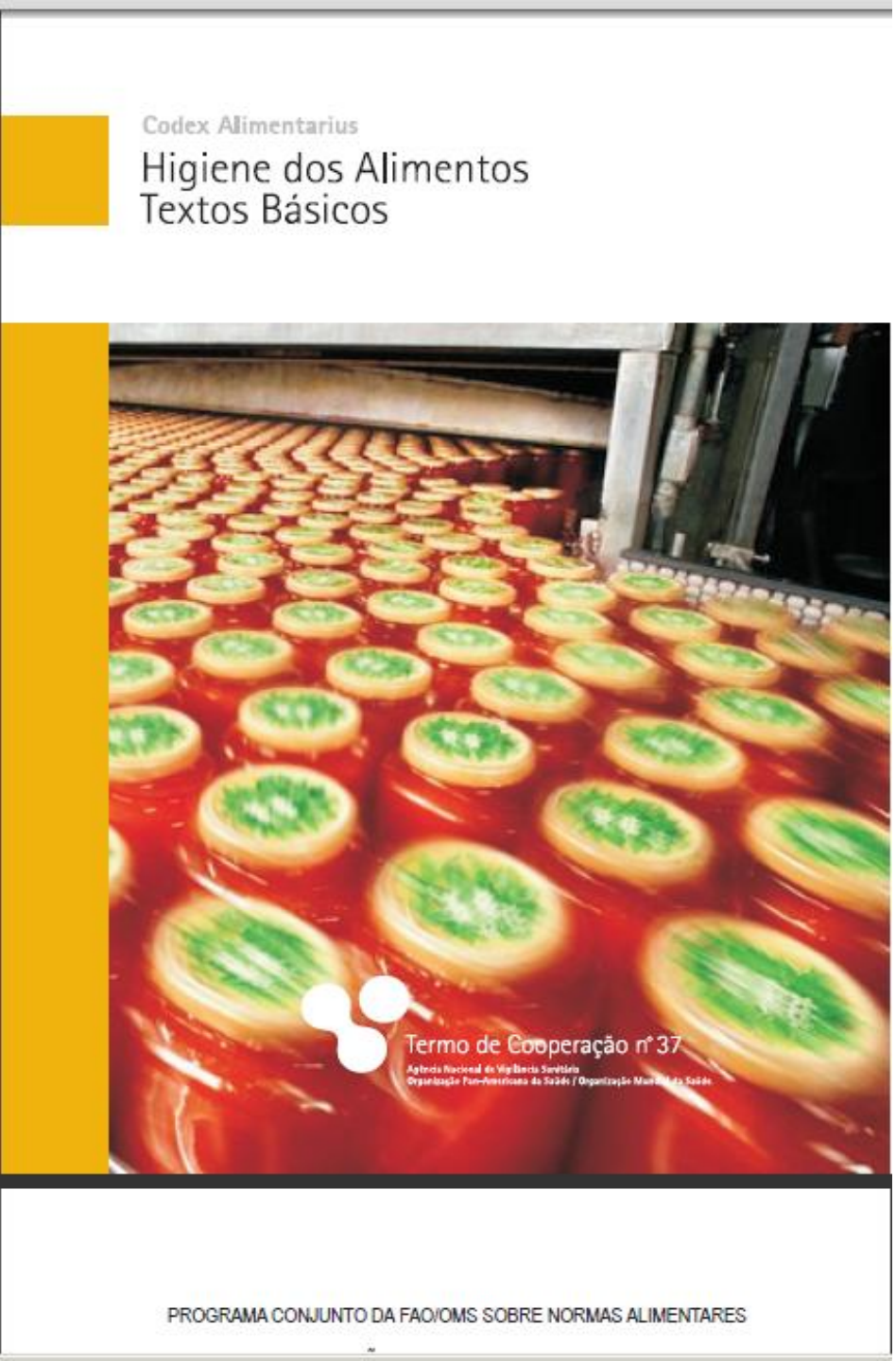
Food Safety

Boas práticas de higiene e manipulação

Food Hygiene

(garantir a propriedade (validade e autenticidade) e a inocuidade)

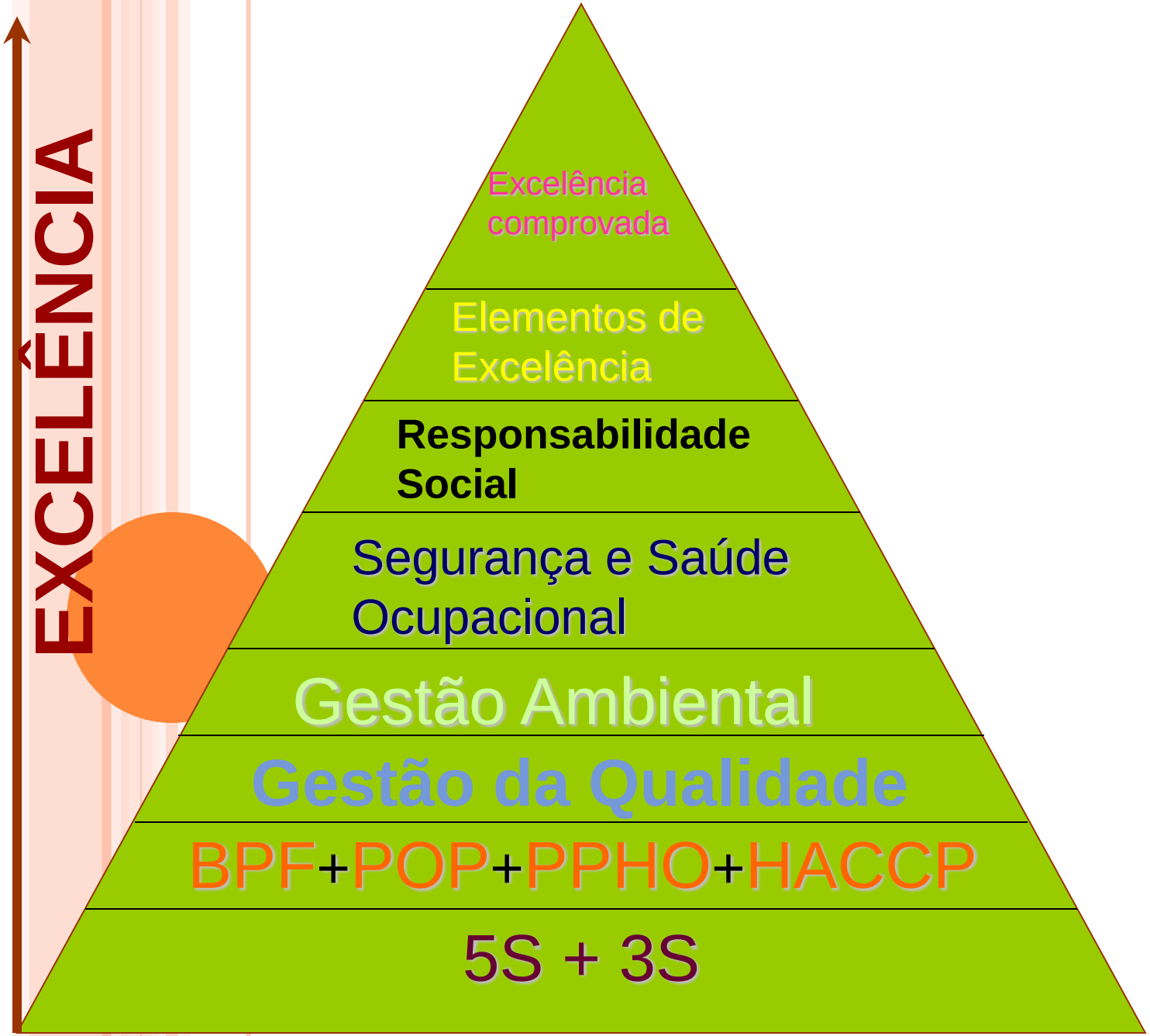
1. Localização do estabelecimento
2. Projeto dos prédios e das instalações
3. Limpeza e conservação (manutenção) das instalações
4. Programa de qualidade (potabilidade) da água
5. Qualidade da matéria-prima, ingredientes e embalagens (seleção, recebimento e estocagem)
6. Higiene pessoal e condições de saúde
7. Prevenção da contaminação cruzada
8. Projeto sanitário de equipamentos
9. Higienização de móveis, utensílios e equipamentos
10. Manutenção preventiva e corretiva
11. Calibração de instrumentos
12. Transporte e distribuição
13. Programa de recolhimento de produtos (recall)
14. Instruções de uso do produto e avisos ao consumidor
15. Procedimentos perante reclamação de consumidor e/ou importador
16. Controle e garantia da qualidade
17. Capacitação dos Colaboradores .... **Outros ?**

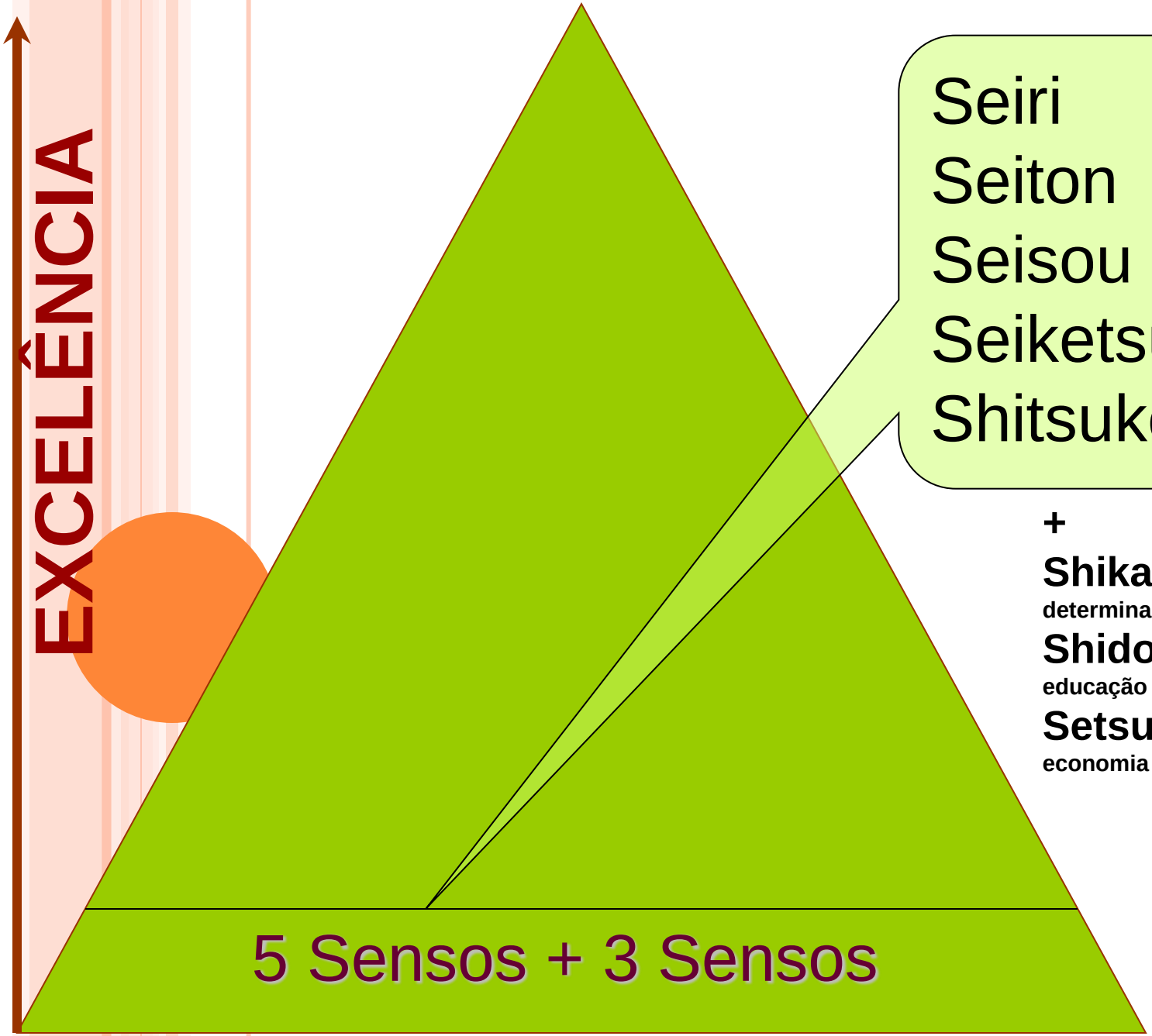


"O controle inadequado da temperatura é umas das causas mais comuns de ocorrência de doenças transmitidas por alimentos ou de deterioração dos mesmos. Esses controles incluem tempo e temperatura de cocção, resfriamento, processamento e armazenamento. Deve-se implantar sistemas que garantam um controle eficaz da temperatura, quando a mesma for essencial para a segurança e a adequação dos alimentos."

Codex Alimentarius/ANVISA/Organização Pan-Americana da Saúde-OPAS/Organização das Nações Unidas para Agricultura e Alimentação -FAO/Organização Mundial da Saúde-OMS/2006

Termo de Cooperação n°37


EXCELÊNCIA
Excelência comprovada
Elementos de Excelência
Responsabilidade Social
Segurança e Saúde Ocupacional
Gestão Ambiental
Gestão da Qualidade
BPF+POP+PPHO+HACCP
5S + 3S

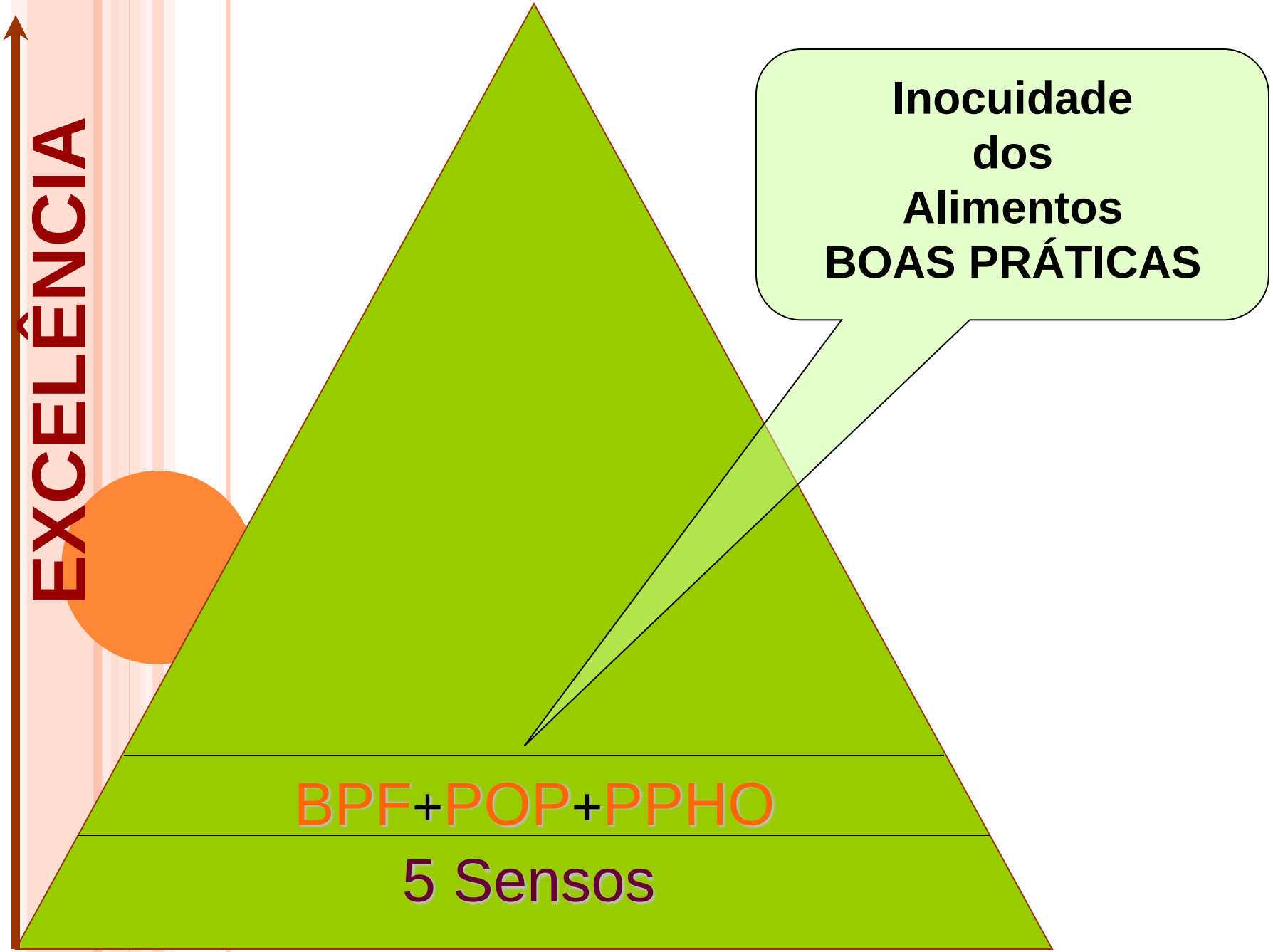


+

Shikari Yaro
determinação e união

Shido
educação e treinamento

Setsuyako
economia e redução de desperdício


EXCELÊNCIA
Inocuidade
dos
Alimentos
BOAS PRÁTICAS
BPF+POP+PPHO
5 Sensos

Normas BPF / GMP - Brasil

Lei Orgânica da Saúde 8.080/1990

Lei de Defesa do Consumidor 8.078/1990

Portaria MS 1.428/1993 – estabelece que as GMPs são consideradas PRÉ-REQUISITOS FUNDAMENTAIS para a implementação posterior do sistema APPCC.

Normas BPF / GMP - Brasil

Portaria SVS 326/1997 – estabelece regulamento técnico para BPF ou GMP nos estabelecimentos produtores/comerciantes de alimentos.

Portaria CVS 5, de 09 de abril de 2013 DOE de 19/04/2013 - nº. 73 - Poder Executivo – Seção I – pág. 32 - 35 Aprova o regulamento técnico sobre boas práticas para estabelecimentos comerciais de alimentos e para serviços de alimentação, e o roteiro de inspeção, anexo.

Resolução RDC 275/2002 – estabelece os procedimentos operacionais padronizados (POPs) dentro do programa BPF ou GMP.

Normas BPF / GMP - Brasil

Portaria MAPA 368/1997 – estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e GMP na elaboração de alimentos para consumo humano.

Portaria MAPA 46/1998 – estabelece o Manual de Procedimentos para a implementação do sistema HACCP na indústria de produtos de origem animal.

Normas BPF / GMP - Brasil

Resolução RDC 216/2004 – ***Regulamento técnico de Boas Práticas para serviços de alimentação***

Portaria SMS 2619 de 11/dez/2011 - SMS - Regulamento Técnico para o Controle Higiênico-Sanitário em Empresas de Alimentos, estabelecendo critérios e parâmetros para a produção de alimentos e bebidas.

Diretoria Colegiada da Anvisa

RDC 275/2002

POPs - Processadores /industrias/Alimentação Industrial

Diretoria Colegiada da Anvisa

RDC 216/2004

POPs - Serviços Comerciais de Alimentação

Construindo e implementando os POPs

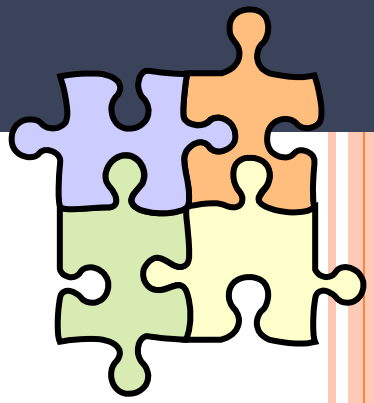
Resolução RDC 275/2002

Resolução RDC 216/2004

D[illegible]o de POP

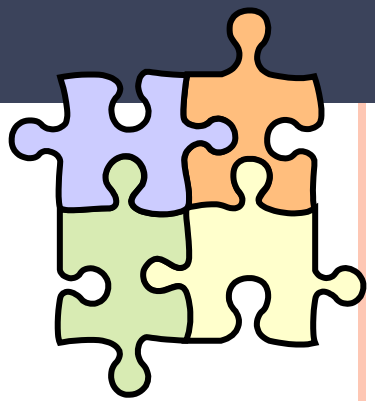
Procedimento <u>escrito</u> de forma objetiva que estabelece instruções seqüenciais para a realização de operações rotineiras e específicas relacionadas à produção, transporte, armazenamento e comercialização de ALIMENTOS

Implementação dos POPs



- **Comprometimento dos responsáveis**
- **Formação da equipe de trabalho**
- **Treinamento da equipe (em GMP e SOP)**
- **Elaboração dos POPs**
- **Elaboração das fichas de registros**
- **Aquisição de materiais / produtos e equipamentos**

Implementação dos POPs

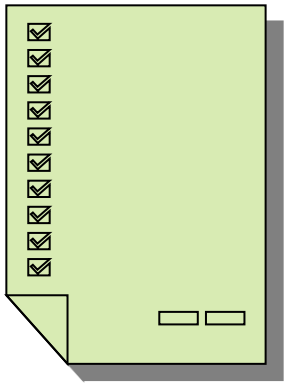


...cont.

- **Contratação de pessoas e serviços necessários**
- **Treinamento do pessoal operacional**
- **Validação do processo**
- **Adequações dos POPs**
- **Gestão dos POPs**

Estrutura Básica de um POP

Procedimento Operacional Padronizado



- **Objetivo**
- **Onde se aplica este POP**
- **Descrição do Procedimento e Responsabilidades**
- **Monitoramento e ações corretivas**
- **Verificação e ações corretivas**
- **Documentos e registros**
- **Referências utilizadas**

POP 1 – Higienização das Instalações, equipamentos, móveis e utensílios

- Natureza da superfície
- Método de higienização
- Freqüência
- Princípio utilizado e Concentração do(s) produto(s) utilizado(s)
- Tempo e Temperatura de aplicação / contato
- Montagem e desmontagem de equipamento
- Enxagüe

POP 2 – Potabilidade da Água

- Origem da água
- Parâmetros analisados
- Métodos de análise
- Amostragem
- Local de colheita das amostras
- Freqüência das colheitas e das análises
- Higienização dos reservatórios
- Tratamento da água
- Dosagem

Referência legal

POP 3 – Higiene e Saúde dos Manipuladores

- **Produtos utilizados para a lavagem e anti-sepsia das mãos**
- **Orientação para lavagem das mãos**
- **Programa de treinamentos (*conteúdo, carga horária, periodicidade, registros, etc*.)**
- **Exames médicos admissionais, periódicos e demissionais**
- **Medidas adotadas em caso de lesões nas mãos e doenças**

Manipula diretamente os alimentos ou participa da distribuição e oferta das refeições: exames semestrais

Manipula diretamente os alimentos: exames semestrais

Manipula diretamente os alimentos: exames semestrais

Manipulador envolvido exclusivamente com atividades nas quais os alimentos encontrem-se totalmente embalados: exames anuais

POP 3.1 – Anti-sepsia das mãos dos colaboradores da empresa

(*manipuladores e demais funcionários da empresa que têm envolvimento direto ou indireto com os produtos*)

POP 4 – Manejo de resíduos

- Freqüência de retirada de resíduos
- Procedimentos e freqüência de higienização de coletores de resíduos e das áreas de armazenamento
- Local e condições de armazenamento

POP 5 – Manutenção preventiva e calibração de equipamentos

- Listar os equipamentos da empresa ou do setor
- Tipos de manutenção
- Periodicidade
- Higienização pós-manutenção
- Calibração dos equipamentos de medição

POP 6 – Controle integrado de vetores e pragas

- Medidas de prevenção: atração, abrigo, acesso e proliferação
- Comprovantes da realização de controles químicos
- Princípio(s) ativo(s) utilizado(s)
- Método de aplicação
- Responsável técnico (da empresa contratada)
- Mapa de incidência
- Registro dos produtos (Portaria SNVS n° 10/1985)
- Cuidados pós-aplicação
- Treinamento do pessoal envolvido

12. CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS

"Atenção nas medidas preventivas em conformidade com as disposições do Ministério da Saúde e do Centro de Controle de Zoonoses – CCZ da COVISA"

POP 7 – Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens

- Critérios para selecionar fornecedores
- Critérios para o recebimento de matérias-primas, ingredientes e embalagens
- Critérios para a devolução de produtos e destinações de produtos reprovados
- Critérios para o corte de fornecedores

POP 8 – Programa de recolhimento de produtos

- Situações em que se realiza o recolhimento de produtos
- Definir a extensão do recolhimento
- Como e a quem comunicar
- Tempo de execução
- Como recolher e segregar os produtos
- Destino dado aos produtos recolhidos

ATENÇÃO!!!!!!!!!!!!!

É fundamental implementar também:

- Monitoramento dos POPs
- Ações Corretivas
- Sistema para Registro de Dados
- Verificação dos POPs

POP - Manual Boas Práticas

1. **Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios**
2. **Controle da potabilidade da água e limpeza de caixas d'água**
3. **Higiene e saúde dos manipuladores**
4. **Manejo de resíduos**

POP – Manual Boas Práticas

5. **Manutenção preventiva e calibração de equipamentos**
6. **Controle integrado de pragas**
7. **Seleção de matérias-primas, ingredientes e embalagens**
8. **Programa de recolhimento de alimentos *recall***
9. **Regras para a presença de visitantes**

POP – Manual Boas Práticas

9. **Identificação e estocagem de produtos tóxicos**
10. **Proteção contra contaminação/adulteração dos produtos**
11. **Prevenção contra contaminação cruzada**
12. **Programa de treinamento de pessoal**

Outros POPs importantes

13. Procedimentos sobre reclamação de consumidores e/ou cliente
14. Controle da garantia da qualidade
15. Condições de transporte e distribuição
16. Bem estar animal
17. Gestão de resíduos e efluentes

Gestão de Pessoas

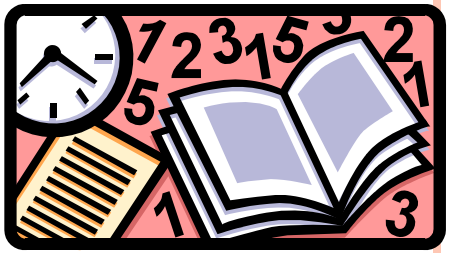
Gestão do Conhecimento

Controle da Qualidade

Garantia da Qualidade

Controle da Qualidade

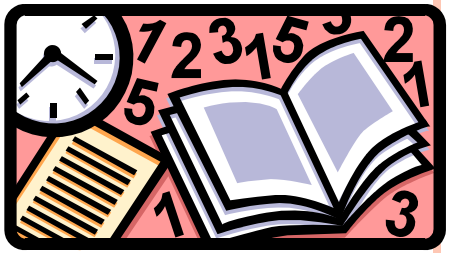
"É o conjunto de atividades planejadas e sistematizadas que objetivam avaliar o desempenho de processos e a conformidade de produtos e serviços com especificações e prover ações corretivas necessárias" (Prazeres, 1996)



Controle da Qualidade

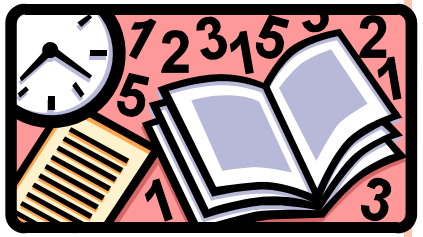
assegurar qualidade dos processos

- ***Controle de temperaturas;***
- ***Controle de pH;***
- ***Controle de concentração, tempo, temperatura de desinfetantes nos processos de higienização;***
- ***etc...***



Garantia da Qualidade

"É o conjunto de ações sistematizadas necessárias e suficientes para prover confiança de que um produto ou serviço irá satisfazer os requisitos definidos da qualidade que, por sua vez, devem refletir as necessidades e as expectativas implícitas e explícitas dos clientes" (Prazeres, 1996).



Garantia da Qualidade

assegurar qualidade dos controles de processos

- **Programa de auditoria interna;**
- **Programa de calibração de instrumentos utilizados no controle da qualidade;**
- **Programa de avaliação dos registros efetuados no mês;**
- **Programa de verificação da eficiência e eficácia dos métodos e processos;**
- **etc...**

TRABALHO DA DISCIPLINA – Elaboração de um POP

A partir do POP - Controle de Potabilidade de Água e Controle de desinfecção de caixa d'àgua do livro "Guia para elaboração dos procedimentos operacionais padronizados exigidos pela RDC nº 275" , da autora ELLEN LOPES : Livraria Varela, 2004 - *tem na biblioteca FMVZ USP*

1 – FAZER VOCÊ MESMO um POP sobre o mesmo tema (use sequencia do POP a partir das aulas de BPHM – (slide ESTRUTURA BÁSICA de um POP)

2 – Propor nova estruturação do POP do livro, incluindo:

2.1 uma planta baixa com localização de pontos de água

2.2 informações adicionais necessárias

2.3 formulários de controle da potabilidade
de registro de desinfecção da caixa d'àgua
de planilhas de monitoramento
de ações corretiva

3 - Pesquisar exigências oficiais sobre água e incluir no item DOCUMENTAÇÃO

4 – Entregar no dia da prova.