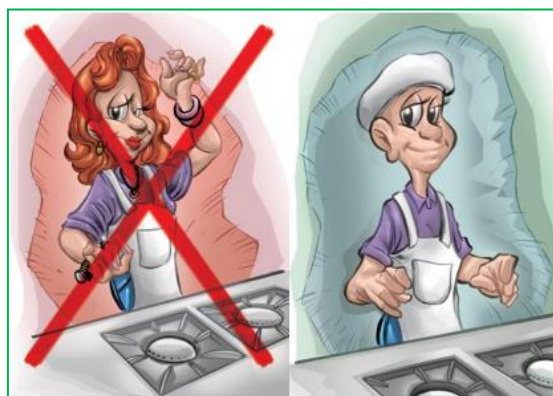

Orientação para elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação.



Serviço de Inspeção Municipal - S.I.M.

Secretaria de Agricultura, Pecuária e Desenvolvimento Agrário

PREFEITO MUNICIPAL

Wagner Ricardo Antunes Filho

SECRETÁRIO

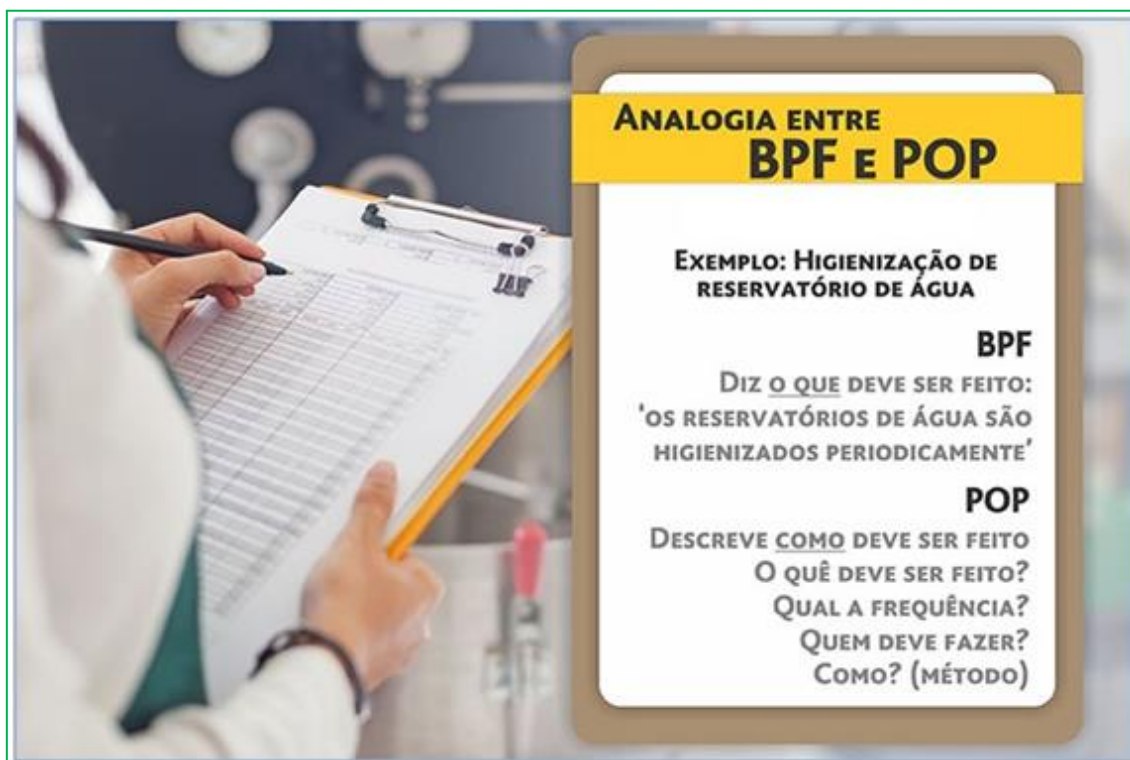
Mauricio Rodrigues Ramos

MÉDICA VETERINÁRIA

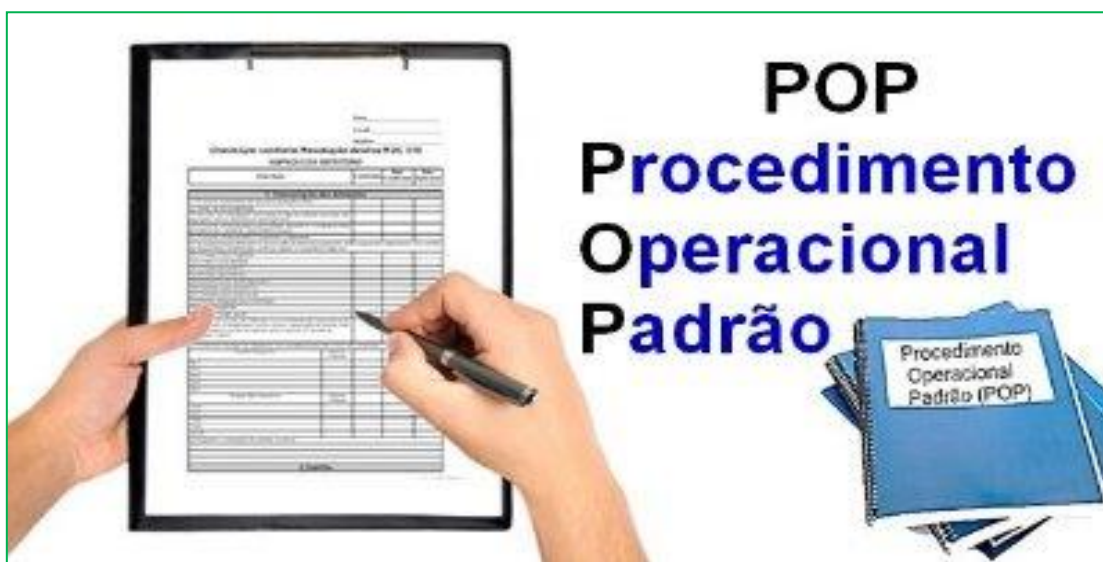
Bruna Helena Carvalho Pacheco

O **Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)** é um documento, exclusivo e intransferível, que descreve as operações realizadas pela pessoa física ou jurídica, e que inclui, no mínimo, os requisitos sanitários dos estabelecimentos, a manutenção da higienização das instalações, dos equipamentos e dos utensílios, o controle de qualidade da água, o controle integrado de pragas e vetores, controle da higiene e saúde dos manipuladores e o controle e garantia de qualidade do produto final.

Sempre que a empresa realizar alterações em sua estrutura física e operacional, o **MBPF** precisa ser atualizado, sendo a reprodução fiel da realidade da empresa, descrevendo a sua rotina de trabalho e anexando os **Procedimentos Operacionais Padronizados (POPs)**.



Os **POPs** são procedimentos escritos de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos. Devem conter as instruções sequenciais das operações e a frequência de execução, especificando o nome, o cargo, e ou a função dos responsáveis pelas atividades. Precisam ser aprovados, datados e assinados pelo responsável do estabelecimento.



Ao elaborar o **MBPF (ANEXO 01)** e os **POPs (ANEXO 02)**, os estabelecimentos devem relacionar os itens a seguir:

- a) **POP 1 - Higienização de instalações, equipamentos e móveis:**
- natureza da superfície a ser higienizada; método de higienização; princípio ativo selecionado e sua concentração; tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização;

temperatura; e outras informações que se fizerem necessárias. Além do acondicionamento e destino do lixo.

Obs.: Quando aplicável, os POPs devem contemplar a operação de desmonte dos equipamentos.

b) POP 2 - Controle integrado de vetores e pragas: o conjunto de medidas preventivas necessárias para impedir a atração, o acesso, o abrigo e a proliferação de insetos (moscas, baratas, formigas, etc.), ratos e pombos, evitando a aplicação de produtos químicos. Devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou a proliferação de vetores e pragas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

c) POP 3 - Condições de saneamento da água: especificar a procedência da água; se não for de abastecimento público, como é o tratamento e a periodicidade das análises laboratoriais; onde são armazenadas e as condições de armazenagem. Não é recomendado utilizar água de poço raso ou cacimba, em virtude da contaminação do solo.

d) **POP 4 - Higienização do reservatório:** natureza da superfície a ser higienizada; método de higienização; princípio ativo selecionado e sua concentração; tempo de contato dos agentes químicos e ou físicos utilizados na operação de higienização; temperatura e outras informações que se fizerem necessárias. As informações devem ser especificadas mesmo quando realizada por empresa terceirizada e, neste caso, deve ser apresentado o certificado de execução do serviço.

e) **POP 5 - Higiene e saúde dos manipuladores:** contemplar as etapas, a frequência e os princípios ativos usados na lavagem e antissepsia das mãos dos manipuladores, assim como as medidas adotadas nos casos em que os manipuladores apresentem lesão nas mãos, sintomas de enfermidade ou suspeita de problema de saúde que possa comprometer a qualidade higiênico-sanitária dos alimentos.

O MBPF e os **POPs** devem estar acessíveis aos funcionários envolvidos

e

disponíveis à autoridade sanitária, quando requerido.

ANEXO 01

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

1 - IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO E DO PRODUTO

Empresa:	
CNPJ:	Registro no S.I.M. Nº:
Endereço:	Telefone:
CEP:	e-mail:
Tipo de exploração:	
Produtos e quantidade produzida/mês:	
RESPONSÁVEL LEGAL/ TÉCNICO	
Nome:	
RG:	CPF:
Registro no Conselho:	

2 - DOCUMENTAÇÃO EXIGIDA PELO SERVIÇO DE INSPEÇÃO

☐ Certificado de Registro no S.I.M.
☐ Documentação do Responsável Técnico
☐ Manual de Boas Práticas de Fabricação (MBPF)
☐ Procedimentos Operacionais Padronizados (POP)
☐ Exames Laboratoriais de Análise Físico-Química e Microbiológica da Água.
☐ Comprovante de Execução de Controle de Vetores e Pragas.
☐ Projeto arquitetônico das instalações destinadas à serviços de alimentação

3 - ESTRUTURA FÍSICA

3.1 - DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA EXTERNA

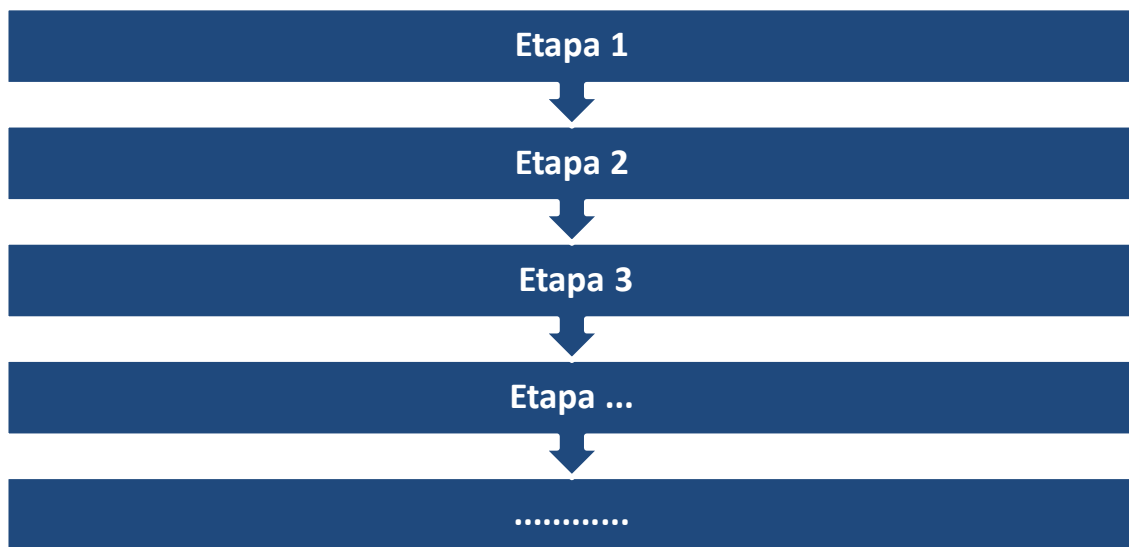
Descrever a área externa da unidade de produção, explicando se é cercada de modo a evitar a entrada de animais, livre de entulhos e/ou materiais que possam servir de criadouros para insetos e roedores; acesso pavimentado (calçada, pedras e outros) e se é mantida rigorosamente limpa.

3.2 - DESCRIÇÃO DA ESTRUTURA FÍSICA DA ÁREA INTERNA

Descrever qual o tipo de material utilizado dos pisos, paredes e teto (lisos, cor clara, de fácil limpeza), e suas condições de conservação (rachaduras, sinais de infiltração); como são as aberturas para a área externa (telas nas portas e janelas que evitam a entrada de insetos); o sistema de ventilação (natural ou artificial, se mantém temperatura agradável); quantos e onde estão os ralos e se estes possuem tampas com sistema abre e fecha ou com outro sistema que impeça a entrada de insetos; a existência de pias; e quais materiais são usados para a limpeza e secagem das mãos (papel toalha e sabonete líquido neutro e inodoro).

3.3 - FLUXOGRAMA

Descrever as etapas de produção, contemplando o recebimento da matéria-prima, passo a passo do processo de produção e os equipamentos e/ou utensílios utilizados, embalagem, rotulagem, armazenamento e distribuição; e demonstrar estas etapas em forma de esquema conforme exemplo abaixo e incluir quantas etapas forem necessárias.



4 - EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

4.1 - HIGIENE

Descrever todos os equipamentos utilizados, nas diversas fases de produção, a sua forma de higienização, a frequência da realização da limpeza e os produtos utilizados.

4.2 - MANUTENÇÃO

Descrever como manter os equipamentos em bom estado de funcionamento, conservação, higiene e a frequência com que realiza estas manutenções.

5 - QUALIFICAÇÕES DOS FORNECEDORES

Descrever matéria-prima e ingredientes utilizados no preparo dos produtos. No caso de bovídeos, descrever como é realizado o controle sanitário dos

animais (verificar a existência de atestados de vacinação de brucelose, atestado de controle de tuberculose, etc.)

6 - PRODUÇÃO

6.1 - RECEBIMENTO E ARMAZENAMENTO DE MATÉRIAS-PRIMAS

Descrever o recebimento das matérias - primas, o local de armazenamento (uso de estrados e/ou prateleiras, tipo de material: liso, íntegro, lavável e impermeável). Descrever o controle da matéria prima (registra data de compra, guarda a nota ou recibo de compra, registra a data de abertura da embalagem, acondiciona adequadamente e registra a validade após a abertura).

6.2 - PROCESSAMENTO

Descrever detalhadamente o modo de preparo dos alimentos (receita); e o tempo e temperatura de cozimento, cura ou refrigeração, quando for o caso.

6.3 - EMBALAGEM

Descrever os tipos e materiais usados nas embalagens dos produtos.

6.4 - ROTULAGEM

Descrever as informações constantes no rótulo ou colar o rótulo (s) do (s) produto (s) produzido (s); e qual o tempo de validade do (s) produto (s) e como realiza este controle de produção.

7 - ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL

Descrever, detalhadamente, a forma e o local de armazenamento de cada produto produzido, especificando se precisa de condições especiais de temperatura, umidade (Por exemplo: refrigeração, congelamento, etc.) e o tempo entre o preparo e o consumo.

8 - TRANSPORTE E DISTRIBUIÇÃO

Descrever o tipo de embalagem utilizada para o transporte (Por exemplo: caixas plásticas ou outros) e como realiza a higienização. Descrever a forma, condições e tempo de transporte dos produtos (qual veículo, como é higienizado, refrigerado, se é usado exclusivamente para este fim, se transporta os produtos protegidos de contaminação, se transporta alimento juntamente com produtos químicos, etc.).

9 - CONTROLE AMBIENTAL

9.1 - ÁGUA

Descrever a forma de abastecimento, de captação, de armazenamento, o tratamento (se necessário) da água usada na produção; como é feito a medida do cloro na água, a frequência e como são registrados os resultados; realização de análises laboratoriais, qual frequência e como é registrada; e como realiza a limpeza da caixa de água, qual a frequência e como é registrada.

9.2 - PRAGAS E VETORES

Descrever as formas de controle de pragas e vetores no local e seus registros; e se realiza desinsetização e controle de roedores e pombos, através de empresa especializada, qual a frequência e como é registrado.

9.3 - RESÍDUOS (Sólidos e Líquidos)

LIXO: Descrever o tipo de lixo produzido, como é feito o acondicionamento, separação, armazenamento e destinação final.

ÁGUAS RESIDUAIS: Descrever como realiza a destinação das águas servidas (esgoto e água após o uso na produção).

10 - CUIDADOS PESSOAIS

10.1 - UNIFORME E EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL (EPI)

Descrever o tipo de uniforme usado (cor, tipo de calçado, cuidados de manutenção e onde é guardado); e os EPI's que são utilizados (tipo de luva, máscara, etc.).

10.2 - HIGIENE PESSOAL

Descrever todos os cuidados de higiene pessoal que realizam (banho diário, unhas curtas, proteção dos cabelos, hábitos higiênicos ao utilizar o sanitário, sem aliança, brinco, colar, pulseira, relógio e barba, uniforme limpo, etc.)

10.3 - HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS

Descrever como é feita e se tem informação no local.

11 - HIGIENE DA ÁREA DE PRODUÇÃO

Descrever como realiza a higienização do ambiente, do mobiliário, dos equipamentos, dos utensílios, que produtos utilizam e qual a frequência para cada um destes.

Leme, _____ de _____ de _____

Assinatura do Responsável Técnico do Estabelecimento

Observações:

1 - Os itens deste formulário deverão ser preenchidos detalhadamente pelo estabelecimento requerente;

2 - Este modelo de manual deverá ser impresso com “timbre” do estabelecimento.

ANEXO 02

MODELOS DE POPs

POP: Higienização do Ambiente de Trabalho

(pisos, paredes, sanitários, estrados, luminárias etc.)

Responsável pela tarefa: _____

Frequência: _____

- **Todos os dias:** pisos, rodapés, ralos, as áreas de lavagem e produção, maçanetas, lavatórios, sanitários, cadeiras, mesas e recipiente de lixo;
- **Diariamente ou de acordo com o uso:** equipamentos, utensílios, bancadas, superfícies de manipulação, saboneteiras e borrifadores;
- **Toda semana:** paredes, portas, janelas, prateleiras, coifas, geladeiras e câmaras frigoríficas;
- **A cada 15 dias:** estrados ou similares e depósitos;
- **Todo mês:** luminárias, interruptores, tomadas e telas;
- **De acordo com a necessidade ou regulamentação específica:** teto ou forro caixa de gordura, filtro de ar condicionado e canaleta de ar.

ORIENTAÇÕES:

- 1** - Efetuar a remoção dos resíduos secos;
- 2** - Molhar com água a área que será limpa;
- 3** - Aplicar detergente e esfregar com vassoura, escova ou esponja, de acordo com o local que está sendo limpo;
- 4** - Efetuar o enxague para retirar por completo o detergente;
- 5** - Em um balde, adicionar uma colher de sopa de água sanitária a 2,5% de cloro, para cada litro de água;
- 6** - Efetuar a aplicação da solução acima no local que está sendo limpo, deixando agir por 10 minutos.
- 7** - Acondicione o lixo em sacos plásticos resistentes;
- 8** - Conservar os sacos de lixo em recipientes de plástico ou de metal (de fácil limpeza);
- 9** - O recipiente deve ter tampa e pedal, permanecendo sempre fechado;
- 10** - Deixe o recipiente do lixo afastado das mesas, pias, utensílios e do armazenamento de alimentos para evitar a contaminação cruzada;

11 - Armazenar o lixo em áreas externas, protegido da chuva e do sol, em recipientes bem fechados, de fácil limpeza;

12 - Separar o lixo por tipo: lixo orgânico (restos de alimentos) e lixo reciclável (papel, vidro, plástico e metal).

POP: Controle Integrado de Vetores e Pragas

1 - Evite buracos e fendas nas portas, nas janelas, no teto, pisos, paredes e entre os azulejos;

2 - Feche todas as aberturas para o ambiente externo utilizando telas milimétricas nas janelas e nos exaustores, proteção nos rodapés das portas, vedação nas aberturas de vãos de telhado e proteção nos ralos e grelhas;

3 - Verifique todos os produtos recebidos, caixas podem vir com insetos e roedores. As pragas se instalam em seu estabelecimento se encontrarem facilidades de acesso, abrigo e alimento;

4 - Mantenha a vegetação aparada e o lixo acondicionado corretamente;

5 - Não deve haver acúmulo de água no ambiente externo ou água parada em objetos e materiais em desuso, de forma a prevenir a proliferação de mosquitos e evitar a dengue.

POP: Higiene Pessoal do Trabalhador

- 1 - Ao chegar ao sanitário ou vestiário, lavar as mãos com produtos antissépticos;
- 2 - Colocar o uniforme limpo, gorro ou rede prendendo todo o cabelo e sapato fechado;
- 3 - Tirar brincos, pulseiras, anéis, relógio e outros adornos;
- 4 - Escovar os dentes;
- 5 - Lavar as mãos ao deixar de manipular e ao voltar a manipular os produtos alimentícios;
- 6 - Lavar o uniforme diariamente.

Observações:

- 1 - Os **POPs** devem ser preenchidos detalhadamente pelo estabelecimento requerente;
- 2- Os **POPs** devem ser fixados em locais visíveis, próximo dos locais onde serão realizados os procedimentos.
- 3 - Os modelos devem ser impresso com “timbre” do estabelecimento.