Resolução Nº 10, DE 22 DE MAIO DE 2003

Situação: **Vigente**

Publicado no Diário Oficial da União de 28/05/2003 , Seção 1 , Página 4

Ementa: 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).

Histórico:

MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA

RESOLUÇÃO DIPOA/SDA Nº 10, DE 22 DE MAIO DE 2003.

O DIRETOR DO DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, DA SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO, no uso da atribuição que lhe confere o art. 902 do Regulamento da Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29 de março de 1952, e art. 84 da Portaria Ministerial nº 574, de 8 de dezembro de 1998, Portaria nº 46, de 10 de fevereiro de 1998, e o que consta do Processo nº 21000.010393/2002 - 18, resolve:

Art. 1º Instituir 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).

Art. 2º Estabelecer a data de 1º de janeiro de 2004 para a implantação compulsória desse Programa, nos moldes apresentados no Anexo desta Resolução e de acordo com as características de cada estabelecimento de leite e derivados registrados no Serviço de Inspeção Federal/Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIF/DIPOA, nas seguintes categorias funcionais:

I - Entreposto-Usina;
II - Usina de Beneficiamento;
III - Fábrica de Laticínios;
IV - Granja Leiteira;
V - Entreposto de Laticínios.

Art. 3º A elaboração e a implantação dos Programas PPHO serão de única e exclusiva responsabilidade das indústrias com SIF registradas nas categorias acima discriminadas.

Art. 4º Os Programas PPHO devem ser elaborados diretamente pelos Estabelecimentos de Leite e Derivados e não dependerão de aprovação prévia do SIF/DIPOA para sua implantação.

Art. 5º Caberá ao SIF/DIPOA verificar, por meio da aplicação de Lista de Verificação própria, a adequação do Programa aos termos do Anexo da presente Resolução e o seu rigoroso cumprimento.

Art. 6º O SIF/DIPOA poderá estabelecer a necessidade de se introduzir modificação parcial ou na totalidade do Programa PPHO desenvolvido ou implantado pelo

estabelecimento, assim como fixar prazos de atendimento, entre outras medidas legais, uma vez constatada a incidência de não-conformidades durante auditorias de BPF/PPHO.

Art. 7º Os estabelecimentos industriais que não observarem os prazos estabelecidos no presente instrumento estarão sujeitos às penalidades previstas na legislação em vigor.

Art. 8º Esta Resolução entra em vigor na data de sua publicação.

RUI EDUARDO SALDANHA VARGAS

ANEXO
PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS – PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL (PPHO) NOS ESTABELECIMENTOS DE LEITE E DERIVADOS.

1. Introdução

1.1. As principais ferramentas usadas na atualidade para a garantia da inocuidade, qualidade e integridade dos alimentos são:

1.1.1. Boas Práticas de Fabricação, BPF(=GMP);

1.1.2. Procedimentos – Padrão de Higiene Operacional, PPHO (=SSOP);

1.1.3. Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle, APPCC (=HACCP).

1.2. Embora o APPCC seja um sistema amplo para a garantia da inocuidade, da qualidade e da integridade do alimento, este não deve ser considerado ÚNICO e INDEPENDENTE. Considera-se o APPCC uma ferramenta para controle de processo e não para o ambiente onde o processo ocorre. As BPF e o PPHO constituem, dessa forma, pré-requisitos essenciais à implantação do APPCC.

2. Procedimentos – Padrão de Higiene Operacional:

Constituindo uma extensão do Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos, aprovado por meio da Portaria n° 368/97, do Ministério da Agricultura e do Abastecimento, e tomando como base os arts. 32, 33 e 35 do Regulamento de Inspeção Industrial e Sanitária de Produtos de Origem Animal, aprovado pelo Decreto nº 30.691, de 29.03.52, alterado pelos Decretos nos 1.255, de 25.06.62, 1.236, de 02.09.94, 1.812, de 08.02.96 e 2.244, de 04.06.97, o presente Manual tem o objetivo de estabelecer Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional, visando reduzir ou eliminar os riscos associados com a contaminação de leite e de produtos lácteos.

2.1. Definição: Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional são procedimentos descritos, desenvolvidos, implantados e monitorizados, visando estabelecer a forma rotineira pela qual o estabelecimento industrial evitará a contaminação direta ou cruzada e a adulteração do produto, preservando sua qualidade e integridade por meio da higiene antes, durante e depois das operações industriais.

2.2. Objetivo: Evitar a contaminação direta ou cruzada ou a adulteração dos produtos por meio das superfícies dos equipamentos, utensílios, instrumentos de processo e manipuladores de alimentos.

2.3. Responsabilidade: O Plano PPHO é um compromisso da empresa com a higiene, devendo ser escrito e assinado pela sua administração geral e seu responsável técnico, que passam a responsabilizar-se pela sua implantação e fiel cumprimento, incluindo:

2.3.1. Treinamento e Capacitação de Pessoal;

2.3.2. Condução dos procedimentos antes, durante e após as operações;

2.3.3. Monitorização e avaliações rotineiras dos procedimentos e de sua eficiência;

2.3.4. Revisão das ações corretivas e preventivas em situações de desvios e alterações tecnológicas dos processos industriais.

3. Estruturação do plano PPHO

3.1. O Plano PPHO deve ser estruturado em 9 pontos básicos:

3.1.1. PPHO 1. Segurança da Água;

3.1.2. PPHO 2. Condições e higiene das superfícies de contato com o alimento;

3.1.3. PPHO 3. Prevenção contra a contaminação cruzada;

3.1.4. PPHO 4. Higiene dos Empregados;

3.1.5. PPHO 5. Proteção contra contaminantes e adulterantes do alimento;

3.1.6. PPHO 6. Identificação e Estocagem Adequadas de substâncias Químicas e de Agentes Tóxicos;

3.1.7. PPHO 7. Saúde dos Empregados;

3.1.8. PPHO 8. Controle Integrado de Pragas;

3.1.9. PPHO 9. Registros.

3.2. Características do PPHO:

3.2.1. Procedimentos de limpeza e sanitização, compreendendo:

3.2.1.1. Conservação e manutenção sanitária de instalações, equipamentos e utensílios;

3.2.1.2. Freqüência (antes / durante / após operação industrial);

3.2.1.3. Especificação e controle das substâncias detergentes e sanitizantes utilizadas e de sua forma de uso;

3.2.1.4. Formas de monitorização e respectivas freqüências;

3.2.1.5. Aplicação de ações corretivas a eventuais desvios, garantindo, inclusive, o apropriado destino aos produtos não conformes;

3.2.1.6. Elaboração e manutenção do Plano de implementação do PPHO, dos Formulários de Registros, dos documentos de monitorização e das ações corretivas adotadas. Todos os documentos devem ser assinados e datados;

3.2.1.7. A manutenção de Registros inclui:

3.2.1.7.1. Garantia da sua integridade;

3.2.1.7.2. Arquivamento no mínimo por 1 (um) ano;

3.2.1.7.3. Fácil disponibilidade ao SIF;

3.2.1.7.4. Manutenção em local de fácil acesso.

4. Procedimentos de Auditoria de PPHO pelo SIF / DIPOA

4.1. Elaborado e implantado o Plano PPHO dentro dos prazos estabelecidos no presente documento, este deverá ser encaminhado à Chefia do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIPA / DFA da Unidade Federativa onde estiver localizado o estabelecimento, por meio da Inspeção Federal local, do Posto ou da Representação Regional do SIPA / DFA a que estiver vinculado.

4.2. Após a apresentação do Plano, serão efetuadas Verificações e Supervisões pela IF local, Regional ou pelo SIPA, para avaliar se o Plano está suficientemente documentado para fornecer evidências objetivas de atendimento aos requisitos do PPHO.

4.3. As Auditorias de Conformidade serão desenvolvidas por Auditores do SELEI/DIPOA, para comprovar que os requisitos estabelecidos na documentação elaborada pelo estabelecimento industrial estão sendo fielmente observados.

4.4. Durante as Auditorias de Conformidade poderão ser colhidas amostras de produtos, ingredientes e aditivos para análises laboratoriais, além de se aplicar uma Lista de Verificação compreendendo os seguintes itens:

4.4.1. Análise dos documentos de registro;

4.4.2. Avaliação e observação do cumprimento dos procedimentos descritos nos planos;

4.4.3. Verificação da conformidade dos procedimentos e registros com o Plano PPHO;

4.4.4. Observação direta da implementação do Plano e da freqüência de monitorização;

4.4.5. Análise das condições higiênicas por exame visual, podendo estender-se a testes químicos, físicos e microbiológicos;

4.4.6. Se as ações corretivas foram implementadas e documentadas;

4.4.7. Confrontação das verificações do SIF com os documentos do PPHO;

4.4.8. Se os documentos estão devidamente preenchidos, assinados e datados pelos responsáveis mencionados no PPHO;

4.4.9. Registro das não-conformidades e comunicação à empresa dos prazos para atendimento ou correção, além da adoção de outras providências que se fizerem necessárias.