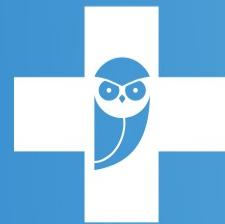


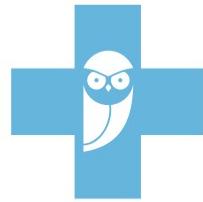


By @kakashi_copiador



Estratégia
Saúde

Boas Práticas de Fabricação



Estratégia
Saúde

INTRODUÇÃO

inócuo

Que não causa prejuízo nem danos; que não oferece perigo; inofensivo; veneno inócuo para o homem.

Que não produz o efeito esperado: medidas políticas inócuas.



INTRODUÇÃO



Programas de gestão nos quais se aplicam **medidas sanitárias**

FERRAMENTAS PARA A SEGURANÇA DE ALIMENTOS

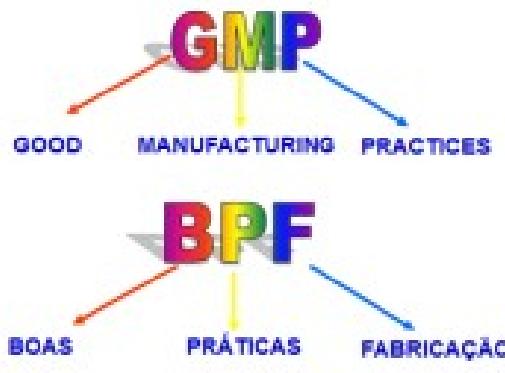
BPF
Boas Práticas
de Fabricação

POPs
Programas
Operacionais Padrão

PPHO
Programa Padrão
de Higiene Operacional

APPCC (HACCP)
Análise de Perigos
e Pontos Críticos de Controle

DEFINIÇÕES



Art. 10, VIII – RIISPOA:

Boas Práticas de Fabricação - BPF - condições e procedimentos higiênico-sanitários e operacionais sistematizados, aplicados em todo o fluxo de produção, com o objetivo de garantir a inocuidade, a identidade, a qualidade e a integridade dos produtos de origem animal.

Portaria N° 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

Boas Práticas de Elaboração: são os procedimentos necessários para a obtenção de alimentos inócuos e saudáveis e sãos.

DEFINIÇÕES

Portaria Nº 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

REGULAMENTO TÉCNICO SOBRE AS CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE ELABORAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES/INDUSTRIAIZADORES DE ALIMENTOS.

Estabelece os requisitos gerais (essenciais) de higiene e de boas práticas de **elaboração para alimentos elaborados/industrializados para o consumo humano**



Portaria Nº 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

DEFINIÇÕES

Estabelecimento de Alimentos Elaborados/Industrializados

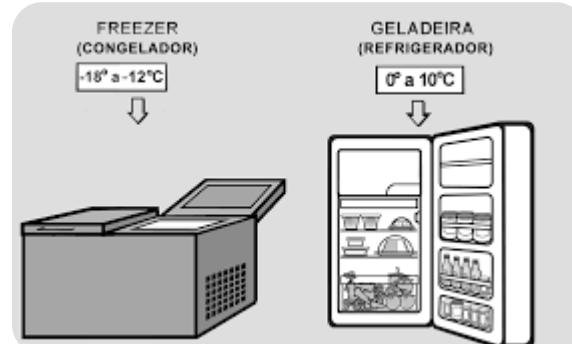
É o espaço delimitado que compreende o local e a área que o circunda, onde se **efetiva um conjunto de operações e processos** que tem como finalidade a obtenção de um alimento elaborado, assim como o armazenamento e transporte de alimentos e/ou matéria prima



DEFINIÇÕES

Manipulação de Alimentos

São as operações que se efetuam sobre a **matéria prima até o produto terminado**, em qualquer etapa do seu processamento, armazenamento e transporte.



DEFINIÇÕES

Elaboração de Alimentos

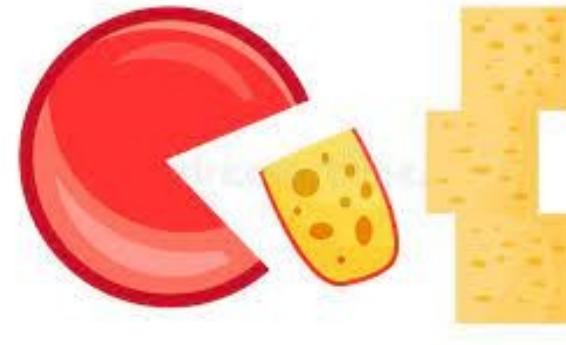
É o conjunto de todas as operações e processos praticados para a obtenção de um alimento terminado.



DEFINIÇÕES

Fracionamento de Alimentos

São as operações pelas quais se fraciona um alimento sem modificar sua composição original.



DEFINIÇÕES

Armazenamento

É o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados.



DEFINIÇÕES

Adequado

Entende-se como suficiente para alcançar o fim que se almeja.



DEFINIÇÕES

Contaminação

Entende-se como a presença de **substâncias ou agentes estranhos** de origem biológica, química ou física, que se considere como **nociva ou não** para a saúde humana.



DEFINIÇÕES

Desinfecção

É a **REDUÇÃO**, por intermédio de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédio, instalações, maquinaria e utensílios, a um nível que impeça a contaminação do alimento que se elabora.



Art. 10, IX, RIISPOA: desinfecção - procedimento que consiste na **ELIMINAÇÃO DE AGENTES INFECIOSOS** por meio de tratamentos físicos ou agentes químicos

PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICOS- SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS

PRIMAS

Traz os princípios gerais para a recepção de matérias primas destinadas à produção de alimentos elaborados/industrializados, que assegurem **qualidade suficiente para não oferecer riscos à saúde humana.**

Área de Procedência das Matérias Primas

Proteção contra áreas inadequadas de produção, criação extração, cultivo e colheita

Proteção contra a contaminação com resíduos/sujidades

Proteção contra a contaminação pela água

Controle de pragas e enfermidades

PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICOS- SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS PRIMAS

Colheita, produção, extração e rotina de trabalho

Métodos e procedimentos

Equipamentos e recipientes

Remoção de matérias primas inadequadas

Proteção contra a contaminação

Transporte

Meios de transporte

Procedimentos de manipulação

Armazenamento no local de produção

Proteção contra contaminação e redução ao mínimo os danos e deteriorações

Portaria N° 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

PRINCÍPIOS GERAIS HIGIÊNICOS-+ SANITÁRIOS DAS MATÉRIAS PRIMAS



CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS

Estabelece os requisitos gerais (essenciais) e de boas práticas de elaboração a que deve atender **todo estabelecimento que pretenda obter alimentos aptos** para o consumo humano.

Instalações

Localização

Vias de trânsito interno e recipientes

Condições higiênico-sanitárias

Iluminação e ventilação

Controle de pragas

Fluxograma

Evitar contaminação direta e cruzada

Pisos, paredes, teto, forro, janelas, portas

Aprovação de projetos de prédios e instalações

Abastecimento de água potável

Vapor, gelo, evacuação de águas residuais/efluentes

Vestiários, sanitários, barreiras sanitárias

Armazenamento de resíduo e não comestíveis

CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS DOS ESTABELECIMENTOS



**CARTAZ EXPLICATIVO DE
COMO PROCEDER A LAVAGEM
DAS MÃOS**

BARREIRA SANITÁRIA - DISPOSITIVOS PARA:
LAVAGEM DE BOTAS/LAVAGEM DE MÃOS
DESINFECÇÃO DE MÃOS (quando necessária)
LIXEIRAS COM TAMPA E ACIONAMENTO COM PEDAL

CONDIÇÕES HIGIÊNICO - SANITÁRIAS⁺

Estratégia
Saúde

DOS ESTABELECIMENTOS

Estabelece os requisitos gerais (essenciais) e de boas práticas de elaboração a que deve atender **todo estabelecimento que pretenda obter alimentos aptos** para o consumo humano.

Equipamentos

Materiais

Desenho e construção

Termômetros de máxima e mínima para ambientes climatizados

ESTABELECIMENTO - REQUISITOS DE HIGIENE

Geral

Conservação: os prédios, instalações, equipamentos e utensílios

Limpeza e Desinfecção: procedimentos, locais de guarda de produtos, evitar contaminação cruzada

Programa de higiene e desinfecção

Manipulação, Armazenamento e Eliminação de Resíduos



ESTABELECIMENTO - REQUISITOS DE HIGIENE

Geral

Proibição de animais domésticos

Sistema de combate às pragas



Local para armazenamento de substâncias perigosas

Roupa e Objetos Pessoais em locais corretos

HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

Geral

Ensínamento de higiene



Condições de saúde
Doenças contagiosas/ferimentos



Portaria N° 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS

Geral

Lavagem das mãos

Higiene Pessoal

Conduta pessoal

Visitantes

Responsabilidades da Supervisão



HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS



Portaria N° 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

https://t.me/kakashi_copiador

HIGIENE PESSOAL E REQUISITOS SANITÁRIOS



REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Requisitos aplicáveis à matéria prima

Parasitas microrganismos ou substâncias tóxicas, decompostas ou estranhas que não possam ser reduzidas a níveis aceitáveis

Matérias primas ou ingredientes deverão ser inspecionados e classificados antes de seguirem para a linha de fabricação/elaboração – controles laboratoriais (se aplicável)

Armazenamento em condições que evitem a sua deterioração, proteja-os contra a contaminação e reduza as perdas ao mínimo

FIFO

Portaria N° 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Prevenção da contaminação cruzada

Prevenção da contaminação por contato direto ou indireto



Portaria N° 368, DE 4 DE SETEMBRO DE 1997

REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Prevenção da contaminação cruzada

Lavar bem as mãos entre uma e outra manipulação de produtos, nas diversas fases de elaboração.



Equipamento que entrou em contato com matérias primas ou com material contaminado deverá ser rigorosamente limpo e desinfetado

REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Emprego da água

Água potável

Recirculação desde que atenda requisitos.



REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

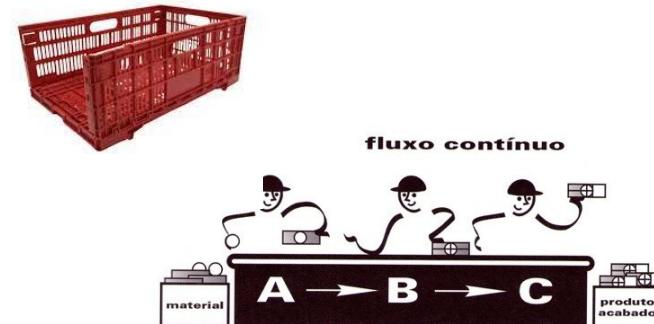
Elaboração

Pessoal capacitado e supervisionada por pessoal tecnicamente competente.

Sem demoras inúteis e em condições que excluem toda a possibilidade de contaminação, deterioração ou proliferação de microrganismos

Recipientes adequados para evitar contaminação

Métodos de conservação e controles necessários



REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Embalagem

Armazenadas em locais destinados à finalidade, e em condições de sanidade e limpeza

Material de embalagem deverá ser satisfatório e conferir proteção apropriada contra a contaminação

Envase de modo que se evite a contaminação do produto



REQUISITOS DE HIGIENE NA ELABORAÇÃO

Direção e Supervisão

Conhecimentos suficientes sobre os princípios e práticas de higiene dos alimentos, para que possam julgar os possíveis riscos e assegurar uma vigilância e supervisão eficazes.



Documentação e Registro

Registros da elaboração, produção e distribuição
Manter por período superior ao da duração mínima do alimento



ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DE MATERIAS PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

Impedir a contaminação e/ou a proliferação de microrganismos

Proteger contra a alteração do produto e danos aos recipientes ou embalagens

Durante armazenamento: inspeção para liberação de alimentos aptos para o consumo humano e que cumpram as especificações aplicáveis aos produtos acabados

Transporte: veículos refrigerados ou congelados - verificar a umidade e a temperatura





ESTUDE COM O ESTRATÉGIA!

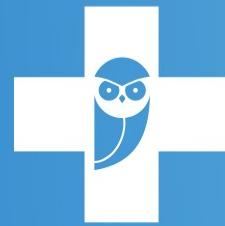
Prof. Nicolle Fridlund



@nicolle_fridlu
nd



Prof. Nicolle
Fridlund



Estratégia Saúde