



PPHO - Condições de Higiene das Superfícies de Contato com o Alimento

Comentário 1. Este documento visa facilitar ao estabelecimento a elaboração dos seus próprios procedimentos para garantir as condições de higiene das superfícies de contato, direto e indireto, com os alimentos das áreas de fabricação, porém é importante ressaltar que há necessidade de adaptação deste material-guia às necessidades intrínsecas de cada estabelecimento.

1. Objetivo

Estabelecer diretrizes e procedimentos para assegurar que todas as superfícies que entram em contato com alimentos, direta ou indiretamente, estejam devidamente limpas e desinfetadas, a fim de garantir a segurança do alimento.

2. Embasamento legal

- **Lei nº 10.098 de 21 de fevereiro de 2024:** Institui e regulamenta o Serviço de Inspeção Municipal de Jundiá – SIM Jundiá
- *(PARA AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL)* **Decreto nº 33.951 de 18 de abril de 2024:** Regulamenta as atividades do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Animal – SIMPOA
- *(PARA AGROINDÚSTRIAS DE PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL)* **Decreto nº 33.952 de 18 de abril de 2024:** Regulamenta as atividades do Serviço de Inspeção de Produtos de Origem Vegetal – SIMPOV

Comentário 2. No item “Embasamento legal”, além de utilizar as normativas previstas pelo SIM Jundiá, poderão ser elencadas outras normativas relacionadas a este PPHO.

2. Definições

- **Superfícies de Contato com Alimentos:** Qualquer superfície que entre em contato direto ou indireto com alimentos, como equipamentos, utensílios e bancadas.
- **Desinfecção:** é a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos no prédio, instalações, maquinários e utensílios, a um nível que não origine contaminação do alimento que será elaborado.

3. Responsabilidades

Indicar os responsáveis pela execução, monitoramento, registro, e controle de cada procedimento utilizado pela empresa como no exemplo:

- **Responsável(eis) por executar cada um dos procedimentos de limpeza e desinfecção descritos:** **INSERIR O(s) NOME(s)**
- **Responsável(eis) por supervisionar cada um dos procedimentos descritos:** **INSERIR O(s) NOME(s)**



**UNIDADE DE GESTÃO DE AGRONEGÓCIO, ABASTECIMENTO E TURISMO DO MUNICÍPIO DE
JUNDIAÍ**

DEPARTAMENTO DE AGRONEGÓCIO / DIVISÃO DE AGROINDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM JUNDIAÍ

- **Responsável(eis) por controlar o estoque e reposição de materiais de limpeza:** **INSERIR O(s) NOME(s)**

5. Procedimentos

5.1. Limpeza e Desinfecção

O processo de limpeza e aplicação de agentes químicos ou físicos para eliminação dos microrganismos patogênicos de cada tipo de superfície deve estar descrito nestes procedimentos, contendo minimamente: técnica de limpeza, produto(s) e materiais utilizado(s), frequência de execução, tempo de ação, método de uso, forma de diluição ou preparo da solução desinfetante e EPIs necessários.

- **Superfícies de Contato Direto com Alimentos:** Descrever o procedimento de limpeza de cada superfície de contato direto com alimentos ou grupo de superfícies. Exemplos de superfícies de contato direto:
 - mesas, tábuas de corte e similares, panelas e outros recipientes, peneiras, utensílios de corte e mexedura, caixas plásticas, estantes, pia de lavagem de utensílios ou de hortaliças, carrinhos e equipamentos.
- **Superfícies de Contato Indireto com Alimentos:** Descrever o procedimento de limpeza de cada superfície de contato indireto com alimentos ou grupo de superfícies. Exemplos de superfícies de contato indireto:
 - paredes, chão, teto, portas, janelas, evaporadores, lixeiras, cortinas, pias de lavagem de mãos, pias de lavagem de botas.
- **Ambientes externos às áreas de produção:** Descrever o procedimento de limpeza de cada área. Exemplos:
 - sanitários, vestiários, depósito de ingredientes secos, depósitos de produtos de limpeza, copa, áreas externas, áreas de depósito de lixo e resíduos.

5.2. Materiais e Produtos de Limpeza

- **Produtos de Limpeza:** 1. Padronizar os produtos de limpeza que serão utilizados na produção. 2. Descrever cada produto de limpeza padronizado, sua função e em quais procedimentos serão utilizados. Obs.: As fichas técnicas dos produtos deverão ser mantidas atualizadas e com acesso facilitado.
- **Armazenamento:** 1. Descrever o local e método de armazenamento dos produtos de limpeza em áreas designadas, longe das áreas de processamento e armazenamento de alimentos. 2. Descrever a forma de controle do estoque e reposição de material de limpeza.



UNIDADE DE GESTÃO DE AGRONEGÓCIO, ABASTECIMENTO E TURISMO DO MUNICÍPIO DE JUNDIAÍ

DEPARTAMENTO DE AGRONEGÓCIO / DIVISÃO DE AGROINDÚSTRIA
SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL – SIM JUNDIAÍ

5.3. Manutenção e Inspeção

- **Inspeção:** 1. Descrever como e em qual frequência a inspeção das superfícies de contato direto, das de contato indireto e ambientes externos à área de produção realizada, bem como quais são as características avaliadas para classificação das condições das superfícies como satisfatórias ou insatisfatórias.
- **Manutenção:** Descrever a frequência padrão em que a manutenção das superfícies é executada, podendo descrever quais características presentes nos equipamentos, utensílios, bancadas entre outras superfícies de contato direto ou indireto com o alimento poderão resultar em manutenção ou substituição imediata.

6. Treinamento

- **Capacitação:** 1. Descrever como são realizados os treinamentos dos funcionários sobre os procedimentos de limpeza e desinfecção. 2. Detalhar como o controle de participação dos funcionários é realizado e quem é o responsável por aplicar os treinamentos.
- **Atualização:** Apresentar a frequência padrão de treinamentos e quais outras situações que poderão levar a empresa a oferecer treinamento de atualização aos funcionários como, por exemplo, quando houver mudanças nos produtos saneantes, alteração nas regulamentações ou novos colaboradores na equipe.

7. Documentação e Registros

- **Registros de limpeza e desinfecção:** Detalhar como serão realizados os registros de todas as atividades de limpeza e desinfecção, incluindo minimamente datas, horários, produtos utilizados e responsáveis.
- **Manutenção de Registros:** Detalhar onde e por quanto tempo serão armazenados os registros deste PPHO.

8. Revisão e Atualização

- **Responsável pela Revisão:** A revisão do PPHO (descrever quem será o responsável pela revisão do PPHO **INSERIR O(s) NOME(s)**).
- **Revisão do PPHO:** Descrever a periodicidade padrão e as situações em que haverá necessidade de atualização deste PPHO.