



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

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

PPHO - Controle Integrado de Pragas

Comentário 1. Este documento visa facilitar ao estabelecimento a elaboração dos seus próprios procedimentos de Controle Integrado de Pragas, 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 o controle de pragas no estabelecimento, prevenindo a entrada, infestação e proliferação de pragas, de modo a garantir a segurança e qualidade dos produtos.

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
- **RDC nº 622, de 9 de março de 2022:** Dispõe sobre o funcionamento de empresas especializadas na prestação de serviço de controle de vetores e pragas urbanas e dá outras providências.

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

Controle Integrado de Pragas (CIP): Conjunto de medidas preventivas e corretivas aplicadas para impedir a entrada, proliferação e infestação de pragas no ambiente de produção.

Pragas: Qualquer organismo que possa comprometer a higiene e segurança dos produtos, incluindo insetos, roedores, pássaros, entre outros.

Monitoramento de Pragas: Processo de inspeção regular e verificação de armadilhas, sinais de infestação e implementação de medidas corretivas.

Áreas Críticas: Áreas com maior risco de se tornarem foco de pragas no estabelecimento.



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

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

3. Responsabilidades

Indicar os responsáveis pela execução, monitoramento, registro, e controle dos procedimentos de controle integrado de pragas adotados pela empresa. Exemplo:

- **Responsável(eis) por supervisionar e garantir a execução dos procedimentos de controle de pragas:** INSERIR O(s) NOME(s)
- **Responsável(eis) por manter os registros das atividades de monitoramento e controle de pragas:** INSERIR O(s) NOME(s)
- **Empresa contratada para executar os procedimentos de controle de pragas conforme definido pela empresa:** INSERIR O NOME

4. Procedimentos

4.1 Mapeamento de áreas críticas: Apresentar o mapeamento de toda a área do estabelecimento, demarcando as áreas críticas ao ataque de pragas e onde se localizam as iscas e pontos de tratamento e avaliação.

4.2 Barreiras: 1. Detalhar quais as barreiras físicas utilizadas pela empresa. 2. Detalhar quais as barreiras químicas e biológicas utilizadas pela empresa, quando utilizadas.

4.3 Execução e manutenção dos procedimentos de controle de pragas: Descrever as ações preventivas usadas pelo estabelecimento para prevenir o fornecimento de água, alimento, abrigo e acesso às pragas e também, as ações corretivas adotadas pelo estabelecimento quanto ao Controle Integrado de Pragas. Exemplo:

- descrição das barreiras físicas (cortinas de ar, armadilhas luminosas de adesão) e como ocorre a manutenção destas barreiras para prevenir a ocorrência de pragas, podendo descrever quais características poderão resultar em manutenção ou substituição imediata.
- o controle por meio da aplicação de produtos químicos, instalação de armadilhas entre outros, detalhando também a frequência de execução.

4.4 Gestão de resíduos: 1. Detalhar como a gestão dos resíduos gerados pelo estabelecimento é realizada a fim de prevenir a presença de pragas. Apresentar os procedimentos adotados para manuseio, separação e descarte dos lixos e resíduos bem como manutenção e limpeza dos locais de depósito de lixo e resíduos.

5. Monitoramento e Controle

5.1 Monitoramento e inspeção: 1. Descrever como e em qual frequência as ações de monitoramento e inspeção dos procedimentos de controle integrado de pragas são executadas. 2. Descrever quais os pontos avaliados nas inspeções.

5.2 Ação Corretiva: 1. Descrever como o estabelecimento atuará após identificar uma não conformidade relacionada ao controle de pragas. 2. Quais as ferramentas e os meios pelos quais a empresa conseguirá identificar uma possível falha no controle de pragas. 3. Descrever as ações corretivas que poderão ser adotadas. 4. Descrever como será feito o registro da não



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

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

conformidade ocorrida e de todas as ações tomadas. 5. Descrever como serão implementadas ações preventivas para impedir a reincidência da contaminação.

5.3 Controles e registros: 1. Descrever como os controles dos processos relacionados a este PPHO são executados. 2. Detalhar quais e como os registros são realizados (como por exemplo controle de treinamento, inspeções, auditorias, incidentes, controles de rotina, etc.). 3. Descrever o que deve conter no comprovante da execução do serviço de controle de pragas, sendo no mínimo: o nome e endereço do estabelecimento; praga(s) alvo; data de execução dos serviços; prazo de validade do serviço; grupo(s) químico(s) do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s); nome e concentração de uso do(s) produto(s) eventualmente utilizado(s); orientações pertinentes ao serviço executado; nome do responsável técnico com o número do seu registro no conselho profissional correspondente; número do telefone do Centro de Informação Toxicológica; e identificação da empresa especializada prestadora do serviço com: razão social, nome fantasia, endereço, telefone e números das licenças sanitária e ambiental com seus respectivos prazos de validade.

6. Treinamento e Conscientização

6.1 Capacitação: 1. Descrever como os funcionários recebem informações sobre os procedimentos de controle integrado de pragas. 2. Detalhar como o controle de participação dos funcionários é realizado e quem é o responsável por aplicar os treinamentos.

6.2 Atualização e treinamento contínuo: 1. Apresentar a frequência padrão dos treinamentos em que se aborda o Controle Integrado de Pragas. 2. Descrever quais outras situações que poderão levar a empresa a oferecer treinamento de atualização aos funcionários sobre os procedimentos de controle integrado de pragas, por exemplo, quando houver mudanças nos procedimentos internos, mudança nos produtos utilizados, mudança de funcionários ou regulamentações.

7. 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.