



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 da Higiene dos Colaboradores

---

*Comentário 1. Este documento visa facilitar ao estabelecimento a elaboração dos seus próprios procedimentos de Controle da Higiene dos Colaboradores, 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 garantir que todos os colaboradores sigam práticas rigorosas de higiene pessoal para prevenir a contaminação e assegurar a segurança e qualidade dos alimentos e bebidas produzidos.

### 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

- **Higiene Pessoal:** Conjunto de práticas e procedimentos que visam manter a limpeza e saúde pessoal dos colaboradores para evitar a contaminação dos produtos.
- **Equipamentos de Proteção Individual (EPIs):** Roupas e acessórios utilizados pelos colaboradores para prevenir a contaminação dos alimentos e proteger a saúde pessoal.

### 4. Responsabilidades

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

- **Responsável(eis) por supervisionar, monitorar e controlar os procedimentos de controle da higiene dos colaboradores:** **INSERIR O(s) NOME(s)**
- **Responsável(eis) por aplicar os treinamentos sobre as práticas de higiene do colaborador:** **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

### 5. Procedimentos

#### 5.1. Barreiras Sanitárias

- **Áreas de troca e troca de vestimenta:** 1. Detalhar as áreas designadas para troca de uniforme e condutas de higiene e organização que forem necessárias. 2. Detalhar se há necessidade da existência de avisos, sinalizações, placas de instruções e afins e suas finalidades.
- **Higiene das Mãos:** 1. Detalhar o procedimento adotado pela empresa para higiene e desinfecção das mãos. 2. Descrever quais os produtos padronizados utilizados para o procedimento de higiene das mãos. 3. Detalhar em quais situações o procedimento de higiene das mãos deve ser executado.
- **Higiene de Botas:** 1. Detalhar o procedimento de higiene e desinfecção de botas quando estas fizerem parte dos EPIs adotados pela empresa. 2. Descrever quais os produtos padronizados utilizados para o procedimento de higiene das botas. 3. Detalhar em quais situações o procedimento de higiene das botas deve ser executado.

#### 5.2. Uniformes e Equipamentos de Proteção

- **Uniformes:** 1. Descrever o tipo de uniforme que deve ser utilizado pelos funcionários em cada área de processamento. 2. Detalhar a frequência de troca e/ou limpeza dos uniformes.
- **EPIs:** 1. Descrever os EPIs que devem ser utilizados no estabelecimento. 2. Descrever como e em quais situações cada EPI deve ser utilizado. 3. Descrever a partir de quais aspectos os EPIs poderão ser considerados como estando em boas ou más condições de uso. 4. Detalhar, quando necessário, a frequência de troca ou limpeza dos EPIs, quando não descartáveis. 5. Descrever quais os produtos padronizados utilizados para o procedimento de higiene de cada EPI. Exemplo:
  - Procedimento de uso e higienização de casacos térmicos, jalecos, luvas de malha de aço, luvas térmicas, toucas, cinta lombar.

### 6. Monitoramento e Controle

- **Monitoramento e inspeção:** 1. Descrever como e em qual frequência a inspeção dos procedimentos de higiene dos colaboradores e a inspeção dos uniformes e EPIs é realizada. 3. Descrever quais os pontos avaliados nas inspeções.
- **Controles e registros:** 1. Descrever como os controles dos processos de higiene e das condições dos uniformes e EPIs são executados. 2. Detalhar quais e como os registros são realizados (como por exemplo controle de treinamento, inspeções, auditorias, incidentes, controles de rotina, etc.).

### 7. Treinamento e Conscientização



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

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

- **Capacitação:** 1. Descrever como os funcionários recebem informações sobre os procedimentos de higiene. 2. Detalhar como o controle de participação dos funcionários é realizado e quem é o responsável por aplicar os treinamentos.
- **Atualização e treinamento contínuo:** Apresentar a frequência padrão e quais outras situações que poderão levar a empresa a oferecer treinamento de atualização aos funcionários sobre os procedimentos de higiene, por exemplo, quando ocorrerem falhas nos procedimentos de higiene dos colaboradores, mudança de funcionários ou mudança de regulamentações.

**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.