



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 Saúde dos Colaboradores

---

*Comentário 1. Este documento visa facilitar ao estabelecimento a elaboração dos seus próprios procedimentos para garantir o controle da saúde 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 o acompanhamento da saúde e o bem-estar dos colaboradores, minimizando riscos de contaminação dos produtos e assegurando um ambiente de trabalho seguro e saudável.

### 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.*

### 3. Definições

- **Saúde do colaborador:** Estado físico e mental dos trabalhadores, que deve ser monitorado e mantido para assegurar a segurança do alimento e o ambiente de trabalho.
- **Controle de Saúde:** Conjunto de práticas e procedimentos destinados a monitorar e garantir que os colaboradores estejam aptos para desempenhar suas funções sem comprometer a segurança do alimento.

### 4. Responsabilidades

Indicar os responsáveis pela execução, monitoramento, registro, e controle dos procedimentos de controle da saúde dos colaboradores adotados pela empresa:

Exemplo:

- **Responsável(eis) por supervisionar, monitorar e controlar os procedimentos de proteção contra contaminantes e adulterações:** **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) executar as atividades relacionadas à proteção contra contaminantes e adulterações:** INSERIR O(s) NOME(s)
- **Responsável(eis) por relatar qualquer problema conforme os procedimentos de proteção contra contaminantes estabelecidos:** INSERIR O(s) NOME(s)

#### **5. Procedimentos**

- 1. Descrever como a empresa constata a aptidão dos funcionários, relacionada à condição física e de saúde, para admissão e permanência nas atividades de processamento de alimentos. 2. Detalhar a periodicidade que os Atestados de Saúde Ocupacional e outros exames adotados pela empresa ou exigidos pela legislação são atualizados.
- 1. Descrever a conduta adotada pelo estabelecimento quando é identificado em algum funcionário uma condição física ou estado de saúde (como por exemplo um ferimento, gripe, diarreia, etc.) que comprometa sua estadia nas áreas de processamento.

#### **6. Monitoramento e Controle**

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

#### **5.5. Treinamento e Conscientização**

- **Capacitação:** 1. Descrever como os funcionários recebem informações sobre os procedimentos de controle da saúde dos colaboradores, se há formas de incentivar os colaboradores a relatar imediatamente qualquer sintoma de doença que possa afetar a segurança da produção. 3. 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 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. Revisão e Atualização**

- **Responsável pela Revisão:** INSERIR O(s) NOME(s).
- **Revisão do PPHO:** Descrever a periodicidade padrão e as situações em que haverá necessidade de atualização deste PPHO ser atualizado.