



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 - Prevenção da Contaminação Cruzada

*Comentário 1. Este documento visa facilitar ao estabelecimento a elaboração dos seus próprios procedimentos de Prevenção da Contaminação Cruzada, porém é importante ressaltar que há necessidade de adaptação deste material-guia às necessidades intrínsecas de cada estabelecimento. O responsável pela confecção deste PPHO deve conhecer os fluxos de processamento de cada produto do estabelecimento, de forma a conseguir identificar quais são os **pontos críticos** dos processos que necessitarão de ações planejadas para a prevenção à contaminação cruzada.*

1. Objetivo

Estabelecer diretrizes e procedimentos para prevenir a contaminação cruzada entre diferentes tipos de produtos alimentícios e entre alimentos e superfícies, a fim de garantir a segurança do alimento e a 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

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

- **Contaminação Cruzada:** Transferência de microrganismos ou substâncias indesejadas de uma superfície ou alimento para outra, podendo comprometer a segurança do alimento.
- **Áreas Críticas:** Áreas onde há maior risco de contaminação cruzada, como zonas de preparação, processamento e embalagem de alimentos.
- **Indivíduos Externos e Visitantes:** Qualquer indivíduo que adentre em uma ou mais áreas vinculadas à produção e que não esteja diretamente vinculado às atividades de processamento executadas no local.

4. Responsáveis

Indicar os responsáveis pela execução, monitoramento, registro, e controle de cada procedimento utilizado pela empresa. Exemplo:



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 supervisionar, monitorar e controlar os procedimentos, manutenção e limpeza das superfícies de contato: **INSERIR O(s) NOME(s)**
- Responsável(eis) em executar as atividades de limpeza e desinfecção conforme os procedimentos estabelecidos e manter registros: **INSERIR O(s) NOME(s)**
- Responsável(eis) por manter a higiene das superfícies de contato com alimentos e relatar qualquer problema conforme procedimentos estabelecidos: **INSERIR O(s) NOME(s)**

4. Procedimentos

4.1 Áreas de trabalho: 1. Detalhar como ocorrerão os fluxos de trabalho e como as áreas de processamento são separadas e organizadas a fim de evitar contaminação cruzada. Exemplo:

- separação de áreas limpas, menos contaminadas, e sujas, mais contaminadas.

4.2 Superfícies de contato: 2. Detalhar como ocorrerá a organização e separação dos equipamentos, utensílios, bancadas e afins visando evitar a contaminação cruzada. Exemplo:

- utensílios separados para diferentes tarefas, como por meio de identificação por diferentes cores ou por códigos.
- mesas ou outras superfícies de contato com horários definidos para uso em diferentes atividades de processamento.
- separação por espécie animal e tipo de alimento de origem animal, como carnes de aves e ovos.

4.3. Recebimento e armazenamento de insumos e matérias-primas: 1. Detalhar os procedimentos adotados no recebimento e armazenamento de insumos e matérias-primas para evitar contaminação cruzada. 2. Descrever como ocorre a separação de produtos nas áreas de armazenamento.

4.4 Manipulação e conduta na área de processamento: 1. Detalhar as práticas de prevenção à contaminação cruzada e as condutas necessárias dos manipuladores e demais funcionários nas etapas da produção, podendo elencar as condutas consideradas adequadas e inadequadas.

4.5. Resíduos e materiais de descarte: Descrever os procedimentos adotados para evitar contaminação cruzada com os resíduos e descartes da produção. 2. Descrever como os resíduos, descartes e produtos rejeitados ou vencidos serão segregados, identificados e eliminados.

4.6. Estocagem e expedição: 1. Detalhar os procedimentos adotados na estocagem e armazenamento de produtos acabados para evitar contaminação cruzada.

4.7. Indivíduos externos e visitantes: 1. Apresentar quais as situações em que a presença de pessoas externas e/ou visitantes poderá ocorrer no estabelecimento. 2. Detalhar quais áreas do estabelecimento poderão receber pessoas externas. 2. Descrever as ações adotadas pela empresa perante a presença de pessoas externas nas áreas de processamento e quais as condutas que estas pessoas deverão adotar nas áreas em que for permitida a entrada.



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. Monitoramento e Controle

- **Monitoramento e inspeção:** 1. Descrever como e em qual frequência a inspeção das áreas de trabalho e dos procedimentos de prevenção à contaminação cruzada é realizada, podendo ser consideradas as inspeções do RT. 2. Descrever quais os pontos avaliados nas inspeções.
- **Controles e registros:** 1. Descrever como os controles dos processos de prevenção à contaminação cruzada são executados. 2. Detalhar quais e como os registros são realizados (como por exemplo treinamento, auditorias, incidentes, relatórios de inspeção do RT, controles de rotina etc.)

6. Procedimentos em Caso de Contaminação

- **Investigação e Ação Corretiva:** 1. Descrever quais as ferramentas e os meios pelos quais a empresa conseguirá identificar uma possível contaminação, como por exemplo, análises laboratoriais e inspeções técnicas. 2. Descrever como o estabelecimento atuará após identificar uma contaminação. 3. Descrever as ações corretivas que poderão ser adotadas. 4. Descrever como será feito o registro da não conformidade ocorrida e de todas as ações tomadas. 5. Descrever como serão implementadas ações preventivas para impedir a reincidência da contaminação.

7. Treinamento

- **Capacitação:** Descrever como os funcionários recebem informações sobre os procedimentos de prevenção à contaminação cruzada. 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 prevenção a contaminação cruzada como, por exemplo, quando ocorrerem falhas nos procedimentos de prevenção à contaminação cruzada, 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.