



PPHO - Proteção Contra Contaminantes e Adulterações do Alimento

*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 proteção contra contaminantes e adulterações do alimento.*

1. Objetivo

Estabelecer diretrizes e procedimentos para prevenir a contaminação ou adulteração, garantindo a segurança e qualidade dos produtos alimentícios.

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

- **Contaminante:** qualquer substância não intencionalmente adicionada aos alimentos e que está presente como resultado da produção, industrialização, processamento, preparação, tratamento, embalagem, transporte ou armazenamento ou como resultado de contaminação ambiental;
- **Adulteração:** a alteração proposital do produto alimentício, por meio de supressão, redução, substituição, modificação total ou parcial da matéria-prima ou do ingrediente componente do produto ou, ainda, pelo emprego de processo ou de substância não permitida;



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

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

4. Responsáveis

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 as práticas de higiene do colaborador conforme preconizado:** INSERIR O(s) NOME(s)

5. Procedimentos

5.1. Recepção de Matérias-Primas: 1. Descrever os procedimentos adotados para inspeção e controle da recepção de matérias primas. 2. Detalhar quais os parâmetros avaliados como, por exemplo, temperatura de recebimento, aparência, estado da embalagem. 3. Quando executado, detalhar os testes e análises laboratoriais realizados pelo estabelecimento para inspeção e controle da recepção de matérias primas. 3. Detalhar quais aspectos determinam que uma matéria prima será recebida ou rejeitada etc.

5.2 Controle de Fornecedores: 1. Detalhar como ocorre o controle de fornecedores de matérias primas, embalagens e insumos, como são definidos e quais os critérios utilizados. 2. Descrever como ocorre a garantia de que os fornecedores do estabelecimento são devidamente regulamentados pelo respectivo órgão competente (SIM, SISP, SIF, VISA etc.).

5.2. Processamento de Produtos

- **Controle das Formulações:** 1. Detalhar como as receitas e fórmulas são disponibilizadas aos responsáveis pela elaboração dos produtos. 2. Caso haja segredos industriais, informar as medidas adotadas para que, mantendo a segurança de informações sensíveis, os produtos sejam elaborados de acordo com suas respectivas formulações.
- **Controle de Processos:** 1. Detalhar os parâmetros de controle existentes no processamento para prevenir a formação de contaminantes (como tempo e temperatura, pH, Atividade de água, pressão etc.). 2. Descrever como os parâmetros são controlados. 3. Descrever quais as ações adotadas para evitar a subtração ou adição não autorizada de substâncias aos produtos.

5.3. Armazenamento e Estoque: 1. Detalhar como as matérias-primas e produtos acabados deverão ser armazenados, quais os parâmetros adequados de armazenamento como, por exemplo, temperatura e umidade. 2. Descrever como o controle de estoque será realizado, qual o fluxo de entrada e saída de matérias primas e produtos acabados. 3. Detalhar como deve ser realizada a organização das áreas de armazenamento de matérias primas e embalagens e estoque de produtos acabados, como os produtos abertos serão identificados, como as validades serão controladas. 4. Descrever como o monitoramento e registro da entrada e saída de materiais e produtos acabados ocorre.



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

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

5.4 Controle de Acesso: 1. Detalhar como é realizado o controle do acesso às áreas de armazenamento, produção, estoque ou qualquer outra área que seja crítica para a prevenção de contaminações ou adulteração do alimento.

6. Análises Laboratoriais: 1. Detalhar como as análises laboratoriais dos produtos acabados é realizada, quais os produtos que deverão passar por análise, qual a frequência, qual o laboratório e quais parâmetros microbiológicos e físico-químicos são avaliados (se forem realizadas outras análises como sensorial, microscópica etc. detalhar também). 2. Descrever como são obtidos os laudos das matérias primas, embalagens e outros insumos e como são organizados.

7. Monitoramento e Controle

- **Monitoramento e inspeção:** 1. Descrever como e em qual frequência a inspeção dos procedimentos de proteção contra contaminantes e adulterações é realizada. 3. Descrever quais os pontos avaliados nas inspeções.
- **Ação Corretiva:** 1. Descrever quais as ferramentas e os meios pelos quais a empresa conseguirá identificar uma possível contaminação ou adulteração, como por exemplo, análises laboratoriais e inspeções técnicas. 2. Descrever como o estabelecimento atuará após identificar uma contaminação ou adulteração. 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 ou adulteração.
- **Controles e registros:** 1. Descrever como os controles dos processos de proteção contra contaminantes e adulterações são executados. 2. Detalhar quais e como os registros são realizados (como por exemplo controle de treinamento, inspeções, auditorias, incidentes, controles de rotina, etc.).

9. Treinamento e Conscientização

- **Capacitação:** 1. Descrever como os funcionários recebem informações sobre os procedimentos de proteção contra contaminantes e adulterações. 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 proteção contra contaminantes e adulterações como, por exemplo, quando ocorrerem falhas nos procedimentos de proteção contra contaminantes e adulterações do alimento, mudança de funcionários ou mudança de regulamentações.

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.