

Boas Práticas

Todas as regras de boas práticas relacionadas a pessoal devem ser respeitadas por quaisquer pessoas que entrarem na área de produção, sejam elas funcionários do setor, funcionários da manutenção, funcionários de empresas terceirizadas ou visitantes.

1. **Higiene Pessoal**

Os exames médicos admissionais, periódicos e demissionais devem ser realizados segundo a norma regulamentadora NR7 da Secretaria de Segurança e Saúde no Trabalho. Também deverá ser efetuado exame médico nos trabalhadores em outras ocasiões, quando existiam razões clínicas ou epidemiológicas. Todos os funcionários devem manter um alto grau de limpeza pessoal (banho diário, cabelos limpos, barba feita, dentes escovados, unhas limpas, etc.).

As mãos devem ser higienizadas com produtos de limpeza e desinfecção especificados e aprovados.

As mãos devem ser higienizadas antes do início do trabalho, após uso dos sanitários, após manipulação de material cru ou contaminado e sempre que for necessário.

Recomendações para higienização de mãos:

Umedecer as mãos com água;

Colocar o detergente nas mãos;

Esfregar e lavar as mãos na seguinte seqüência: palma, dorso, espaço entre os dedos, polegar, unha e ponta dos dedos, articulação, punhos e antebraço;

Enxaguar em água corrente;

Enxugar com papel toalha;

Utilizar solução sanificante;

Pessoas afetadas por qualquer enfermidade que possa contaminar a matéria - prima, os ingredientes, o ambiente, outros funcionários ou visitantes não devem participar do processo produtivo.

Nenhuma pessoa portadora de ferimentos poderá continuar manipulando alimentos, ou superfícies em contato com alimentos, até que se determine seu retorno à função por determinação médica;

Os cabelos devem estar limpos e totalmente protegidos com touca;
Não é permitido o uso de barbas;
Funcionários que manipulem alimentos diretamente ou de salas de envase não devem possuir barba, bigode ou costeletas;
Para visitantes devem ser usados protetores específicos para barba, bigode e cabelo;
Setores de envase não devem ser visitados;
As unhas devem ser mantidas curtas, limpas e sem esmalte;
O uso de cílios, unhas postiças e maquiagem deve ser proibido;
Não é permitido fumar em áreas de produção de alimentos;
Não é permitido fumar em áreas de estocagem de matérias-primas e ingredientes, expedição, cantina e vestiários;
Não é permitido fumar em sanitários e áreas de apoio;
Devem ser previstos locais próprios para fumar.

2. Uniformes e acessórios

Os uniformes devem estar limpos, sem botões e sem bolsos acima da cintura;
Os uniformes devem ser trocados diariamente;
Os uniformes devem também ser usados exclusivamente nas áreas de trabalho;
Sendo necessário o uso de agasalhos, estes devem estar abaixo do uniforme e completamente coberto pelo mesmo;
A lavagem dos uniformes deve ser realizada em lavanderia própria da empresa;
Uso de uniforme impermeável é recomendado em tarefas onde o funcionário possa sujar o uniforme muito rápido;
Os calçados devem ser fechados (sem aberturas na frente), impermeáveis e antiderrapantes;
Os calçados devem ser mantidos limpos e em boas condições;
A touca deve estar limpa e íntegra;
Não deve ser permitido o uso de alianças, anéis, brincos, colares, pulseiras, ou qualquer outro adorno;
Quando necessário o uso de óculos, estes devem estar preso por um cordão que passe por trás do pescoço;
Quando necessário o uso de protetor auricular, este deve estar atado entre si por um cordão que passe por trás do pescoço;

3. Hábitos Comportamentais

Os visitantes e funcionários terceirizados devem se adequar a todas as normas de GMP;
Práticas não higiênicas como fumar, comer, beber, cuspir, coçar nariz, cabeça e orelha não devem ser realizadas nas áreas de produção;
Antes de tossir ou espirrar deve-se afastar dos produtos, cobrir a boca e nariz com lenço de papel e em seguida lavar as mãos;
Na área de produção não se deve mascar chicletes, comer balas ou manter palitos na boca;
Não deve ser permitido o consumo de alimentos e bebidas nas áreas de sanitários e vestiários;
Roupas e pertences pessoais (carteiras, chaves, documentos, etc) devem ser guardados em escaninhos próprios nos vestiários;
Não deve ser permitida a guarda de alimentos em escaninhos.

4. **Higiene Ambiental**

A situação e condições da edificação devem impedir a entrada de pragas e evitar contaminações cruzadas.

A área externa não deve oferecer condições de desenvolvimento de pragas;

A área externa deve possuir calçadas de pelo menos um metro de largura contornando as instalações, com declive mínimo de 1% para fora, cimentadas ou pintadas de branco;

As áreas externas devem ser cimentadas ou asfaltadas;

Árvores e arbustos devem manter distância de no mínimo 10 m das instalações alimentícias;

As áreas externas devem ser iluminadas, preferencialmente, com lâmpadas de vapor de sódio, instaladas afastadas das portas;

A área externa não deve conter água empoçada, objetos em desuso e lixo destampado.

5. **Edificações**

As instalações e fluxo de operações devem ser adequados de forma a evitar contaminações cruzadas;

Paredes e tetos devem ser lisos, laváveis, impermeáveis e com acabamento que impeça o acúmulo de poeira;

As paredes devem ser construídas e revestidas com materiais não absorventes, laváveis e apresentar cor clara;

Entre as paredes e o teto não devem existir aberturas que propiciem a entrada de pragas;

Os tetos e forros devem ser mantidos limpos e em bom estado de conservação, livres de condensação, mofo e aberturas;

O piso em áreas úmidas deve ser antiderrapante e resistente ao impacto;

O piso deve possuir declive de no mínimo 2%, quando o uso de água é freqüente;

Os ralos devem ser sifonados, com sistema de fechamento e permitir livre acesso para limpeza;

As canaletas quando necessárias, devem ser lisas e possuir grades de aço inoxidável e declive de no mínimo 2% para o sifão;

Os ângulos entre pisos e paredes devem ser de fácil limpeza e quando possível arredondados;

As janelas devem ser fixas e empregadas preferencialmente por iluminação. Quando abertas devem ser dotadas de telas.

As telas devem permitir remoção para limpeza e ter abertura menor ou igual a 2mm;

Nas janelas o beiral interno deve ser evitado;

As escadas devem ser construídas de modo a não causar contaminação;

As portas de entrada não devem ter acesso direto do exterior para área de produção;

As portas de entrada não devem possuir vãos;

As portas deverão ser material não absorvente e de fácil limpeza;

As cortinas de ar e/ou plástico podem ser empregadas;

As escadas, montacargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação;

6. Instalações Sanitárias

Os sanitários e vestiários não devem ter comunicação com as áreas de produção;
Os sanitários e vestiários devem ser mantidos limpos, ventilados e bem iluminados;
Os lavatórios devem possuir acionamento automático;
Deve ser mantidos ao lado dos lavatórios produtos de limpeza e desinfecção para as mãos, toalhas de papel descartáveis e com papel não reciclado;
Os vasos sanitários devem ser dotados de descarga eficiente;
Papel higiênico e lixeira tampada e com saco plástico interno devem estar disponíveis ao lado do vaso sanitário;
Cada funcionário deve ter um escaninho disponível no vestiário;
O funcionário deve ser responsável pela organização e limpeza do mesmo;
Não devem ser estocados alimentos ou bebidas em escaninhos nos vestiários;
Os ralos devem ser sifonados e ter sistema de fechamento;
Deve ser previsto local apropriado para secagem de toalhas de banho;
Os sanitários e lavatórios deverão dispor de um eficaz sistema de evacuação de efluentes e águas residuais;

7. Serviços Gerais

Os recipientes para lixo, localizados nas áreas de processo, devem ser tampados e removidos diariamente;
As áreas externas de colocação de lixo devem ser isoladas, de fácil limpeza e exclusiva para este fim;
Tambores coletores de lixo devem ser mantidas tampadas e ser diariamente esvaziados;
Deve ser promovida a limpeza periódica dos tambores de lixo;
As luminárias devem ser mantidas limpas;
As lâmpadas devem possuir proteção contra explosões e quedas;
A iluminação deve ser adequada (ABNT):
1000 lux áreas de inspeção
250 lux áreas de processamento
50 a 150 lux outras áreas;
As conexões elétricas devem ser isoladas para possibilitar fácil limpeza;
As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes e, neste caso, estar perfeitamente recobertas por canos isolantes e apoiados nas paredes ou tetos, não se permitindo cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos;
A ventilação deve ser suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor e o acúmulo de pó;
A direção do fluxo de ar deve ser da área limpa para a área contaminada;
A água empregada na produção de alimentos deve ser potável, ter pressão adequada, sistema de distribuição e adequada proteção contra contaminação;
Deve ser realizada limpeza de caixa d'água uma vez ao ano;
Deve ser realizada análise de potabilidade de água a cada seis meses;
A cloração da água deve ser realizada na saída do poço diariamente.

8. Geral

Toda área de fabricação deve ser mantida em condições adequadas, devendo estar livre de materiais não empregados no processo;
Procedimentos operacionais padrão devem ser elaborados para cada etapa do processo e devem contemplar os resultados esperados, as principais atividades e ações corretivas;
Os pessoais responsáveis pelas operações do processo devem estar adequadamente treinados;
O trânsito de pessoas e/ou material estranho deve ser evitado nas áreas de produção;

9. Recepção

No recebimento de matéria-prima devem ser realizadas inspeções e os resultados obtidos devem ser confrontados com as especificações internas do produto;
Os caminhões devem ser inspecionados antes do recebimento para verificar presença de pragas, odores estranhos, vazamentos ou qualquer outra alteração que possa afetar o produto transportado;

10. Armazenamento de matéria-prima, insumos e embalagens

As matérias-primas, insumos e embalagem devem ser armazenados em condições que impeçam a contaminação e/ou desenvolvimento de microrganismos;
As matérias-primas e insumos devem ser armazenados em condições que impeçam a alteração do produto e danos à sua embalagem;
As matérias-primas e insumos a serem processados devem estar separados dos produtos finais;
As matérias-primas e insumos devem ser armazenados em local próprio, fresco e com ventilação adequada;
O armazenamento de insumos deve ser feito sobre estrados;
Os estrados devem ser de material que permita fácil higienização;
As matérias-primas e insumos devem ser devidamente identificados (lote, validade);
Embalagens de insumos que não tenha sido totalmente usadas devem ser mantidas fechadas, armazenadas e identificadas quanto ao conteúdo, data e lote;
As matérias-primas e insumos rejeitados devem ser segregados dos demais e identificados;
Os armazéns devem trabalhar no sistema FIFO (primeiro que entra, primeiro que sai);

11. Processo

Os instrumentos de controle de processo, tais como medidores de tempo, peso, temperaturas, pressão, detetores de metais devem estar em boas condições, aferidos periodicamente para evitar desvios dos padrões. O processo de aferição/calibração deve ser registrado;
Produtos provenientes de devolução de clientes, devem ser analisados no recebimento e deve ser dada disposição adequada (destruição/reprocesso);
Os produtos a serem reprocessados devem possuir condições tais que não afetem a qualidade de lotes subsequentes àqueles aos quais se incorporarão;
Embalagens de produtos acabados não devem ser empregadas para outros fins;
Deve ser estabelecido um sistema de rastreabilidade para insumos e produtos acabados;
Todo produto acabado e os reprocessos devem ser embalados no mais curto espaço de tempo;

Embalagens e recipientes vazios de insumos devem ser retirados da área de processo no mais curto espaço de tempo;

Embalagens de insumos e outros produtos não devem ser empregados para fins diferentes daqueles que foram originariamente destinados;

- a. Frascos de vidro não devem ser empregados para coleta de amostra;
- b. Instrumentos de vidro, tais como termômetros e densímetros não devem ser empregados nas áreas de processo;
- c. Caixas de papelão, tambores e outros recipientes devem ser limpos externamente antes que entrem para a área de produção;
- d. No caso de devolução de produtos, estes deverão ser colocados em setores separados e destinados à finalidade, até que se estabeleça seu destino.
- e.

12. Equipamentos e utensílios

Os equipamentos e utensílios devem ter desenho sanitário e serem construídos em materiais que não ofereçam risco de contaminação;

Os equipamentos e utensílios devem ser usados unicamente para os fins aos quais foram projetados;

Os utensílios, equipamentos, juntas, válvulas e outros, devem cumprir as normas de desenho sanitário tais como fácil desmontagem, materiais inertes, que não contaminem ou sejam atacados pelo produto; não devem possuir cantos ou bordas de difícil acesso para limpeza ou que permitam acúmulo de resíduos;

Quando o desenho não for sanitário, os equipamentos devem ser desmontáveis de forma a permitir limpeza de todas as partes em contato com o produto;

As superfícies de equipamentos e utensílios deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras, etc.);

Deve ser evitado o uso de madeira e qualquer outro material que não se possa limpar e desinfetar adequadamente;

Todas as superfícies que entrem em contato com o alimento devem estar devidamente limpas e desinfetadas;

Os equipamentos não devem possuir parafusos, porcas, rebites ou partes móveis que possam cair no produto;

A pintura interna de equipamentos deve ser evitada, sendo necessária, deve ser de cor clara, com tinta atóxica e de fácil aderência;

Detetores de metais e imãs devem ser instalados, quando necessários, para garantir a retirada de materiais ferrosos e não ferrosos na matéria-prima, produto em processo e produto acabado;

Peneiras devem ser colocadas em pontos de processo para garantir a retirada de partículas estranhas de matéria-prima, produto em processo e produto acabado;

Atenciosamente,

Diego Koppe