



EDUCAÇÃO
Secretaria de Estado
da Educação / SEDUC



Gestão de Qualidade

PROFESSOR: APOENA AMORIM
CONTEÚDO: AULA 07 -
PROGRAMAS DE QUALIDADE
PARA ALIMENTOS
DATA: 01.11.2018

BPF = Boas Práticas de Fab

7.2.1.3 Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e Procedimento Operacional Padrão (POP)

A Portaria nº 326 de 1997 da Secretaria de Vigilância Sanitária (Anvisa) ligada ao Ministério da Saúde exige, para estabelecimentos produtores/industrializadores de alimentos, o manual de BPF e sugere os PPHO para que estes facilitem e padronizem a montagem do manual de BPF.

A mesma exigência é feita na Portaria nº 368 do MAPA. Os PPHO do inglês SSOP (Standard Sanitizing Operating Procedures) são representados por requisitos de BPF considerados críticos na cadeia produtiva de alimentos. Para estes procedimentos, recomenda-se a adoção de programas de monitorização, registros, ações corretivas e aplicação constante de check-lists.

Os PPHO preconizados pelo FDA (Food and Drug Administration) constituíam, até outubro de 2002, a referência para o controle de procedimentos de higiene até que, em 21/10/02, a resolução nº 275 da Anvisa (MS) criou e instituiu no Brasil os POP (Procedimentos Operacionais Padronizados) que vão um pouco além do controle da higiene, porém, não descaracterizam os PPHO, que continuam sendo recomendados pelo MAPA.



a) PPHO – Procedimento Padrão de Higiene Operacional

- Potabilidade da água.
- Higiene das superfícies de contato com o produto.
- Prevenção da contaminação cruzada.
- Higiene pessoal dos colaboradores. ✓
- Proteção contra contaminação do produto.
- Agentes tóxicos. ✓
- Saúde dos colaboradores. ✓
- Controle integrado de pragas. ✓ (Vetor) |



<https://www.youtube.com/watch?v=ZOPpAaNFTGo>

b)POP – Procedimento Operacional Padrão

Procedimento escrito de forma objetiva que estabelece instruções sequenciais para a realização de operações rotineiras e específicas na produção, armazenamento e transporte de alimentos.

- Higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios.
- Controle da potabilidade da água.
- Higiene e saúde dos manipuladores.
- Manejo dos resíduos.

POP

- Manutenção preventiva e calibração de equipamentos
- Controle integrado de vetores e pragas urbanas.
- Seleção das matérias-primas, ingredientes e embalagens.
- Programa de recolhimento de alimentos



<https://www.youtube.com/watch?v=E05iJxgeTTg>

7.2.2 Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle – APPCC

O sistema de análise de perigos e pontos críticos de controle foi desenvolvido para que todos os países exportadores apresentem aos importadores suas condições de qualificação básica de todos os seus produtos. Não se trata de um sistema feito de forma empírica e sim fundamentado em base científica na busca pelos perigos que se apresentem nos produtos em questão.

O sistema APPCC da sigla original em inglês HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) teve sua origem na década de 50 em indústrias químicas na Grã-bretanha e, nos anos 60 e 70, foi extensivamente usado nas plantas de energia nuclear e adaptado para a área de alimentos pela Pillsbury Company, a pedido da NASA, para que não houvesse nenhum problema com os astronautas relativo a enfermidades transmitidas por alimentos e equipamentos (migalhas de alimentos) em pleno vôo.



O problema de migalhas foi resolvido com o uso de embalagens especiais e as possíveis enfermidades transmitidas por alimentos foram controladas com a utilização do sistema APPCC. Por mostrar-se altamente preventivo, o sistema APPCC evita a falsa sensação de segurança de produtos que eram, até então, inspecionados lote a lote por análises microbiológicas. Esta era a única garantia dada por outras ferramentas de controle de qualidade.

Notificações em todo mundo revelam o surgimento de novo panorama epidemiológico que se caracteriza pela rapidez de propagação, alta patogenicidade e caráter cosmopolita dos agentes patogênicos, com especial destaque aos infecciosos, Listeria monocytogenes e Salmonella sp e ao Staphylococcus aureus, que causa intoxicação



Nos Estados Unidos e em alguns países da Europa, muitos esforços têm sido empregados, com o objetivo de evitar a ocorrência dessas doenças, tradicionalmente, por meio de visitas de inspeção sanitária e análises microbiológicas. Entretanto, os altos índices de ocorrência de surtos de intoxicação alimentar indicam a ausência de controles sistemáticos que garantam, permanentemente, a segurança sanitária desejável.

Hoje em dia, soma-se a isso a constante ameaça de bioterrorismo, que tem preocupado, principalmente, os EUA. Microrganismos altamente patogênicos podem ser veiculados por alimentos e bebidas. O sistema APPCC, atualmente, é a única ferramenta que trabalha no caminho da prevenção.



Alguns organismos como a Organização Mundial do Comércio (OMC), Organização das Nações Unidas para Alimentação e Agricultura (FAO) e a Organização Mundial de Saúde (OMS) recomendam esse sistema que já é exigência em alguns segmentos do setor de alimentos da comunidade europeia e dos Estados Unidos.

Antes da implantação do sistema APPCC, dois pré-requisitos fazem-se necessários, as BPF e os PPHO ou POP. Os PPHO ou os POP e as BPF dão o suporte necessário para que o sistema APPCC não desvie do seu objetivo de ser focal e que possa agir em pontos cruciais, nos quais as ferramentas anteriores não conseguiam atuar. Os PPHO-POP e BPF auxiliarão também na redução de custos e esforços.

Observa-se também que os POP contemplam alguns itens do manual de boas práticas. São mais abrangentes que os PPHO. Tanto a Portaria nº 1428 (MS), quanto a nº 46/98 (MAPA), preconizam os mesmos quesitos para BPF, com pequenas diferenças. O sistema APPCC foi desenvolvido para utilização em todos os segmentos da indústria de alimentos, desde o plantio, passando pela colheita, processamento, produção, distribuição, até informações para a preparação dos consumidores para o consumo seguro de alimentos. Os sete princípios do APPCC foram universalmente aceitos pelas agências governamentais, associações de comércio e indústrias de alimentos em todo o mundo.

O sistema de APPCC, que tem fundamentos científicos e caráter sistemático, permite identificar perigos específicos e medidas para seu controle com o objetivo de garantir a segurança dos alimentos.

