Implantando e Implementando Sistemas de Segurança de Alimentos

Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) / Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Sistema APPCC

Fabrinni M. dos Santos, João F. Neves, M. Cristina Prata Neves, Gabrielle K. Robbs e Paschoal G. Robbs

DZETTA
projetos, consultorias & treinamentos

Implantando e Implementando Sistemas de Segurança de Alimentos

Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) / Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Sistema APPCC

Secretaria de Estado de Ciência, Tecnologia e Ensino Superior

PÓLO DE EXCELÊNCIA DO LEITE

FAPEMIG

GOVERNO DE MINAS

Fabrinni Monteiro dos Santos, João Francisco Neves,
Maria Cristina Prata Neves, Gabrielle Kaufmann Robbs e
Paschoal Guimarães Robbs

Implantando e Implementando Sistemas de Segurança de Alimentos

Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional (PPHO) / Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Sistema APPCC

Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos Ltda

Niterói
2009

Exemplares dessa publicação podem ser adquiridos na:

Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos Ltda
Rua Miguel de Frias 206/403
CEP 24220-004, Icaraí, Niterói, RJ
Fax/Fone: (21) 26207474
contato@dzetta.com.br

Tratamento editorial: Maria Cristina Prata Neves
Projeto gráfico: Maria Cristina Prata Neves
Editoração eletrônica: Bárbara de Oliveira Werneck Tinoco
Capa: Maria Cristina Prata Neves

1ª Edição
1ª Impressão 500 exemplares

Todos os direitos reservados
A reprodução não autorizada desta publicação, no todo ou em parte, constitui violação dos direitos autorais (Lei nº 9.610)

Dados Internacionais de Catalogação na Publicação – CIP
Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos Ltda

Implantando e Implementando Sistemas de Segurança de Alimentos: Boas Práticas de Fabricação, Procedimentos-Padrão de Higiene Operacional (PPHO) / Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e Sistema APPCC / Fabrinni Monteiro dos Santos, João Francisco Neves, Maria Cristina Prata Neves, Gabrielle Kaufmann Robbs, Paschoal Guimarães Robbs. - Niterói, RJ: Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos, 2009.

92 p.: Tab.; 29 cm

ISBN

1. segurança de alimentos. 2. boas práticas de fabricação. 3. controle da qualidade. 4. portarias. 5. requisitos. I. Santos, Fabrinni Monteiro. II. Neves, João Francisco. III. Neves, Maria Cristina Prata. IV. Robbs, Gabrielle Kaufmann. V. Robbs, Paschoal Guimarães. VI. Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos Ltda. VII. Título.

CDD

DZETTA-PROJETOS, CONSULTORIAS E TREINAMENTOS LTDA

Sobre os autores

Fabrinni Monteiro dos Santos, Biólogo Marinho (Faculdades Maria Thereza, FAMATH), MSc. Aquicultura pela Universidade Federal de Santa Catarina. Foi Biólogo do Instituto de Pesca do Rio de Janeiro, Professor da Universidade Federal de Santa Catarina e Universidade Veiga de Almeida. Atualmente, é Professor do Instituto Senai de Educação Superior no curso de pós-graduação em Gestão da Segurança de Alimentos na Cadeia Produtiva de Alimentos e Bebidas e da Universidade de Barra Mansa no curso de pós graduação em Gestão, Qualidade e Segurança Alimentar; Diretor de Projetos da Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos; Consultor e Auditor de Empresas e Assessor Técnico no Programa Alimentos Seguros.

João Francisco Neves, Engº Químico (UFRUralRJ), MSc. Engenharia de Alimentos pela Universidade de Reading, Inglaterra. Foi Professor Adjunto IV da Universidade Federal Rural do Rio de Janeiro (UFRuralRJ), onde exerceu os cargos de Chefe de Departamento, Diretor de Instituto, Coordenador de Planejamento, Decano de Assuntos Financeiros, Assessor de Orçamento do Gabinete da Reitoria e Presidente do Conselho de Curadores. Foi professor do curso de pós-graduação em Gestão da Segurança de Alimentos da FEA/Unicamp em Campinas, SP e em Maringá, PR. Atuou em comissões de normalização junto ao Inmetro, Anvisa e Mercosul. Atualmente, é Professor do Instituto Senai de Educação Superior no curso de pós-graduação em Gestão da Segurança de Alimentos na Cadeia Produtiva de Alimentos e Bebidas, Consultor de Empresas, Professor de Controle Estatístico de Processos no Programa Alimentos Seguros e Diretor Financeiro da Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos.

Maria Cristina Prata Neves, Bióloga (UFRuralRJ), PhD. em Fisiologia da Produção Vegetal, pela Universidade de Reading, Inglaterra. Foi Professora Adjunta IV de Microbiologia do Solo da UFRuralRJ. Na Embrapa Agrobiologia, foi Pesquisadora, Coordenadora de Programa de Pesquisa em Biologia do Solo, Chefe Adjunta de Pesquisa & Desenvolvimento e Chefe Geral do Centro. Atualmente, é Professora do Instituto Senai de Educação Superior no curso de pós-graduação em Gestão da Segurança de Alimentos na Cadeia Produtiva de Alimentos e Bebidas, Consultora, Multiplicadora Nacional no Programa Alimentos Seguros e sócia da Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos.

Gabrielle Kaufmann Robbs, Publicitária formada pela UFF, MBA em Gestão Empresarial (FGV), extensão em Gerenciamento de Projetos (FGV) e Administração de Marketing (FGV). Foi Supervisora de Projetos do Programa Alimentos Seguros (PAS) através da Ciclo-Projetos e Consultoria em Alimentos. Atualmente é Consultora em Projetos de Gestão Empresarial e Diretora Administrativa da Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos.

Paschoal Guimarães Robbs, Engº Agrônomo (UFRuralRJ), Doutorado no Instituto de Microbiologia da Universidade Federal do Rio de Janeiro (UFRJ) e Pós-Doutorado em Microbiologia de Pós-Colheita pela Universidade da Flórida, EUA. Na UFRuralRJ, foi Professor Titular de Microbiologia de Alimentos e Coordenador do Curso de Pós-Graduação em Ciência e Tecnologia de Alimentos. Atualmente, é Diretor-Presidente da Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos.

Apresentação

Para atender à demanda da crescente população mundial, a produção e a industrialização de alimentos ocorrem, cada vez mais de forma intensiva, o que aumenta os riscos de grandes surtos de doenças veiculadas por alimentos (DVA). Soma-se a esse fato, as mudanças nos hábitos alimentares e a falta de informações sobre as formas corretas de manuseio, preparo e conservação dos alimentos que intensificam o problema, levando os governos de todos os países a atuarem para melhorar o nível de segurança dos alimentos. Por outro lado, o nível de preocupação e de exigência dos consumidores com relação aos aspectos segurança e qualidade dos alimentos têm aumentado, principalmente, devido à facilidade com que as informações relativas a surtos de DVA circulam, em tempo real, via internet, em uma teia global de intercomunicações da qual participa uma percentagem expressiva da população, mesmo das regiões mais afastadas.

As normas, padrões, diretrizes para o comércio de alimentos são estabelecidos pela Comissão do *Codex Alimentarius* e são considerados referenciais pela Organização Mundial do Comércio (OMC) e Organização Mundial da Saúde (OMS).

O Brasil, como país membro da OMC e da OMS, tem investido, através do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA) e do Ministério da Saúde (MS), na criação de regulamentos técnicos relacionados com a aplicação das Boas Práticas, de procedimentos operacionais, como os PPHO e os POP e do Sistema APPCC, para internalizar as normas, padrões e diretrizes do *Codex Alimentarius*.

A Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos é uma empresa cujos sócios tem uma vasta experiência em segurança de alimentos. Por mais de 10 anos, sua equipe vem assessorando a elaboração e a execução de projetos para o Sistema S (Senai, Sebrae, Senac, Sesi, Sesc, Senat e Senar) e atuando em convênios entre essas instituições e órgãos do governo, compreendendo a coordenação e a participação na: criação de conteúdos e metodologias, capacitação de multiplicadores, consultores, auditores e técnicos de empresas, criação de sistemas de gestão e implantação das Boas Práticas e do Sistema APPCC em empresas. Dentro deste contexto, atuou em todo o território nacional e em todos os elos da cadeia produtiva. Atuou, também, em programas orientados para o ensino fundamental e para o consumidor, com o objetivo de aumentar o nível de conscientização em relação às práticas corretas de preparo, manutenção e armazenamento dos alimentos.

Toda essa vasta experiência motivou a Dzetta a produzir conteúdos e metodologias e assim, ampliar sua participação nessa importante tarefa de difundir os conhecimentos e as práticas relacionadas com a segurança dos alimentos.

O presente livro apresenta uma metodologia para implantação e implementação de sistemas de segurança de alimentos.

Paschoal G. Robbs

Diretor-Presidente

Dzetta-Projetos, Consultorias e Treinamentos

Sumário

1. Introdução 9

2. Fases do processo de implantação das BPF, PPHO/POP e do Sistema APPCC 11

2.1 - Procedimentos preliminares 11
2.2 - Implantação de BPF/PPHO 11
2.3 - Implantação do Sistema APPCC – requisitos preliminares 12
2.4 - Implantação dos princípios APPCC 12
2.5 - Implementação do plano APPCC 12
2.6 - Auditoria interna 12

3. Tempo de implantação ou carga horária da implantação 13

4. Cronograma de implantação/ implementação 19

5. Atividades de implantação/ implementação 23

5.1 - Procedimentos preliminares 23
5.2 - Implantação das BPF/PPHO/POP 26
5.3 - Implantação do Sistema APPCC – requisitos preliminares 29
5.4 - Implantação dos princípios APPCC 31
5.5 - Implementação do plano APPCC 34
5.6 - Auditoria interna 37

9. Bibliografia consultada 39

Anexos 41

Anexo 1A - Lista de verificação diagnóstica das BPF (Portaria MAPA nº 368/1997) 41
Anexo 1B - Lista de verificação diagnóstica das BPF (Resolução RDC nº 275/2002, Anvisa) 53
Anexo 1C - Diagnóstico do Sistema APPCC 63
Anexo 2 - Modelo de termo de concordância da organização com o programa de implantação 65
Anexo 3 - Modelo de carta compromisso da alta aministração 66
Anexo 4 - Programa do curso de capacitação da equipe multidisciplinar 67
Anexo 5 - Modelo de plano de ação 69
Anexo 6 - Roteiro para elaboração do Manual de Boas Práticas de Fabricação 70
Anexo 7 - Roteiro para elaboração dos PPHO/POP 72
Anexo 8 - Formulários para elaboração do plano APPCC 73
Anexo 9 - Roteiro para preenchimento do formulário de descrição do produto 86
Anexo 10 - Exemplo de matriz de significância dos perigos 87
Anexo 11 - Diagrama decisório de avaliação de PCC 88
Anexo 12 - Auditoria de Boas Práticas, PPHO/POP e Sistema APPCC 89

1
Introdução

Independentemente da área demandante, o processo de aplicação de um sistema da qualidade exige, basicamente, duas fases: a de implantação e a de implementação. A primeira compreende toda a organização documental de referência, redação de manuais, estabelecimento de procedimentos, capacitação de pessoal, sensibilização e envolvimento de todas as áreas da organização. Já a fase de implementação compreende ação, isto significa, certificar-se de que todos os documentos e procedimentos implantados estejam sendo aplicados nos processos produtivos e no ambiente a que se destinam e sendo executados por todos os colaboradores, direta e/ou indiretamente, envolvidos. No jargão popular, pode ser entendida como "colocar o sistema para rodar".

Há, basicamente, duas formas de uma organização realizar o processo de aplicação de um sistema da qualidade, a saber:

Auto-implantação - consiste na formação de uma equipe exclusiva para a implantação, dentro da própria organização, que ficará responsável por todas as tarefas inerentes a esse processo;

Consultoria externa - consiste na contratação, pela organização, de uma empresa ou profissional capacitado e experiente no escopo do sistema da qualidade. Esse profissional auxiliará a equipe da organização a identificar os documentos, procedimentos e necessidades inerentes à implantação do sistema.

Independentemente da forma de implantação escolhida pela organização é fundamental que haja um total envolvimento e comprometimento por parte da mesma durante todo o processo de implantação do sistema da qualidade. Este processo deve ser internalizado como parte da cultura da organização e de seus funcionários. Caso contrário, mesmo com todos os documentos e procedimentos desenvolvidos, sua aplicação será falha.

O sucesso do processo de implantação envolve alguns aspectos muito importantes, como:

- Planejamento da implantação e da implementação;
- Estabelecimento de carga horária e cronograma necessário;
- Disponibilização de recursos humanos e materiais;
- Sensibilização dos colaboradores;
- Diagnóstico situacional da organização;
- Estabelecimento e cumprimento do plano de ação;
- Elaboração dos documentos e procedimentos necessários;
- Implementação.

Nesse livro são apresentadas as etapas cronológicas da implantação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), dos Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) ou Procedimentos Operacionais Padronizados (POP) e do Sistema APPCC, os quais baseiam seus escopos na qualidade e segurança aplicados ao controle higiênico-sanitário e controle de perigos na produção de alimentos, como forma de garantir a saúde do consumidor.