



SISTEMAS DE GESTÃO DA QUALIDADE
EM ALIMENTOS E BEBIDAS

REPÚBLICA FEDERATIVA DO BRASIL
MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO – MA
SECRETARIA DE DEFESA AGROPECUÁRIA – DAS
DEPARTAMENTO DE INSPEÇÃO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – DIPOA

CIRCULAR Nº 272/97/DIPOA

Brasília, 22 de dezembro de 1997.

Do: Diretor do Departamento de Inspeção de Produtos de Origem Animal – DIPOA

Ao:

Assunto: Implantação do Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO) e do Sistema de Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos (ARCPC) em estabelecimentos envolvidos com o comércio internacional de carnes e produtos cárneos, leite e produtos lácteos e mel e produtos apícolas.

Tomando como base as instruções contidas nas Circulares Números 245/96/DCI/DIPOA, de 25/11/96, 121/97/DCI/DIPOA, de 03/07/97 e 201/97/DCI/DIPOA, de 15/10/97 e em razão da literatura especializada e dos informes epidemiológicos relacionarem a maioria dos casos de enfermidades transmitidas por alimentos com práticas operacionais inadequadas do ponto de vista higiênico-sanitário e neste contexto, o SISTEMA DE ANÁLISE DE RISCO E CONTROLE DE PONTOS CRÍTICOS – ARCPC, representa um valioso mecanismo auxiliar do SISTEMA CLÁSSICO DE INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, particularmente no que se refere ao CONTROLE DOS PERIGOS relacionados com as chamadas BACTÉRIAS EMERGENTES, no decorrer do próximo ano, o DIPOA vai iniciar a implantação do sistema de ARPC nas atividades de inspeção industrial e sanitária nos estabelecimentos de obtenção, industrialização e estocagem de carnes e produtos à base de carnes, leite e produtos de laticínios e de mel e produtos apícolas, sob controle do SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL – SIF, a exemplo do que já vem ocorrendo nos estabelecimentos habilitados ao comércio com os ESTADOS UNIDOS DA AMÉRICA.

Entende o DIPOA, que é fundamental preparar as indústrias objeto do programa, de forma que a implantação do Sistema de ARPC ocorra de maneira gradual e progressiva, iniciando-se pelos ESTABELECIMENTOS EXPORTADORES sob seu controle, portanto que atendem ao REGULAMENTO DA INSPEÇÃO INDUSTRIAL E SANITÁRIA DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL – RIISPOA, DO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E DO ABASTECIMENTO – MA e ao Regulamento Técnico que trata das “CONDIÇÕES HIGIÊNICO-SANITÁRIAS E DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO PARA ESTABELECIMENTOS ELABORADORES E INDUSTRIALIZADORES DE ALIMENTOS”, aprovado pela Portaria Ministerial nº 386, de 4 de setembro de 1997.

Seguindo esta estratégia, o DIPOA, através da DCI, resolveu que até 31 de dezembro de 1998, as indústrias de produtos de origem animal, habilitadas ao comércio internacional (listas Geral e específicas), devem desenvolver e implantar o PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO, a exemplo do que vem sendo adotado desde 27 de janeiro de 1997 nas unidades habilitadas ao comércio com os Estados Unidos da América.

Os PROCEDIMENTOS PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO, ora referidos, representam um programa escrito, a ser desenvolvido, implantado e monitorado pelos estabelecimentos e envolvem os procedimentos PRÉ-OPERACIONAIS e OPERACIONAIS executados diariamente.

Os PROCEDIMENTOS PRÉ-OPERACIONAIS devem fazer referência:

- aos procedimentos de limpeza e sanificação das instalações, equipamentos e instrumentos industriais;
- frequência com que estes procedimentos serão executados (no mínimo diariamente);
- as substâncias detergentes e sanificantes utilizadas, com as respectivas concentrações;
- as formas de monitoramento e as respectivas frequências;
- os modelos dos formulários de registros desta última atividade (monitoramento);
- as medidas corretivas a serem aplicadas no caso da constatação de desvios dos procedimentos;

Os PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS devem contemplar:

- a descrição de todas as etapas dos processos de obtenção, transformação e estocagem dos produtos de origem animal executados pelas indústrias;
- a identificação de eventuais perigos biológicos, químicos ou físicos, decorrentes destas operações;
- os limites aceitáveis para cada perigo identificado;
- as medidas de controle que previam a materialização destes perigos;
- as medidas corretivas no caso de identificação de desvios;
- o estabelecimento da forma e a frequência do monitoramento;
- os formulários de registro das atividades de monitoramento;
- também fazem parte dos PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS, todas as medidas educativas e eventos adotados pelos estabelecimentos, principalmente, visando aqueles pontos que não devem deixar de ser inseridos no programa.

O PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO, desenvolvido pela empresa, além de conter a assinatura do gerente do estabelecimento, deve indicar:

- o nome do profissional responsável pela implantação do mesmo;
- o nome do funcionário responsável pela execução das atividades de limpeza e sanificação das instalações e equipamentos;
- os nomes dos funcionários responsáveis pelas atividades de monitoramento.

As indústrias que desejarem fazer parte da lista de exportadores, mesmo antes de transcorrido o prazo concedido aos estabelecimentos já habilitados, devem apresentar o PROGRAMA DE PROCEDIMENTOS PADRÃO DE HIGIENE OPERACIONAL – PPHO, para avaliação pela DCI/DIPOA.

Atenciosas Saudações

JOSÉ AUGUSTO ENCARNAÇÃO PEIXOTO
Médico Veterinário CFMV nº0300
Diretor Substituto do DIPOA/SDA