

HIGIENE NA PRÁTICA: O QUE O FISCAL VERIFICA EM ESTABELECIMENTOS E COLABORADORES



Esta série apresenta o decreto dos municípios aderidos ao SUSAF-PR pelo processo simplificado de forma clara, visual e aplicável à rotina do Serviço de Inspeção Municipal (SIM)

Público-alvo: Profissionais do SIM que aderiram ou desejam aderir ao SUSAF-PR de forma simplificada

POR QUE ISSO IMPORTA?

Falhas de higiene são a principal causa de contaminações e desvios de qualidade.

Sem controle efetivo sobre ambiente, utensílios e manipuladores, o risco sanitário aumenta.

IMPACTO DIRETO:

Alimento impróprio para consumo

Perda da qualidade e redução da vida útil do produto

Comprometimento da credibilidade do estabelecimento e do SIM

A segurança do alimento começa no estabelecimento. O SIM fiscaliza e assegura o cumprimento das regras.

O QUE O DECRETO GARANTE

HIGIENE

Condição permanente e obrigatória em todas as etapas de fabricação, do recebimento da matéria-prima à expedição.

COLABORADORES

Regras rígidas de conduta e saúde para quem atua na indústria.

O QUE FAZER NA PRÁTICA

O que você verifica: HIGIENIZAÇÃO CONTÍNUA

1

Instalações e equipamentos higienizados regularmente antes, durante e após a produção

Base legal: Art. 38

2

Uso exclusivo de produtos de higienização aprovados pelo órgão de saúde em áreas de manipulação e depósitos de matérias-primas, produtos, etc.

Base legal: § 2º. do Art. 38

3

Higienização obrigatória dos instrumentos de trabalho sempre que necessário

Base legal: Art. 55

4

Higienização regular de áreas críticas (recepção, alojamento de animais e depósito de resíduos)

Base legal: Art. 45

5

Estruturas e equipamentos de refrigeração e congelamento higienizados regularmente

Base legal: Art. 57

6

Uso de dispositivos para sanitização de equipamentos e utensílios com água renovável e temperatura $\geq 82^{\circ}\text{C}$, em áreas de risco imediato

Base legal: Art. 58

7

Instalações e equipamentos em bom estado de conservação, sem risco de contaminação cruzada

Base legal: Art. 59

O que você avalia:

- Se o controle higiênico é contínuo e efetivo
- Se há prevenção da contaminação cruzada
- Se equipamentos e estruturas representam risco ao produto
- Se o PAC está implantado, executado e monitorado na prática
- Se os registros correspondem à condição observada

O que você verifica:
MANIPULADORES: CONDUITA E SAÚDE

1

Higienização e antissepsia das mãos antes de entrar no ambiente de trabalho, durante a manipulação, após uso de sanitários e sempre que necessário

Base legal: Art. 39

2

Uniformes brancos e higienizados para manipuladores de produtos comestíveis

Base legal: § 1º do Art. 42

3

Uso de uniformes com cores diferenciadas para funções diferentes (área suja, manutenção, entre outras) evitando contaminação cruzada

Base legal: § 3º do Art. 42

4

Ausência de circulação de funcionários uniformizados entre áreas com riscos sanitários diferentes ou fora do perímetro industrial

Base legal: § 2º do Art. 42

5

Comprovação médica atualizada dos funcionários, atestando aptidão para manipulação de alimentos

Base legal: § 1º do Art. 48

6

Afastamento de manipuladores doentes ou com suspeita de condição que comprometa a inocuidade dos produtos

Base legal: § 2º do Art. 48

7

Conduta dos colaboradores na área industrial:
- Proibido comer, fumar, cuspir ou escarrar
- Proibido guardar roupas ou manter produtos, objetos ou materiais estranhos à finalidade da dependência

Base legal: Art. 43

8

Acesso restrito a pessoas estranhas às atividades.
Permitida apenas com autorização do estabelecimento e uso de uniformes adequados

Base legal: Art. 60

O que você avalia:

- Se os manipuladores representam risco ao produto
- Se há controle efetivo de higiene, saúde e conduta
- Se existe prevenção da contaminação cruzada
- Se o fluxo de pessoas e acesso às áreas está controlado
- Se as boas práticas são aplicadas na rotina

O que você verifica:

ÁGUA, INSUMOS E BARREIRAS SANITÁRIAS

1

Controle eficaz e contínuo de pragas e vetores

Base legal: Art. 40

2

Uso exclusivo de substâncias aprovadas pelo órgão de saúde no controle de pragas em áreas de manipulação e depósitos de matérias-primas e insumos

Base legal: § 1º do Art. 40

3

Controle químico executado exclusivamente por empresa especializada ou pessoal capacitado, com uso de produtos aprovados pelo órgão de saúde

Base legal: § 2º do Art. 40

4

Ausência de qualquer animal que não faça parte do processo industrial dentro do estabelecimento

Base legal: Art. 41

5

Ausência de materiais estranhos ao processo em qualquer local da indústria

Base legal: Art. 53

6

Uso exclusivamente industrial das instalações e perímetro industrial. Proibido utilizar qualquer área do estabelecimento como residência

Base legal: Art. 54

7

Reservatórios protegidos e higienizados regularmente ou quando necessário

Base legal: Art. 50

8

Água de abastecimento com padrões de potabilidade conforme legislação

Base legal: Art. 49

9

Fábrica de gelo e silos de armazenamento protegidos e higienizados

Base legal: Art. 51

O que você avalia:

- Se existem barreiras eficazes contra contaminação
- Se a água e os insumos representam risco ao produto
- Se o controle de pragas é efetivo e regular
- Se o ambiente industrial está protegido e organizado
- Se o PAC está implantado, executado e monitorado na prática

O que você verifica:

FLUXO, TRANSPORTE E RESÍDUOS

1

Matérias-primas, insumos e produtos mantidos de forma a evitar contaminação desde a recepção até o transporte

Base legal: Art. 46

2

Uso de utensílios que não comprometam a segurança do produto durante todas as etapas de elaboração

Base legal: Art. 47

3

Uso de recipientes específicos de cor vermelha ou identificadas para segregar produtos condenados ou não comestíveis

Base legal: Art. 52

4

PAC formalizado, executado, monitorado continuamente e com registros auditáveis

Base legal: Art. 44

5

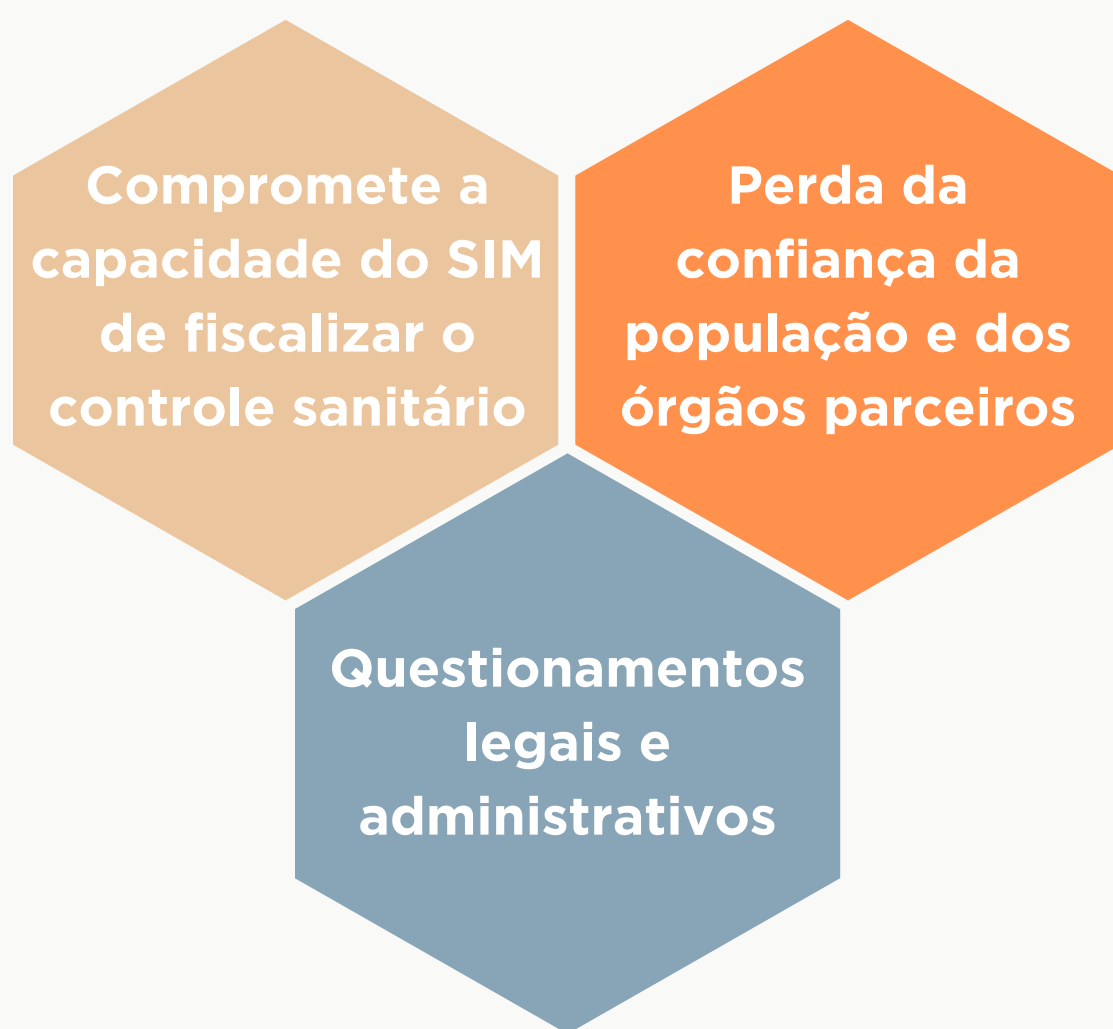
Higienização obrigatória de recipientes, veículos e vasilhames antes da devolução

Base legal: Art. 56

O que você avalia:

- Se o fluxo produtivo previne contaminação cruzada
- Se matérias - primas e produtos permanecem protegidos em todas as etapas
- Se utensílios, recipientes e veículos representam risco ao produto
- Se há segregação adequada de produtos condenados e não comestíveis
- Se o PAC está implantado, executado e monitorado na prática
- Se os registros correspondem à rotina observada
- Se o transporte mantém condições higiênico sanitárias adequadas

RISCO DE NÃO ATENDER O DECRETO



RESULTADO ESPERADO

Quando o decreto é aplicado corretamente:

VOCÊ

Fiscaliza com base em evidências

ESTABELECIMENTO

Executa o autocontrole

POPULAÇÃO

Recebe alimento seguro

HIGIENE NÃO É PROCEDIMENTO É CONDIÇÃO OBRIGATÓRIA DE FUNCIONAMENTO

O estabelecimento executa
O SIM fiscaliza, verifica e exige
correção

Esta série foi criada para **apoiar** a sua rotina, **transformar** a norma em prática e **fortalecer** a atuação no dia a dia.

Acompanhe os **próximos conteúdos** do **Descomplicando o Decreto**.