

## CIRCULAR Nº 272, DE 22 DE DEZEMBRO DE 1997

Implantação do Programa de Procedimentos Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

e do Sistema de Análise de Risco e Controle de Pontos Críticos (APPCC) 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 – ARPC**, 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

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

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;
- à 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;

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).

- 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 Nº 0300

Diretor Substituto do DIPOA/SDA

ACA (DCI)

Obs: Esta circular foi fornecida pela FUNDETEC sob o nº 3884 e data: 10/02/03 e havia uma outra numeração à “caneta” 3887.

\*Este regulamento técnico foi transcrito a partir do site do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (MAPA).