

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

OBJETIVO

Garantir a higienização das instalações, equipamentos, móveis e utensílios através de limpeza e sanificação, visando diminuir a carga microbiana a níveis aceitáveis.

DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

DC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

CAMPO DE APLICAÇÃO

Este procedimento se aplica aos setores de produção e administrativo da empresa.

TERMINOLOGIA/ DEFINIÇÕES/ SIMBOLOGIA

Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos, de origem biológica, química ou física que se considerem nocivos ou não para a saúde humana.

Higienização: procedimentos de limpeza e sanificação.

Remoção de resíduos: consiste na retirada de resíduos sólidos e líquidos em contato com as superfícies, por processos manuais ou automáticos.

Pré-Lavagem: consiste na remoção ou dissolução dos resíduos das superfícies somente com água. Preferencialmente utilizar água morna.

Lavagem: Consiste na remoção do material orgânico utilizando-se agentes químicos (detergentes), observando-se a compatibilidade entre o detergente e o material da superfície a ser lavada.

Enxágue: consiste na remoção dos resíduos de detergentes através da circulação de água. **Sanificação:** consiste na redução da carga microbiana através de produtos que contenham princípios ativos sanificantes, como por exemplo, cloro, sais de amônia, quaternário, iodo e outros.

Enxágue: Consiste na remoção de resíduos de agentes sanificantes. Este procedimento é utilizado com o objetivo de evitar interferências no sabor dos alimentos, incompatibilidades químicas, inibição dos processos fermentativos, etc.

Limpeza: remoção de sujidades (resíduos orgânicos e outras matérias indesejáveis) de uma superfície. **Suab:** análise microbiológica.

Check-list: planilha de verificação dos procedimentos implementados.

Não-conformidade: não atendimento de um requisito especificado.

IT: Instrução de Trabalho

EPC: Equipamento de Proteção Coletiva

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

RESPONSABILIDADES

Da direção da empresa:

É responsável por prover as condições previstas neste POP e de colaborar para que os procedimentos descritos sejam implementados e cumpridos.

Do corpo gerencial (diretor de produção) e da equipe de BPF:

São responsáveis por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento dos requisitos descritos neste POP.

Dos colaboradores da empresa:

São responsáveis por conhecer, cumprir e fazer cumprir as normas de Boas Práticas de Fabricação estabelecidas neste POP e suas respectivas Instruções de Trabalho.

PROCEDIMENTOS

Os agentes de higiene são aplicados de forma que não contaminam a superfície dos equipamentos ou alimentos. Os produtos de limpeza e desinfecção não são fabricados a base de ingredientes tóxicos ou que transmitam sabor ou odor aos alimentos. São aprovados por órgãos competentes e armazenados em locais específicos (fora da área de processo) e devidamente identificados.

Os equipamentos e utensílios são limpos e sanificados interna e externamente, antes e depois de serem utilizados, após cada interrupção de trabalho, após manutenção ou para troca de produtos.

Peças ou partes de equipamentos e utensílios, após limpeza, não são colocados diretamente no piso, mas sim, sobre estantes ou carrinhos projetados especificamente para este fim.

Evitar respingos de água provenientes do piso ou de equipamento sujo para equipamento ou superfícies que estejam limpas.

Os equipamentos e utensílios de limpeza são adequados e armazenados na lavanderia, pendurados em suporte específico.

As vassouras e escovas de limpeza são confeccionadas de fibras de nylon ou plásticas, não tendo partes em madeira, assim como os demais utensílios.

Escovas de metal, lãs de aço ou outros materiais que soltem partículas não são usados.

As mangueiras de limpeza são dotadas de fechamento automático e são guardadas e enroladas e penduradas, para não entrarem em contato com o piso. São utilizadas somente para fins de limpeza.

Toda água utilizada para resfriar equipamentos ou para lavagem de matérias primas são conduzidas e descarregadas nos ralos, através de tubulação, evitando-se assim que se espalhe.

As diluições dos produtos de higienização seguem as recomendações do fabricante conforme IT 06 – Diluição dos Produtos de Higienização.]

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Limpeza e sanificação dos equipamentos e utensílios:

Setor: Beneficiamento de Amendoim

UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Drageadeira Tacho de Melado Shoyadeira Mesa para paçoca Moedor de Amendoim	Diário de acordo com o uso	IT 03
Resfriador Torrador	Diário Semanal	
Peneira Granulométrica	Diário de acordo com o uso Semanal	
Balança Mecânica Embolsadeira	Semanal	

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Torrador de Amendoim Estufa de secagem Mesa de inox para resfriamento Misturador de massa Fogão industrial Empacotadora	Mensal	
--	--------	--

Setor: Depósito de Matéria-Prima

UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Carrinhos de Transporte de Matéria prima e Produtos Semi-acabados	Diário de acordo com o uso	IT 03

Setor: Produção de pasta de amendoim

UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
------------------------	------------	------------------------------

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Balança Batedeiras Prensa para paçoca Máquina de pasta de amendoim Mesas de inox Pia de inox Caixas Plásticas	Diário de acordo com o uso	IT 03
	Mensal	

Setor: Embalagem

UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Balanças	Diário	IT 03
Caixas Plásticas Canecas de Inox Colheres Conchas Dosadoras Datadora Semi-automática Envasadora de Melado Espátulas Esteira Facas Flow-Pack's Túnel de Encolhimento	Diário de acordo com o uso	
Embaladora Multi-cabeçote Seladoras de Filme	Diário de acordo com o uso Semanal	

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Bandejas Gavetas Inox	Semanal	
--------------------------	---------	--

Setor: Lavanderia

UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Baldes Caixas Plásticas Espátulas	Diário de acordo com o uso	IT 03
Diluidor	Mensal	

Setor: Estoque/Expedição

UTENSÍLIO/ EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Carrinho de Transporte	Diário de acordo com o uso	IT 03
Transpallet	Mensal	

Limpeza e sanificação das instalações:

Setor: Beneficiamento de Amendoim

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
----------	------------	------------------------------

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Instalações sanitárias Lavatório (pia) Maçaneta Porta Papel Toalha Pumps Torneiras	Diário	IT 05
Piso	Diário ou de acordo com o uso	
Ventiladores	A cada 3 dias	
Coletores de Lixo Cortina de PVC	Semanal	
Pallets Portas Telas de Porta	Quinzenal	

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Armadilha Luminosa Janelas Luminárias Paredes Telas de Janela Tomadas	Mensal	IT 05

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	---	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Setor: Depósito de Matérias-Primas

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Coletores de Lixo Maçanetas Piso	Diário	IT 05
Janela Luminárias Paredes Portas Portões Telas Tomadas Pallet Cortina de PVC	Mensal	

Setor: Pasta de Amendoim

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Bancada (Mesa) Coletores de Lixo Lavatório (Pia) Maçaneta Porta Papel Toalha Piso Torneiras	Diário	IT 05
Ventilador	A cada 3 dias	
Paredes	Semanal	

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Coifa Pallets	Quinzenal	
Luminárias Tomadas Porta Porta de Tela	Mensal	

Setor: Produção

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Bancadas (mesas) Coletores de Lixo Maçaneta Piso Porta Papel Toalha Tanques Torneiras	Diário	IT 05
Ralos	Diário de acordo com o uso	
Ventiladores	A cada 3 dias	

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
----------	------------	------------------------------

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Bebedouro Pallets e Strados Paredes Portas Telas de Porta	Semanal	IT 05
Armadilhas Luminosas Coifas Janela Luminárias Telas de Janelas Tomadas	Mensal	

Setor: Embalagem

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
----------	------------	------------------------------

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Bancadas (mesas) Coletores de Lixo Lavatório (pia) Lavatório Coletivo Lavatório de Assepsia Maçaneta Piso Porta Papel Toalha Torneiras	Diário	IT 05
Ventiladores	A cada 3 dias	
Bebedouro Cortina de PVC Portas Telas de Portas	Semanal	
Pallets e Strados Paredes	Quinzenal	

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Setor: Lavanderia

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Maçanetas Porta papel Toalha Pumps Tanque (pia) Torneiras	Diário	IT 05

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Armadilhas Luminosas Luminárias Tomadas Janela Telas de Janelas	Mensal	IT 05

Elaborado: Regiele Pedroso Higye	Revisão:Daniel Sanches Ribeiro	Aprovação: Bianor Ribeiro
----------------------------------	--------------------------------	---------------------------

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Piso Prateleiras	Diário de acordo com o uso	
Porta Telas de Porta	Semanal	
Pallets Parede Suporte de Formas	Quinzenal	
Janelas Suporte de Vassouras Tela de Janelas	Mensal	

Setor: Estoque/Expedição

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Coletores de Lixo	Diário	IT 05
Piso	Diário ou de acordo com o uso	
Corrimão (escadas)	Semanal	
Pallets Paredes	Quinzenal	

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Setor: Vestiários e Sanitários

AMBIENTE	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO DE HIGIENIZAÇÃO
Coletores de Lixo Lavatórios (Pias) Maçaneta Piso Vasos Sanitários e Mictórios	Diário	IT 05
Armários Paredes Portas Ralos	Semanal	
Chuveiros Luminárias Tomadas	Mensal	

MONITORIZAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Controle da Higienização dos Equipamentos e Utensílios por setor	Aplicando a planilha de controle: PL04	Diária	Líder de setor ou Responsável técnico
Controle da Higienização das Instalações por setor	Aplicando a planilha de controle: PL16	Diária	Líder de setor ou Responsável técnico

AÇÃO CORRETIVA

Higienizar novamente as superfícies que apresentarem sujidades;

Treinamento dos colaboradores na forma correta de higienização conforme as IT's;

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

Rever os procedimentos de limpeza;
Rever a concentração das soluções de limpeza;
Trocar o produto de limpeza;
Disponibilizar produtos de limpeza e utensílios novos ou em bom estado;

VERIFICAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Planilha de controle: PL04	Observação visual com visto	Semanal	Equipe da qualidade e o Responsável técnico
Planilha de controle: PL16	Observação visual com visto	Semanal	Equipe da qualidade e o Responsável técnico
Recebimentos da FISPQ	Quando receber os Produtos de Higiene	A cada recebimento de Produtos de Higiene	Equipe da qualidade e o Responsável técnico

REGISTROS

O QUE?	ARQUIVAMENTO?	ONDE?	TEMPO DE RETENÇÃO?
Planilha de controle: PL04	Pasta da qualidade	escritório da Fabrica	6 meses
Planilha de controle: PL16	Pasta da qualidade	escritório da Fabrica	6 meses

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------

	Mazi Foods	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	HIGIENIZAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS, UTENSÍLIOS E INSTALAÇÃO	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

FISPQ	Pasta da qualidade	escritório da Fabrica	6 meses
-------	--------------------	-----------------------	---------

ANEXOS

PL 04

PL 16

DOCUMENTOS COMPLEMENTARES

FISPQ – Ficha de Segurança de Produtos Químicos

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos	Revisão: Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Mauri Guedes
--	--	-------------------------