

	Mazi Foods	Elaboração: 23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025
	MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

1. OBJETIVO

- Garantir o correto funcionamento dos equipamentos e leitura dos dados de forma a produzir alimentos com qualidade, livre de contaminações.

2. DOCUMENTO DE REFERÊNCIA

- RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002.

3. CAMPO DE APLICAÇÃO

- Aos equipamentos e instrumentos de produção.

4. DEFINIÇÕES

- **Manutenção Preventiva:** intervenção para melhorar as condições de funcionamento de um determinado equipamento, planejada para ser executada de modo a evitar quebras ou problemas inesperados.
- **Calibração:** Conjunto de operações que estabelecem, sob condições especificadas, a relação entre os valores indicados por um instrumento de medição ou sistema de medição, valores representados por uma medida materializada ou um material de referência, e os valores correspondentes das grandezas estabelecidas por padrões. (INMETRO. VIM - 2. ed. Brasília, SENAI/DN, 2000 75p).

5. RESPONSABILIDADES

5.1. 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.

5.2. Do corpo gerencial e da equipe de BPF: são responsáveis por implementar, acompanhar e assegurar o cumprimento dos requisitos descritos neste POP.

6. PROCEDIMENTOS

- A equipe BPF verifica mensalmente os registros de manutenção preventiva efetuados na PL 09 para avaliação dos serviços realizados. Se necessário, verificar o serviço no local onde foi executado.
- A equipe de BPF acompanha as atividades previstas na planilha controle de manutenção preventiva e calibração – PL 09.
- O executor da manutenção preventiva, que pode ser uma empresa contratada, executa as atividades programadas dentro da área de produção. As atividades são efetuadas conforme as normas de higiene e de segurança do trabalho.
- Os operadores de produção, após a manutenção verificam e recolhem se houver ferramentas e demais objetos deixados na área e realizam a higienização do equipamento.
- Quando as manutenções e calibrações forem realizadas por empresas especializadas, os respectivos laudos e notas de serviços fornecidos são arquivados no setor de Controle da Qualidade

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
	MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

- Quando as manutenções e calibrações forem realizadas por empresas especializadas, os respectivos laudos notas de serviços fornecidos são arquivados no setor de Controle da Qualidade • A nota de aquisição do termômetro padrão fica arquivada no setor controle da Qualidade, servindo como comprovação da validade do mesmo, caso venham sem certificado

6.1.

1. Setor de Beneficiamento do Amendoim e Setor de produção

EQUIPAMENTO	FREQUENCIA	PROCEDIMENTO
Balança Mecânica	Mensal	Verificar com o peso padrão
	Anual	Conforme Procedimentos do INMETRO
Costurador	Mensal	Verificar regulagem
Elevador de Sacaria	Mensal	Verificar as correias
Torrador	Mensal	Verificar se o registro de gás não está vazando
Piso	Anual	Pintura
Equipamentos	Anual	Pintura
Carrinho de Transporte	Mensal	Verificar regulagem

6.1.2. Setor de Matéria-Prima

EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
Piso	Anual	Pintura

6.1.3. Setor de Embalagem

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
	MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

EQUIPAMENTO	FREQUÊNCIA	PROCEDIMENTO
Balanças Digitais	Mensal	Verificar com o peso padrão
	Anual	Conforme Procedimentos do INMETRO
Flow-Packs	Mensal	Verificar correias
Seladoras de Filmes	Mensal	Verificar borrachas Verificar fio
Piso	Anual	Pintura
Equipamentos	Anual	Pintura

6.1.8. Setor de Depósito/Expedição

EQUIPAMENTO	FREQUENCIA	PROCEDIMENTO
Piso	Anual	Pintura

7. MONITORIZAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Manutenção Preventiva e Calibração dos Equipamentos	Planilha de Controle de Manutenção e Calibração dos Equipamentos – PL09	Conforme Estabelecido	Empresa contratada

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
	MANUTENÇÃO PREVENTIVA E CALIBRAÇÃO DOS EQUIPAMENTOS	Página 1 de 5
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

8. AÇÃO CORRETIVA

- Realizar a manutenção preventiva e calibração dos equipamentos com prazo vencido;
- Quando a o equipamento não atender os parâmetros de calibração na primeira verificação, repetir a operação novamente;
- Quando a o equipamento não atender os parâmetros estabelecidos de calibração na segunda verificação, serão encaminhados para conserto imediatamente em empresa especializada.

9. VERIFICAÇÃO

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
Manutenção e Calibração dos Equipamentos	Supervisão dos Registros PL 09	Mensal	Responsável técnica

10. REGISTROS

O QUE?	ARQUIVAMENTO?	ONDE?	TEMPO DE RETENÇÃO?
Certificados de execução / Laudos de calibração	Pasta da Qualidade	Administrativo/ escritório da empresa	Min. 2 anos
Planilha de Controle de Manutenção e Calibração – PL 09	Pasta da Qualidade	Administrativo/ escritório da empresa	Mín. 2 anos

11. REVISÃO DAS ALTERAÇÕES:

DATA	REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO

11. ANEXOS

- PL 09

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