	MAZI FOODS	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025 Revisado:25/07/2025
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Página 1 de 6
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

1. OBJETIVO

Garantir que não haja risco de contaminação dos produtos elaborados pela empresa, estabelecendo diretrizes e procedimentos para assegurar a higiene e a saúde dos manipuladores de alimentos, em conformidade com a **RDC nº 275/2002**.

2. DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

- Portaria SVS/MS nº 326, de 30 de julho de 1997 – Regulamento Técnico de Boas Práticas para a Indústria de Alimentos
- RDC nº 275/2002 – Regulamento Técnico de Boas Práticas
- RDC nº 722/2022 – Contaminantes em alimentos
- RDC nº 623/2022 – Matérias estranhas em alimentos
- IN nº 160/2022 e IN nº 351/2025 – Limites máximos de contaminantes
- IN nº 313/2024 – Critérios microbiológicos
- PCMSO – Programa de Controle Médico de Saúde Ocupacional
- **MQ01.POP03.IT01** – Instrução de Trabalho: Treinamento dos Funcionários
- **MQ01.POP03.IT02** – Instrução de Trabalho: Comportamento e Higiene Pessoal
- **MQ01.POP03.IT07** – Instrução de Trabalho: Higienização dos Uniformes
- **MQ01.POP03.IT08** – Instrução de Trabalho: Conduta para Visitantes
- **MQ01.POP03.IT09** – Instrução de Trabalho: Higienização das Mãos

3. CAMPO DE APLICAÇÃO

Aplica-se a todos os colaboradores da área de produção, equipe administrativa, visitantes e prestadores de serviços terceirizados da empresa.

4. RESPONSABILIDADES


4.1 Direção da Empresa

- Responsável por prover os recursos necessários à implementação deste POP e assegurar seu cumprimento em todas as áreas aplicáveis.

4.2 Corpo Gerencial e Equipe de BPF

- Implementar, acompanhar e garantir o cumprimento dos requisitos estabelecidos neste POP.
- Orientar e monitorar os colaboradores quanto às práticas de higiene e saúde.
- Assegurar que os procedimentos estejam alinhados ao PCMSO.

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Daniela Dias (auxiliar da qualidade)	Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	--

	MAZI FOODS	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025 Revisado:25/07/2025
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Página 1 de 6
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

4.3 Técnico de Segurança no Trabalho / Responsável Técnico

- Encaminhar os colaboradores para exames admissionais, periódicos e demissionais.
- Distribuir e controlar os uniformes e EPIs.
- Manter registros atualizados relacionados à saúde ocupacional.

4.4 Colaboradores

- Aplicar corretamente os requisitos de higiene estabelecidos neste POP para prevenir a contaminação cruzada.
- Zelar pela utilização, higienização e guarda dos uniformes e EPIs.
- Comunicar qualquer condição de saúde que represente risco ao processo produtivo.

5. PROCEDIMENTOS


5.1 Instalações, Equipamentos e Utensílios

- A empresa disponibiliza sabonete líquido neutro, gel antisséptico, água potável e papel toalha não reciclado nos lavatórios da produção, equipados com torneiras sem fechamento manual e lixeiras com acionamento por pedal.
- Nos sanitários, a estrutura segue os mesmos critérios, permitindo torneiras com fechamento manual.
- As instalações sanitárias devem permanecer em condições adequadas: com descarga funcional, papel higiênico, iluminação suficiente, tampa do vaso sanitário e lixeira com tampa basculante ou por pedal.

5.2 Uniformes e Equipamentos de Proteção Individual (EPIs)

- Os colaboradores devem vestir o uniforme completo antes de entrarem na produção, conforme a IT 02.
- Uniformes devem ser trocados com a frequência prevista na instrução e sempre que houver sujidade ou contaminação.
- É proibido o uso do uniforme fora das dependências da empresa.
- O avental deve ser retirado para uso do sanitário.
- A higienização dos uniformes segue os critérios descritos na IT 07.

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Daniela Dias (auxiliar da qualidade)	Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	--

	MAZI FOODS	Elaboração: 23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025 Revisado: 25/07/2025
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Página 1 de 6
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

5.3 Comportamento e Conduta dos Colaboradores

- O comportamento dos colaboradores deve prevenir contaminações, conforme a **IT 02**.
- Visitantes devem seguir as mesmas exigências de higiene e conduta dos manipuladores, conforme a **IT 08**.
- É proibido comer, fumar, mascar goma ou portar objetos pessoais nas áreas de produção.
- É obrigatório manter conduta profissional, evitando brincadeiras, correrias e toques desnecessários em superfícies ou equipamentos.

5.4 Saúde dos Colaboradores

- Manipuladores com lesões nas mãos ou antebraços devem comunicar a supervisão. A permanência na função depende da possibilidade de proteção com luva descartável.
- Casos leves, como resfriados, devem ser comunicados ao Técnico de Segurança, que avaliará o uso de máscara ou mudança de função.
- Casos de infecção, diarreia, gripe forte ou lesões graves devem ser informados à gerência para afastamento até recuperação total.
- Todos os manipuladores da produção devem realizar exames clínicos conforme o **PCMSO**, além de exames laboratoriais em casos suspeitos de doenças infecciosas.


5.5 Higienização das Mãos

- As mãos são os principais veículos de contaminação. Sua higienização deve seguir os procedimentos descritos na **IT 09**, complementada por cartazes informativos nas áreas produtivas.

5.6 Programa de Treinamento

- Os treinamentos são realizados conforme a **IT 01**, com conteúdo sobre boas práticas de fabricação, higiene pessoal, contaminações, legislação sanitária, doenças transmitidas por alimentos (DTAs), uso correto de EPIs e conduta profissional.
- Os registros dos treinamentos devem ser documentados na **Planilha MQ01.POP03.PL01**.

Elaborado: Hígye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Daniela Dias (auxiliar da qualidade)	Revisão: Hígye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Regiele Pedroso Hígye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	--

	MAZI FOODS	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025 Revisado:25/07/2025
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Página 1 de 6
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

6. MONITORIZAÇÃO

A priorização da monitorização segue os critérios estabelecidos no Manual de Boas Práticas, garantindo que as ações sejam realizadas conforme o grau de risco e impacto à segurança dos alimentos.

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?	PRIORIDADE (conforme Manual)
Manutenção da higiene, comportamento e saúde dos manipuladores	Aplicação do Checklist de Higiene e Saúde dos Manipuladores – PL 05	Semanal	Estagiário da Qualidade	Alta
Manutenção das instalações, produtos e utensílios	Aplicação do Checklist de Higiene e Saúde dos Manipuladores – PL 05	Semanal	Estagiário da Qualidade e Líderes do Setor	Alta
Treinamento em Boas Práticas de Fabricação (BPF)	Aula expositiva conforme IT 01 – Treinamento dos Funcionários	Na admissão, anualmente e sempre que necessário	Responsável Técnico e Equipe da Qualidade	Média
Programa de Saúde dos Manipuladores	Acompanhamento do cumprimento do PCMSO	Conforme cronograma do PCMSO	Técnico de Segurança no Trabalho ou Representante	Alta

Elaborado: Hígye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Daniela Dias (auxiliar da qualidade)	Revisão: Hígye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Regiele Pedroso Hígye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	-----------------------------------

	MAZI FOODS		Elaboração:23/01/2025	
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO		Versão: 001/2025 Revisado:25/07/2025	
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES		Página 1 de 6	
Documento Confidencial		cópia controlada 1 de 2		Código: POP 01

	conforme contratado		da Segurança do Trabalho e Responsável Técnico	
Legenda de Prioridade: • Alta: Ações críticas para a prevenção da contaminação e segurança dos alimentos. Monitoramento obrigatório e frequente. • Média: Ações importantes para manutenção das boas práticas, com frequência regular, mas menor impacto imediato.				

7. AÇÃO CORRETIVA

As ações corretivas devem ser imediatamente adotadas sempre que forem identificadas **não conformidades relacionadas à higiene, comportamento ou saúde dos manipuladores**, conforme descrito neste POP:


- Disponibilizar, substituir, higienizar ou reparar uniformes danificados ou em condições inadequadas de uso;
- Garantir a reposição de insumos de higiene, como **sabonete líquido neutro, papel toalha não reciclado, gel antisséptico e papel higiênico**;
- Afixar cartazes informativos sobre a correta higienização das mãos nos lavatórios da produção e sanitários;
- Orientar e exigir a **retirada de adornos**, como anéis, brincos, colares, relógios, entre outros;
- Realizar **requalificação (retreinamento)** de colaboradores com hábitos inadequados de higiene ou conduta;
- Afastar ou realocar colaboradores com sintomas de doenças **das atividades que envolvam contato direto com alimentos**;
- Proteger lesões nas mãos com o uso de **luvas descartáveis**, quando permitido;
- Comunicar imediatamente à equipe de BPF qualquer **ocorrência relacionada à saúde** dos manipuladores.

8. VERIFICAÇÃO

As verificações são realizadas com base nos registros e evidências documentadas, de acordo com o plano de monitoramento e os critérios estabelecidos no Manual de Boas Práticas:

O QUE?	COMO?	QUANDO?	QUEM?
PL 05 – Checklist de Higiene e Saúde dos Manipuladores	Supervisão dos registros do checklist – PL 05	Mensal	Equipe da Qualidade ou Responsável Técnico
PL 01 – Registro de Treinamento	Supervisão dos registros – PL 01	Anual	Equipe da Qualidade ou

Elaborado: Hígye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Daniela Dias (auxiliar da qualidade)	Revisão: Hígye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Regiele Pedroso Hígye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	-----------------------------------

	MAZI FOODS	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025 Revisado:25/07/2025
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Página 1 de 6
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01


			Responsável Técnico
Programa de Saúde dos Manipuladores	Supervisão dos registros do checklist – PL 05	Mensal	Equipe da Qualidade ou Responsável Técnico
Programa de Saúde dos Manipuladores	Supervisão do cumprimento do PCMSO	Anual	Equipe da Qualidade ou Responsável Técnico
Eficiência da Higienização das Mãos	Coleta de amostra de mãos dos colaboradores e envio para análise por swab	Anual	Laboratório Terceirizado
PL 22 – Controle de Entrega e Devolução de EPI	Controle da entrega e devolução dos EPIs disponibilizados	Anual	Equipe da Qualidade ou Responsável Técnico

REGISTROS

Todos os registros gerados no escopo deste POP devem ser devidamente arquivados e mantidos conforme prazos estabelecidos no Manual de Boas Práticas, garantindo rastreabilidade e controle documental.

O QUE?	ARQUIVAMENTO	ONDE?	TEMPO DE RETENÇÃO
MQ01.POP03.PL01 – Registro de Treinamento	Pasta de controle de registros – PL 01	Sala de Reuniões	3 ano
Exames Médicos (PCMSO)	Pasta – Empresa terceirizada de Contabilidade	Arquivo Médico	Mínimo 20 anos
MQ01.POP03.PL05 – Checklist de Higiene e Saúde dos Manipuladores	Pasta de Higiene e Saúde dos Manipuladores – PL 05	Sala de Reuniões	3 anos
MQ01.POP03.PL22 – Controle de Entrega e Devolução de EPI	Pasta de controle de entrega e devolução de EPI – PL 22	Sala de Reuniões	Mínimo 20 anos

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Daniela Dias (auxiliar da qualidade)	Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	--

	MAZI FOODS	Elaboração:23/01/2025
	PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO	Versão: 001/2025 Revisado:25/07/2025
	HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES	Página 1 de 6
Documento Confidencial	cópia controlada 1 de 2	Código: POP 01

10. ANEXOS

- Modelo da MQ01.POP03.PL01 – Registro de Treinamento
- Modelo da MQ01.POP03.PL05 – Checklist de Higiene e Saúde dos Manipuladores
- Modelo da MQ01.POP03.PL22 – Quadro Resumo de EPIs por Função

11. REVISÃO DAS ALTERAÇÕES

DATA	REVISÃO	DESCRIÇÃO DA ALTERAÇÃO
23/01/2025	01	Criação do documento e definição das diretrizes iniciais
25/07/2025	02	Atualização conforme legislações sanitárias e inclusão das planilhas específicas

Elaborado: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Daniela Dias (auxiliar da qualidade)	Revisão: Higye RT & Consultoria em Qualidade e Segurança dos Alimentos Regiele Pedroso Higye (Responsável Técnico)	Aprovação: Cristiano Luis Salmazi
--	---	--