

AGROINDÚSTRIA JOTTI // // // //

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

ALCIR JOTTI - CPF 929.694.100-87

SIM 017 - IE 032/1049268

2026

V2.0





MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

ÍNDICE

01	IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO	PÁGINA	02
02	RELAÇÃO DE PRODUTOS REGISTRADOS	PÁGINA	03
03	OBJETIVOS	PÁGINA	04
04	CAMPO DE APLICAÇÃO	PÁGINA	05
05	DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA	PÁGINA	06
06	RESPONSABILIDADES	PÁGINA	07
07	LOCALIZAÇÃO	PÁGINA	08
08	PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)	PÁGINA	09
09	POLÍTICA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS	PÁGINA	10
10	ORGANOGRAMA E ESTRUTURA HIERÁRQUICA	PÁGINA	11
11	PROCEDIMENTOS E RASTREABILIDADE	PÁGINA	12
12	PLANO DE EMERGÊNCIA E CONTINGÊNCIA	PÁGINA	13
13	GESTÃO DE RESÍDUOS E SUSTENTABILIDADE	PÁGINA	14
14	CONTROLE DE FORNECEDORES E MATÉRIAS-PRIMAS	PÁGINA	15
15	AUDITORIAS INTERNAS E REVISÕES PERIÓDICAS	PÁGINA	16
16	TREINAMENTOS E CAPACITAÇÃO CONTÍNUA	PÁGINA	17
17	REGISTRO E DOCUMENTAÇÃO	PÁGINA	18
18	ANEXOS TÉCNICOS	PÁGINA	19
19	VERIFICAÇÃO	PÁGINA	20

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO

01 IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO

Razão Social:	Alcir Jotti	
Nome Fantasia:	Agroindústria Jotti	
Inscrição Estadual:	032/1049268	
Número do Registro no S.I.M.:	017	
Telefone:	(54) 9 9972-1154 / (54) 9 8416-0750	
e-mail:	admjotti@outlook.com	
Endereço:	Linha Barra Curta Alta, S/nº	
Município:	Constantina	RS
CEP:	99680-000	
Responsável pelo Estabelecimento:	Alcir Jotti	(54) 9 9972-1154
CPF:	929.694.100-87	

Responsável Técnico:	Rodrigo Cavalheiro Carli	(55) 9 9922-4145
Médico Veterinário:	CRMV/RS 13215	
e-mail:	rodrigocarli@hotmail.com	

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO

02 RELAÇÃO DE PRODUTOS REGISTRADOS

PRODUTOS		NÚMERO DE REGISTRO
Carne Congelada de Suíno com Osso - Bisteca	SUSAF	0001
Carne Congelada de Suíno com Osso - Costela	SUSAF	0002
Bacon em Pedacos		0004
Carne Moída de Suíno Temperada Resfriada	SUSAF	0005
Copa	SUSAF	0006
Linguiça de Carne Suína Defumada	SUSAF	0008
Linguiça de Carne Suína Congelada	SUSAF	0009
Linguiça Toscana Resfriada		00014
Carne Congelada de Suíno sem Osso - Pernil	SUSAF	00015



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

03 OBJETIVOS

O Manual de Boas Práticas de Fabricação tem como finalidade estabelecer e detalhar os Programas de Autocontrole implementados pela Agroindústria Jotti, assegurando a qualidade e a inocuidade dos produtos.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

04 CAMPO DE APLICAÇÃO

O Manual de Boas Práticas de Fabricação aplica-se a todos os setores da Agroindústria Jotti.



05 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Decreto N° 9.013 - RIISPOA, de 29 de Março de 2017;

Regulamenta a Lei N° 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e a Lei N° 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõe sobre a inspeção industrial e sanitária de produtos de origem animal.

Decreto N° 10.468, de 18 de Agosto de 2020;

Altera o Decreto N° 9.013, de 29 de Março de 2017, que regulamentta a Lei N° 1.283, de 18 de Dezembro de 1950, e a Lei N° 7.889, de 23 de Novembro de 1989, que dispõe sobre o regulamento da inspeção industrial e saniária de produtos de origem animal.

Portaria MAPA N° 368, de 04 de Setembro de 1997;

Aprova o Regulamento Técnico sobre as Condições Higiênico-Sanitárias e de Boas Práticas de Fabricação para Estabelecimentos Elaboradores / Industrializadores de Alimentos.

Portaria N° 46, de 10/02/1998 do Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento;

Institui o Sistema de Análise de Perigos e Pontos Críticos de Controle - APPCC, a ser implantado, gradativamente nas indústrias de produtos de origem animal sob o regime do Serviço de Inspeção Federal - S.I.F.

Circular N° 175 de 16/05/2005, Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento (CGPE/DIPOA);

Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole.

Lei Municipal N° 4.150 de 10 de Janeiro de 2023.

Cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal em Constantina e dá outras providências.

Decreto Municipal N° 009 de Janeiro de 2023.

Regulamenta dispositivos da Lei Municipal N° 4.150, de 10 de Janeiro de 2023 que cria o Serviço de Inspeção Municipal, dispõe sobre a inspeção sanitária e industrial dos produtos de origem animal em Constantina e dá outras providências.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

06 RESPONSABILIDADES

O responsável pelo estabelecimento deve assegurar o cumprimento das normas descritas neste Manual por parte dos colaboradores das áreas de processamento, armazenamento e transporte, bem como garantir a observância das condutas e práticas sanitárias pelos visitantes. Compete ainda ao responsável pela empresa prover os recursos financeiros necessários para a implementação de melhorias, realização de treinamentos, aquisição de rótulos, embalagens, produtos químicos, matérias-primas, insumos e demais componentes indispensáveis ao pleno funcionamento da agroindústria.

O Responsável Técnico (RT) é incumbido da implantação e verificação das Boas Práticas de Fabricação (BPF), dos Programas de Autocontrole (PAC) e das Instruções de Trabalho (IT). Compete também ao RT realizar o treinamento sistemático dos funcionários e orientar todos os colaboradores quanto às normas higiênico-sanitárias estabelecidas pelo empreendimento.

O Proprietário é responsável pela organização dos Programas de Autocontrole (PAC) e respectivas planilhas, garantindo que estejam disponíveis para consulta de forma acessível. Compete também ao Proprietário monitorar a execução dos PAC e orientar os funcionários durante a realização dos procedimentos.

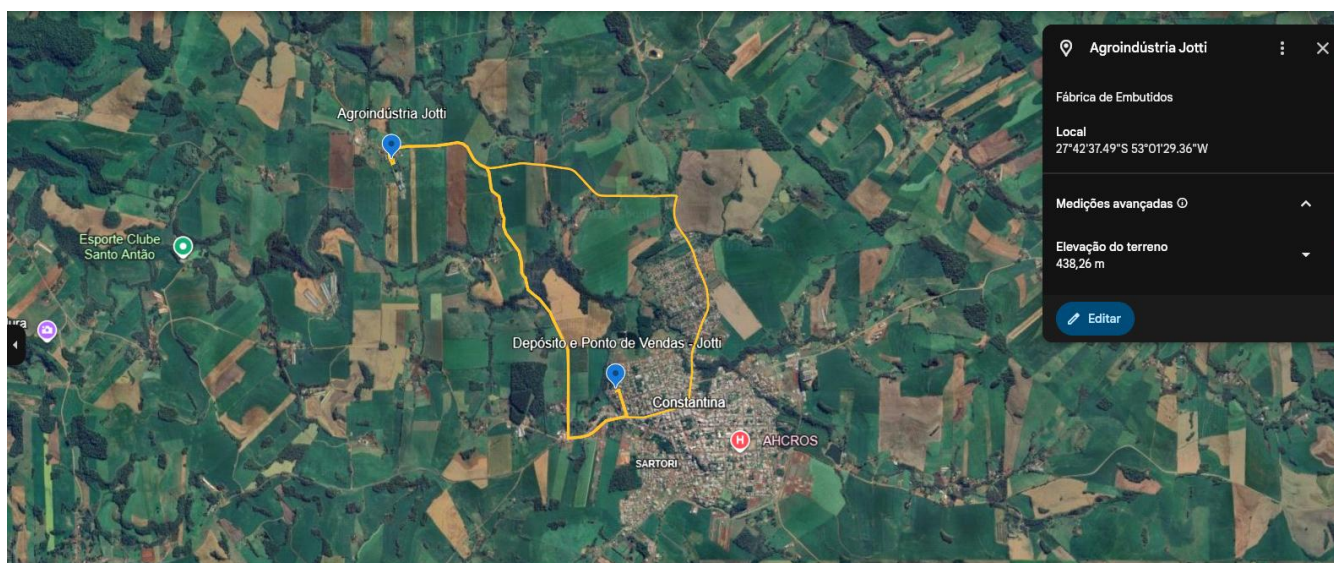
Todos os colaboradores e visitantes são responsáveis por cumprir os requisitos de higiene estabelecidos nos cartazes educativos, nas Instruções de Trabalho (IT) e nas normas internas do estabelecimento.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

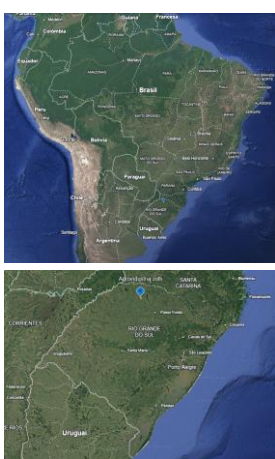
07 LOCALIZAÇÃO

A Agroindústria Jotti está localizada na Linha Barra Curta Alta, s/nº, interior do município de Constantina/RS, CEP 99680-000.



Trajetória até a empresa, via satélite.

Fonte: Google Earth.



Localização da empresa via satélite.

Fonte: Google Earth.



Fachada da Agroindústria

Fonte: Própria



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

08 PROGRAMAS DE AUTOCONTROLE (PAC)

PAC 01	Manual de Boas Práticas de Fabricação
PAC 02	Manutenção das Instalações e Equipamentos Industriais
PAC 03	Vestiários e Sanitários
PAC 04	Iluminação
PAC 05	Ventilação
PAC 06	Água do Abastecimento
PAC 07	Águas Residuais
PAC 08	Controle de Pragas
PAC 09	Limpeza e Sanitização
PAC 10	Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários
PAC 11	Procedimentos Sanitários das Operações
PAC 12	Controle de Matéria Prima, Ingredientes e Material de Embalagem
PAC 13	Controle de Temperaturas
PAC 14	Calibração de Instrumentos de Controle e Processo
PAC 18	Programa de Qualificação de Fornecedores



09 POLÍTICA DE QUALIDADE E SEGURANÇA DOS ALIMENTOS

A Agroindústria Jotti estabelece como princípio fundamental o compromisso com a qualidade e a segurança dos alimentos produzidos, assegurando que todos os processos atendam às normas legais e aos requisitos higiênico-sanitários vigentes.

DIRETRIZES DA POLÍTICA:

Qualidade e Inocuidade: garantir que todos os produtos sejam elaborados de forma segura, livre de riscos à saúde do consumidor e com padrões de qualidade consistentes.

Conformidade Legal: cumprir integralmente a legislação aplicável, incluindo regulamentos municipais, estaduais e federais relacionados à produção e inspeção de alimentos de origem animal.

Boas Práticas de Fabricação (BPF): implementar e manter programas de autocontrole que assegurem a padronização dos processos e a prevenção de contaminações.

Treinamento Contínuo: promover a capacitação sistemática dos colaboradores, reforçando a importância da higiene pessoal, da manipulação correta dos alimentos e da responsabilidade individual na manutenção da qualidade.

Melhoria Contínua: revisar periodicamente os procedimentos internos, buscando inovações e melhorias que elevem a eficiência produtiva e a segurança alimentar.

Responsabilidade Social e Ambiental: adotar práticas sustentáveis no uso de recursos naturais e no gerenciamento de resíduos, contribuindo para a preservação ambiental e para a saúde da comunidade.

Transparência e Rastreabilidade: manter registros claros e acessíveis que permitam rastrear cada etapa do processo produtivo, garantindo confiança e credibilidade junto aos consumidores e órgãos de inspeção.

COMPROMISSO INSTITUCIONAL:

A direção da Agroindústria Jotti, juntamente com o Responsável Técnico e todos os colaboradores, compromete-se a aplicar esta política em sua totalidade, assegurando que cada produto entregue ao mercado represente qualidade, segurança e respeito ao consumidor.



10 ORGANOGRAMA E ESTRUTURA HIERÁRQUICA

A Agroindústria Jotti mantém uma estrutura organizacional clara e definida, garantindo que todas as responsabilidades sejam devidamente atribuídas e cumpridas. O organograma estabelece a hierarquia funcional e facilita a comunicação interna, assegurando eficiência nos processos e conformidade com as Boas Práticas de Fabricação (BPF).

ESTRUTURA HIERÁRQUICA:

Proprietário / Responsável pela Empresa

- Responsável pela gestão administrativa e financeira.
- Organização dos Programas de Autocontrole (PAC) e respectivas planilhas.
- Monitoramento da execução dos PAC e orientação dos colaboradores.

Responsável Técnico (RT)

- Implantação e verificação das BPF, PAC e Instruções de Trabalho (IT).
- Treinamento sistemático dos funcionários.
- Orientação sobre normas higiênico-sanitárias.
- Supervisão técnica e garantia da conformidade legal.

Colaboradores das Áreas de Processamento, Armazenamento e Transporte

- Cumprimento das normas descritas no Manual.
- Aplicação das práticas higiênico-sanitárias durante as operações.
- Registro e execução dos procedimentos operacionais.

Visitantes

- Cumprimento das normas de higiene e conduta estabelecidas.
- Respeito às regras de acesso e segurança alimentar.

Importância do Organograma:

- Facilita a definição de responsabilidades e evita sobreposição de funções.
- Garante transparência na gestão e na tomada de decisões.
- Favorece a comunicação interna e o alinhamento entre setores.
- Contribui para a eficiência operacional e para o cumprimento das exigências legais.



11 PROCEDIMENTOS E RASTREABILIDADE

A Agroindústria Jotti adota procedimentos de rastreabilidade que permitem acompanhar todas as etapas do processo produtivo, desde a entrada da matéria-prima até a expedição do produto final. O objetivo é assegurar transparência, confiabilidade e segurança alimentar, possibilitando a identificação rápida de qualquer não conformidade e a execução de ações corretivas.

DIRETRIZES DA RASTREABILIDADE:

Registro da Matéria-Prima: cada lote de matéria-prima recebido é identificado com informações sobre fornecedor, data de entrada, quantidade e condições de recebimento.

Controle de Produção: os lotes de matéria-prima são vinculados aos lotes de produtos processados, garantindo a rastreabilidade interna durante todas as etapas de fabricação.

Identificação de Produtos: todos os produtos finais recebem etiquetas ou rótulos contendo número de lote, data de fabricação e validade, assegurando a rastreabilidade externa.

Documentação e Arquivamento: os registros de recebimento, produção e expedição são mantidos em planilhas ou sistemas próprios, com prazo mínimo de arquivamento definido pela legislação vigente.

Recall e Ações Corretivas: em caso de não conformidade ou risco à saúde do consumidor, os procedimentos de rastreabilidade permitem localizar rapidamente os lotes afetados e realizar o recolhimento dos produtos.

Responsabilidade: cabe ao Responsável Técnico supervisionar os registros e garantir que todos os colaboradores cumpram os procedimentos de rastreabilidade.

Benefícios da Rastreabilidade:

- Maior segurança alimentar e proteção ao consumidor.
- Agilidade na identificação e correção de falhas.
- Credibilidade junto aos órgãos de inspeção e clientes.
- Transparência nos processos produtivos e comerciais.



12 PLANO DE EMERGÊNCIA E CONTINGÊNCIA

A Agroindústria Jotti estabelece um plano de emergência e contingência com o objetivo de prevenir, controlar e corrigir situações que possam comprometer a qualidade, a segurança dos alimentos e a integridade das instalações. Este plano garante respostas rápidas e eficazes diante de imprevistos, minimizando riscos à saúde pública e assegurando a continuidade das operações.

SITUAÇÕES ABRANGIDAS:

Contaminações ou Não Conformidades: procedimentos de isolamento imediato dos lotes afetados, rastreabilidade e, se necessário, execução de recall.

Acidentes de Trabalho: atendimento imediato ao colaborador, registro da ocorrência e revisão dos procedimentos de segurança.

Incêndios e Desastres Naturais: evacuação organizada, acionamento dos bombeiros e comunicação às autoridades competentes.

Falhas em Equipamentos Críticos: manutenção corretiva emergencial e registro das medidas adotadas.

DIRETRIZES DE AÇÃO:

Comunicação Imediata: informar o Responsável Técnico e o Proprietário sobre qualquer ocorrência.

Registro Documental: todas as situações de emergência devem ser registradas em formulários específicos, contendo data, descrição do evento e medidas adotadas

Treinamento dos Colaboradores: todos os funcionários devem ser capacitados para agir corretamente em situações de emergência, seguindo protocolos estabelecidos.

Revisão Periódica: o plano deve ser revisado anualmente ou sempre que houver mudanças significativas nos processos ou instalações.

COMPROMISSO INSTITUCIONAL:

A Agroindústria Jotti compromete-se a manter este plano atualizado e a garantir que todos os colaboradores estejam preparados para agir de forma rápida e eficaz, preservando a segurança dos alimentos, dos trabalhadores e da comunidade.



13 GESTÃO DE RESÍDUOS E SUSTENTABILIDADE

A Agroindústria Jotti adota práticas de gestão de resíduos e sustentabilidade que visam reduzir impactos ambientais, garantir o cumprimento das normas sanitárias e promover responsabilidade socioambiental.

Tratamento de Efluentes:

- A empresa possui sistema de caixa de gordura destinado ao tratamento primário dos efluentes gerados nas atividades de processamento.
- Este sistema permite a separação de óleos e gorduras, evitando a contaminação da rede de esgoto e contribuindo para a preservação ambiental.

Destinação de Resíduos Sólidos:

- Todos os resíduos sólidos gerados, como ossos, aparas e demais sobras do processamento, são coletados e entregues à empresa FAROS, especializada na destinação adequada desses materiais.
- Essa prática assegura que os resíduos sejam reaproveitados ou tratados de forma ambientalmente correta, evitando riscos de contaminação e contribuindo para a economia circular.

DIRETRIZES DE SUSTENTABILIDADE:

Redução de Impactos Ambientais: adoção de medidas que minimizem a geração de resíduos e promovam o uso racional de recursos naturais.

Segregação de Resíduos: separação adequada dos diferentes tipos de resíduos (orgânicos, recicláveis e perigosos), conforme normas técnicas.

Treinamento de Colaboradores: capacitação contínua para garantir que todos os funcionários compreendam e apliquem corretamente os procedimentos de descarte e tratamento.

Responsabilidade Compartilhada: todos os colaboradores são responsáveis por manter as práticas de sustentabilidade e higiene ambiental.

COMPROMISSO INSTITUCIONAL:

A Agroindústria Jotti reafirma seu compromisso com a sustentabilidade, garantindo que os resíduos e efluentes sejam tratados e destinados de forma responsável, preservando o meio ambiente e fortalecendo a confiança junto aos consumidores e órgãos de inspeção.



MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

14 CONTROLE DE FORNECEDORES E MATÉRIAS-PRIMAS

A Agroindústria Jotti estabelece critérios rigorosos para a seleção, avaliação e monitoramento de fornecedores, assegurando que toda matéria-prima utilizada na produção esteja em conformidade com os padrões de qualidade e segurança alimentar exigidos pela legislação vigente.

FORNECEDORES DE MATÉRIA-PRIMA		
Valupi Agroalimentos	CNPJ: 08.949.975/0005-04	Santa Rosa - RS
Cotripal Agropecuária	CNPJ: 91.982.496/0015-05	Condor - RS

DIRETRIZES DE CONTROLE:

Seleção de Fornecedores: somente frigoríficos inspecionados e devidamente registrados podem fornecer matéria-prima à Agroindústria Jotti.

Documentação: cada entrega deve ser acompanhada de notas fiscais e certificados de inspeção, garantindo a origem e a conformidade sanitária.

Recebimento da Matéria-Prima: no ato da entrada, são verificadas condições de transporte, temperatura, integridade das embalagens e características sensoriais da carne.

Registro de Lotes: cada lote recebido é identificado e registrado em planilhas específicas, permitindo rastreabilidade completa até o produto final.

Armazenamento: a matéria-prima é acondicionada em câmaras frias, respeitando as temperaturas recomendadas e evitando contaminações cruzadas.

Avaliação Periódica dos Fornecedores: os frigoríficos são avaliados periodicamente quanto à qualidade da matéria-prima fornecida, cumprimento de prazos e conformidade documental.

Ações Corretivas: em caso de não conformidade, o lote é devolvido ao fornecedor para providências imediatas.

COMPROMISSO INSTITUCIONAL:

A Agroindústria Jotti compromete-se a manter um sistema de controle eficiente sobre fornecedores e matérias-primas, garantindo que apenas insumos de qualidade comprovada sejam utilizados na produção, reforçando a segurança alimentar e a confiança dos consumidores.



15 AUDITORIAS INTERNAS E REVISÕES PERIÓDICAS

A Agroindústria Jotti realiza auditorias internas e revisões periódicas com o objetivo de verificar o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF), dos Programas de Autocontrole (PAC) e das normas higiênico-sanitárias estabelecidas. Essas atividades garantem a melhoria contínua dos processos e fortalecem a credibilidade da empresa junto aos consumidores e órgãos de inspeção.

DIRETRIZES DAS AUDITORIAS INTERNAS:

Periodicidade: as auditorias internas são realizadas semestralmente ou sempre que houver necessidade decorrente de não conformidades identificadas.

Abrangência: incluem todas as áreas da agroindústria, como recebimento de matéria-prima, processamento, armazenamento, transporte, higiene dos colaboradores, manutenção de equipamentos e gestão de resíduos.

Responsáveis: o Responsável Técnico coordena as auditorias, podendo contar com apoio do proprietário e de colaboradores designados.

Registro: cada auditoria deve ser documentada em relatórios específicos, contendo data, setor avaliado, não conformidades encontradas e ações corretivas propostas.

Ações Corretivas: as não conformidades identificadas devem ser corrigidas em prazo definido, com acompanhamento e verificação da eficácia das medidas adotadas.

REVISÕES PERIÓDICAS:

Atualização do Manual: o Manual de Boas Práticas de Fabricação deve ser revisado anualmente ou sempre que houver alterações significativas nos processos, instalações ou legislação aplicável.

Avaliação de Eficiência: as revisões periódicas permitem avaliar a eficácia dos PAC e propor melhorias contínuas.

Participação dos Colaboradores: todos os funcionários são envolvidos nas revisões, garantindo maior comprometimento e alinhamento com os objetivos da empresa.

COMPROMISSO INSTITUCIONAL:

A Agroindústria Jotti compromete-se a manter um sistema de auditorias internas e revisões periódicas eficiente, assegurando que os processos estejam sempre em conformidade com as exigências legais e com os padrões de qualidade e segurança alimentar.



16 TREINAMENTOS E CAPACITAÇÃO CONTÍNUA

A Agroindústria Jotti reconhece que a qualidade e a segurança dos alimentos dependem diretamente da capacitação e do comprometimento de seus colaboradores. Por isso, mantém um programa sistemático de treinamentos voltado à atualização constante e ao desenvolvimento das competências necessárias para o cumprimento das Boas Práticas de Fabricação (BPF).

DIRETRIZES DO PROGRAMA DE TREINAMENTO:

Treinamento Inicial: todos os novos colaboradores recebem orientação sobre normas higiênic-sanitárias, procedimentos operacionais e responsabilidades individuais antes de iniciar suas atividades.

Treinamento Periódico: capacitações regulares são realizadas conforme cronograma anual, abordando temas como higiene pessoal, manipulação de alimentos, limpeza e sanitização, controle de pragas, rastreabilidade e segurança no trabalho.

Treinamento Específico: ministrado sempre que houver alterações nos processos, introdução de novos equipamentos, mudanças na legislação ou identificação de não conformidades.

Avaliação de Eficiência: cada treinamento é acompanhado de registros e avaliações, garantindo que os colaboradores compreendam e apliquem corretamente os conteúdos ministrados.

Responsabilidade do RT: cabe ao Responsável Técnico planejar, ministrar ou supervisionar os treinamentos, assegurando alinhamento às exigências legais e às necessidades da agroindústria.

Registro Documental: todos os treinamentos são documentados em planilhas ou relatórios, contendo data, conteúdo abordado, instrutor responsável e lista de presença dos participantes.

COMPROMISSO INSTITUCIONAL:

A Agroindústria Jotti compromete-se a investir continuamente na capacitação de seus colaboradores, entendendo que o conhecimento e a prática correta são fundamentais para garantir a qualidade, a inocuidade dos produtos e a credibilidade da empresa junto aos consumidores e órgãos de inspeção.



17 REGISTRO E DOCUMENTAÇÃO

A Agroindústria Jotti mantém um sistema organizado de registros e documentação que assegura a rastreabilidade, a transparência e a conformidade com as normas legais e sanitárias aplicáveis. Esses registros são fundamentais para comprovar a execução dos Programas de Autocontrole (PAC), monitorar processos e facilitar auditorias internas e externas.

DIRETRIZES DE REGISTRO:

Planilhas de Controle: utilização de planilhas específicas para monitoramento de temperaturas, limpeza e sanitização, manutenção de equipamentos, recebimento de matéria-prima e expedição de produtos.

Relatórios de Treinamento: documentação de todos os treinamentos realizados, contendo data, tema, instrutor e lista de presença dos participantes.

Registros de Produção: identificação de lotes, datas de fabricação, validade e condições de armazenamento.

Controle de Fornecedores: arquivamento de notas fiscais, certificados de inspeção e registros de avaliação periódica dos fornecedores.

Gestão de Resíduos: registros das entregas de resíduos à empresa FAROS e monitoramento da limpeza da caixa de gordura.

Auditorias Internas: relatórios detalhados das auditorias realizadas, com descrição das não conformidades e ações corretivas adotadas.

PRAZO DE ARQUIVAMENTO: Todos os registros devem ser mantidos por período mínimo definido pela legislação vigente (5 anos), garantindo disponibilidade para consultas e inspeções.

RESPONSABILIDADE:

Cabe ao Proprietário e ao Responsável Técnico assegurar que os registros sejam corretamente preenchidos, arquivados e mantidos em fácil acesso.

Os colaboradores são responsáveis por alimentar as planilhas e relatórios conforme suas funções, garantindo a veracidade das informações.

COMPROMISSO INSTITUCIONAL:

A Agroindústria Jotti compromete-se a manter registros completos e atualizados, entendendo que a documentação é essencial para garantir a qualidade, a segurança dos alimentos e a credibilidade da empresa junto aos consumidores e órgãos de inspeção.



18 ANEXOS TÉCNICOS

Os anexos técnicos têm como finalidade complementar o Manual de Boas Práticas de Fabricação (BPF), fornecendo modelos, fluxogramas e registros que facilitam a aplicação prática dos Programas de Autocontrole (PAC) e demais procedimentos internos da Agroindústria Jotti.

DOCUMENTOS E MODELOS ANEXADOS:

Planilhas de Controle:

- Controle de temperatura de câmaras frias e equipamentos.
- Registro de limpeza e sanitização de ambientes e utensílios.
- Controle de manutenção preventiva e corretiva de equipamentos.
- Registro de recebimento de matéria-prima (fornecedor, lote, data, temperatura, observações).

Relatórios e Formulários:

- Relatório de auditorias internas (data, setor avaliado, não conformidades, ações corretivas).
- Relatório de treinamentos (tema, instrutor, participantes, avaliação).
- Formulário de registro de emergências e contingências.

Fluxogramas de Processos Produtivos:

- Etapas do processamento da carne suína, desde o recebimento até a expedição.
- Fluxo de rastreabilidade de lotes.
- Fluxograma de gestão de resíduos e efluentes (incluindo caixa de gordura e entrega à empresa FAROS).

Mapas e Diagramas:

- Organograma da empresa.
- Mapa de risco e pontos críticos de controle (APPCC).
- Layout das instalações industriais (setores de produção, armazenamento, vestiários e sanitários).

Importância dos Anexos:

- Garantem padronização dos registros e procedimentos.
- Facilitam auditorias internas e externas.
- Asseguram rastreabilidade e transparência em todas as etapas.
- Servem como instrumentos práticos para colaboradores e responsáveis técnicos.

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE
FABRICAÇÃO

19 VERIFICAÇÃO

Data de Emissão	Data de Vigência	Próxima Revisão	Versão do Documento
22/11/2023	18/02/2026	Anual	2.0
RESPONSÁVEIS PELA APROVAÇÃO:			
Rodrigo Cavalheiro Carli – Médico Veterinário, CRMV/RS 13215 – Responsável Técnico			
Alcir Jotti – Proprietário e Responsável pela Empresa			

Rodrigo Cavalheiro Carli

Alcir Jotti