

AGROINDÚSTRIA JOTTI //////////////

PAC 03

VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

ALCIR JOTTI - CPF 929.694.100-87

SIM 017 - IE 032/1049268

2026

V2.0





VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

ÍNDICE

01	OBJETIVOS	PÁGINA	02
02	CAMPO DE APLICAÇÃO	PÁGINA	03
03	DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA	PÁGINA	04
04	RESPONSABILIDADES	PÁGINA	05 - 06
05	DEFINIÇÕES	PÁGINA	07
06	NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS	PÁGINA	08
07	REGISTROS	PÁGINA	09
08	HISTÓRICO DO DOCUMENTO	PÁGINA	10
09	VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	11
10	APROVAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	12



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

01 OBJETIVOS

Este documento tem por objetivo estabelecer e descrever as operações necessárias para manter o funcionamento eficiente, seguro e higiênico dos vestiários e sanitários da agroindústria, garantindo:

- Organização e limpeza contínua das áreas de uso coletivo.
- Condições adequadas de higiene pessoal para colaboradores, prevenindo riscos de contaminação cruzada.
- Ambiente estruturado e funcional, que assegure conforto, segurança e acessibilidade.
- Conformidade com normas sanitárias e regulatórias, atendendo às exigências do Sistema de Inspeção Municipal (SIM) e demais legislações aplicáveis.
- Rastreabilidade das ações de manutenção e higienização, por meio de registros e verificações periódicas.



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

02 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este programa aplica-se diretamente ao setor de vestiários e sanitários da Agroindústria Jotti, abrangendo todas as atividades relacionadas à sua utilização, manutenção e higienização.

Colaboradores: devem seguir rigorosamente as normas e controles descritos neste documento, garantindo o uso adequado das instalações e prevenindo riscos de contaminação cruzada.

Responsáveis pela limpeza e manutenção: devem executar as rotinas estabelecidas, assegurando que os ambientes permaneçam organizados, limpos e em conformidade com os requisitos sanitários.

Gestão da empresa: deve monitorar e verificar o cumprimento das normas, registrando as ações realizadas e garantindo rastreabilidade.

Sistema de Inspeção Municipal (SIM): este PAC também serve como referência para auditorias e inspeções oficiais, comprovando que os vestiários e sanitários atendem às exigências legais e higiênico-sanitárias.



03 DOCUMENTOS DE REFERÊNCIA

Decreto MAPA (RIISPOA) N° 9.013, 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 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 o regulamento de inspeção industrial e sanitária 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.

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 18 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.

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

Procedimentos de Verificação dos Programas de Autocontrole.



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

04 RESPONSABILIDADES

Responsável Técnico (RT)

- Elaborar, revisar, implantar e verificar este programa.
- Realizar treinamentos periódicos para atualização dos colaboradores.
- Garantir que os procedimentos estejam em conformidade com normas sanitárias e regulatórias.
- Registrar todas as verificações e revisões realizadas

Responsável pelo Estabelecimento

- Assegurar o cumprimento das normas descritas neste programa.
- Disponibilizar recursos materiais e humanos necessários para a execução das rotinas.
- Promover condições adequadas para que o PAC seja aplicado de forma eficaz.
- Acompanhar e apoiar o RT nas verificações e auditorias internas.

Proprietário

- Monitorar a execução dos procedimentos estabelecidos.
- Avaliar periodicamente a eficácia das ações implementadas.
- Garantir que as não conformidades sejam corrigidas em tempo hábil.

Colaboradores

- Cumprir rigorosamente os procedimentos descritos neste programa.
- Utilizar corretamente os vestiários e sanitários, mantendo organização e higiene.
- Comunicar imediatamente ao RT ou ao responsável qualquer irregularidade ou não conformidade observada.
- Participar dos treinamentos e aplicar os conhecimentos adquiridos na rotina diária.



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

04 RESPONSABILIDADES

MATRIZ RACI				
PROCESSO	RT	RESPONSÁVEL	PROPRIETÁRIO	COLABORADORES
Elaboração e revisão do programa	R	C	A	I
Implantação dos procedimentos	R	A	C	I
Treinamentos periódicos	R	C	I	I
Cumprimento das normas e diretrizes	C	R/A	I	R
Disponibilização de recursos	I	R	A	I
Monitoramento da efetividade dos proc.	C	R	A	I
Higienização e uso adequado dos vestiários/sanitários	I	C	I	R
Comunicação de não conformidades	I	C	I	R
LEGENDA				
R (Responsável): quem executa a tarefa.	A (Aprovador): quem tem autoridade final sobre a decisão.	C (Consultado): quem deve ser consultado antes	I (Informado): quem deve ser comunicado sobre	



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

05 DEFINIÇÕES

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Conjunto de procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todas as etapas do fluxo de produção desde a obtenção de ingredientes e matérias-primas até a distribuição do produto final com o objetivo de assegurar a qualidade e a segurança dos alimentos.

Contaminação - Presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica, química ou física, considerados nocivos ou não à saúde dos consumidores.

Contaminação Cruzada - Ocorrência de contaminação resultante do contato indevido entre insumos, superfícies, ambientes, pessoas ou produtos contaminantes.

Limpeza - Operação destinada à remoção física de resíduos de alimentos, substâncias minerais e/ou orgânicas, além de outras sujidades que possam comprometer a qualidade e segurança dos produtos. A limpeza é a etapa inicial e indispensável para a higienização eficaz das instalações, equipamentos e utensílios.

Sanitização - Procedimento que envolve a aplicação de agentes sanitizantes, com o objetivo de reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis, garantindo condições adequadas de higienização.

Higienização - Processo que combina a limpeza com a sanitização, visando reduzir a carga microbiana presente em superfícies, utensílios e equipamentos a níveis que não representem risco à saúde ou à qualidade dos alimentos. A higienização garante condições adequadas de segurança, prevenindo a deterioração e a contaminação dos produtos.

Procedimento Padrão de Higiene Operacional – PPHO

Conjunto de procedimentos documentados, desenvolvidos, implantados e monitorados, que estabelecem a rotina operacional para prevenir contaminação direta ou cruzada e evitar a adulteração dos produtos. O PPHO assegura a qualidade e integridade dos alimentos por meio da aplicação sistemática de práticas de higiene antes, durante e após as operações industriais, garantindo conformidade com requisitos legais e sanitários.

Equipamento de Proteção Individual – EPI

Dispositivo ou acessório de uso exclusivamente pessoal, destinado a proteger a integridade física e a saúde do colaborador durante a execução de suas atividades. Deve ser fornecido pelo estabelecimento, utilizado corretamente pelo trabalhador e mantido em condições adequadas de uso, conforme normas regulamentadoras de segurança e saúde no trabalho.



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

06 NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS

NÃO CONFORMIDADES E AÇÕES CORRETIVAS					
NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	QUANDO? When?	RESP.	REGISTRO / DOCUMENTO	Evidência de Correção
Deficiência das condições higiênicas	Promover imediatamente a limpeza e sanitização das áreas afetadas.	Sempre que identificado.	Colaborador da higienização	Checklist de higienização	Relatório assinado + fotos
Deficiência na organização do setor	Reorganizar o setor conforme padrões estabelecidos (layout, armazenamento, fluxo)	Sempre que identificado.	Colaborador da higienização	Registro de ocorrência	Relatório fotográfico
Deficiência na manutenção das instalações	Agendar e realizar reparo técnico; sinalizar área até correção concluída.	Sempre que necessário.	Colaborador da manutenção ou empresa responsável	Ordem de serviço	Relatório técnico pós-reparo



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

07 REGISTROS

PLANILHAS DE CONTROLE			
CÓDIGO	IDENTIFICAÇÃO	ARMAZENAMENTO	ARQUIVO
PAC 03 PL 01	Controle das Condições Sanitárias dos Vestiários e Sanitários	Local / Digital	12 Meses
PAC 03 PL 02	Registro da Manutenção Preventiva	Local / Digital	12 Meses



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

08 HISTÓRICO DO DOCUMENTO

DATA	ALTERAÇÃO REALIZADA	VERSÃO
29/11/2023	Revisão das planilhas de controle do PAC, atualização de dados e alteração no modelo das planilhas.	V1.0
10/09/2024	Reformulação dos PACs, com alteração do modelo e reorganização das informações.	V1.5
24/02/2026	Revisão e atualização do PAC 03 – Vestiários e Sanitários, incluindo melhorias nas seções de objetivo, aplicação, responsabilidades, definições, não conformidades e ações corretivas.	V2.0

Revisão do Documento

Este documento deve ser revisado a cada doze (12) meses, contados a partir da revisão vigente, ou sempre que houver necessidade de atualização decorrente de alterações nos processos, equipamentos, legislações aplicáveis ou requisitos de qualidade e segurança.

A revisão deve ser registrada no Histórico do Documento, garantindo rastreabilidade e conformidade com os padrões de gestão da qualidade.



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

09 VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

O Que? Item Verificado	Como? Método de Verificação	Quando? Periodicidade	Quem? Responsável	REGISTRO / DOCUMENTO
PAC 03 PL 01 Condições sanitárias dos vestiários e sanitários	Inspeção visual e checklist de conformidade	Semanalmente	Colaborador da higienização	PL 01 – Controle das Condições Sanitárias
PAC 03 PL 01 Cumprimento das operações descritas no PAC	Conferência documental e inspeção das rotinas	Mensalmente	Responsável Técnico (RT)	PL 01 – Controle das Condições Sanitárias
PAC 03 PL 02 Manutenção preventiva das instalações	Inspeção visual e registro de ocorrências	Mensalmente	Colaborador da manutenção / RT	PL 02 – Registro da Manutenção Preventiva



VESTIÁRIOS E SANITÁRIOS

10 APROVAÇÃO DO DOCUMENTO

Este documento foi revisado e aprovado pelos responsáveis abaixo, garantindo sua conformidade com os requisitos legais, técnicos e de qualidade estabelecidos.

Rodrigo Cavalheri Carli

Médico Veterinário CRMV/RS 13215

Constantina - RS, 24 de Fevereiro de 2026.

Carimbo

Responsável Técnico - RT

Alcir Jotti

CPF 929.694.100-87 - IE 032/1049268

Constantina - RS, 24 de Fevereiro de 2026.

Carimbo

Responsável pelo Estabelecimento

Cibeli Grade Vila

Médica Veterinária CRMV/RS 12238

Constantina - RS, 24 de Fevereiro de 2026.

Carimbo

Veterinária do Serviço de Inspeção Municipal SIM