

AGROINDÚSTRIA JOTTI //////////////

PAC 10

HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS, SAÚDE DOS OPERÁRIOS

ALCIR JOTTI - CPF 929.694.100-87

SIM 017 - IE 032/1049268

2026

V2.0





HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

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	HÁBITOS HIGIÊNICOS	PÁGINA	08 - 09
07	NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS	PÁGINA	10
08	REGISTROS	PÁGINA	11
09	HISTÓRICO DO DOCUMENTO	PÁGINA	12
10	VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	13
11	APROVAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	14



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

01 OBJETIVOS

Este documento tem por objetivo:

Atender às exigências oficiais e disciplinares relacionadas à higiene pessoal e saúde ocupacional dos colaboradores da agroindústria.

Normatizar os hábitos higiênicos que devem ser seguidos pelos operários durante todas as etapas de produção, prevenindo riscos de contaminação física, química e microbiológica.

Estabelecer rotinas de controle da higiene pessoal, registradas na PL 01 – Controle da Higiene Pessoal, assegurando conformidade com as boas práticas de fabricação.

Garantir o acompanhamento da saúde ocupacional, por meio da PL 02 – Registro de Atestados de Saúde Ocupacional, promovendo bem-estar e segurança dos colaboradores.

Registrar e monitorar treinamentos periódicos sobre higiene e saúde, utilizando a PL 03 – Registro de Treinamentos, para assegurar que todos os colaboradores estejam capacitados e conscientes das práticas exigidas.

Promover segurança alimentar e proteção da saúde dos consumidores, por meio da adoção de hábitos higiênicos eficazes e sistemáticos pelos operários.



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

02 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este programa aplica-se a todos os colaboradores da Agroindústria Jotti, abrangendo:

Áreas de produção: exigência de higiene pessoal rigorosa para evitar contaminação direta ou cruzada dos alimentos.

Áreas de armazenamento e apoio: manutenção dos hábitos higiênicos durante manipulação de matérias-primas, embalagens e produtos acabados.

Áreas comuns e sociais: vestiários, sanitários, barreiras sanitárias e refeitórios, assegurando práticas adequadas de higiene e saúde.

Saúde ocupacional: acompanhamento médico e registro de atestados de saúde ocupacional na PL 02.

Treinamentos periódicos: capacitação contínua dos colaboradores em higiene e saúde, com registros na PL 03.

Controle da higiene pessoal: monitoramento diário dos hábitos higiênicos dos operários, registrado na PL 01.



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

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.

Portaria GM/MS N° 888, de 4 de Maio de 2021.

Altera o Anexo XX da Portaria de Consolidação MG/MS N° 5, de 28 de Setembro de 2017, para dispor sobre os procedimentos de controle e de vigência da qualidade da água para o consumo humano, e seu padrão de potabilidade.



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

04 RESPONSABILIDADES

Responsável Técnico (RT)

- Elaborar, revisar e implantar este programa.
- Supervisionar as rotinas de higiene pessoal e saúde ocupacional dos colaboradores.
- Avaliar registros das planilhas PL 01, PL 02 e PL 03 e verificar conformidade com normas sanitárias.
- Definir ações corretivas em caso de não conformidades.
- Promover treinamentos periódicos sobre higiene e saúde ocupacional.

Responsável pelo Estabelecimento

- Garantir que o PAC seja cumprido em todas as áreas da agroindústria.
- Disponibilizar recursos materiais (EPIs, uniformes, produtos de higiene) e humanos para execução das rotinas.
- Apoiar o RT na supervisão e inspeção das atividades.
- Assegurar que os registros sejam devidamente preenchidos e arquivados nas planilhas PL 01, PL 02 e PL 03.

Proprietário

- Validar investimentos necessários para aquisição de EPIs, uniformes e produtos de higiene.
- Monitorar a eficácia das ações de higiene e saúde ocupacional.
- Aprovar melhorias estruturais que favoreçam a higiene e segurança dos colaboradores.
- Garantir que não conformidades sejam corrigidas em tempo hábil.

Colaboradores

- Cumprir corretamente as rotinas de higiene pessoal e hábitos higiênicos estabelecidos no PAC.
- Utilizar adequadamente os EPIs e uniformes fornecidos.
- Comunicar imediatamente ao RT ou ao responsável qualquer falha ou irregularidade observada.
- Participar dos treinamentos e aplicar os conhecimentos adquiridos na rotina diária.
- Realizar exames médicos ocupacionais conforme cronograma e registrar na PL 02.



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

04 RESPONSABILIDADES

MATRIZ RACI				
PROCESSO	RT	RESPONSÁVEL	PROPRIETÁRIO	COLABORADORES
Elaboração do PAC	R	A	C	I
Implantação do PAC	R	A	C	I
Controle da higiene pessoal	C	A	I	R
Registro da higiene pessoal (PL 01)	R	A	I	C
Acompanhamento da saúde ocupacional (PL 02)	R	A	C	I
Registro de atestados de saúde ocupacional	R	A	I	C
Organização e execução de treinamentos (PL 03)	R	A	C	R
Supervisão das rotinas de higiene e saúde	R	C	I	I
Disponibilização de recursos (EPIs, uniformes)	I	R/A	C	I
Comunicação de falhas ou irregularidades	I	C	I	R
Auditorias internas e verificações periódicas	R	C	I	I
Ações Corretivas	R	A	C	I
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	



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

05 DEFINIÇÕES

Higiene

Conjunto de medidas destinadas a eliminar a sujeira e reduzir microrganismos que podem causar doenças infecciosas. Envolve a soma da limpeza (remoção da sujeira visível) e da sanitização (redução da carga microbiana).

Higiene Pessoal

Prática individual de cuidado com o corpo, incluindo hábitos básicos como tomar banho, lavar as mãos, escovar os dentes, manter unhas limpas e utilizar uniformes adequados.

Higiene Ocupacional

Ciência voltada para antecipar, reconhecer, avaliar e controlar riscos ocupacionais nos ambientes de trabalho, com foco na redução de riscos e prevenção de doenças ocupacionais causadas por agentes ambientais.

Saúde

Estado de completo bem-estar físico, mental e social, não se limitando apenas à ausência de doenças.

Equipamento de Proteção Individual (EPI)

Dispositivo de uso individual destinado a proteger o trabalhador contra riscos que possam comprometer sua saúde e segurança no ambiente de trabalho. Exemplos: luvas, máscaras, toucas, aventais e botas.

Visitante

Indivíduo que acessa a agroindústria sem vínculo direto com a produção, devendo cumprir normas de higiene e segurança estabelecidas para evitar riscos de contaminação.

Boas Práticas de Fabricação (BPF)

Conjunto de procedimentos higiênicos, sanitários e operacionais aplicados em todo o fluxo de produção — desde a obtenção das matérias-primas até a distribuição do produto final com o objetivo de garantir a qualidade e segurança dos alimentos.



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

06 HÁBITOS HIGIÊNICOS

Acesso às Áreas de Produção e Armazenamento

- Colaboradores devem higienizar mãos e antebraços antes de acessar as áreas de processamento e armazenamento.
- É obrigatória a limpeza das botas utilizando escovas e sabão líquido disponibilizados pela agroindústria.
- A barreira sanitária é equipada com:
 - Dispenser de sabão líquido.
 - Dispenser de álcool gel 70%.
 - Dispenser de papel toalha.

Uniformes e Equipamentos de Proteção

- Todos os colaboradores que manipulam alimentos recebem, na admissão, instrumentos e EPIs adequados.
- Uniformes obrigatórios: roupas brancas limpas, botas de borracha, touca ou boné e máscaras.
- É proibida a exposição da pele durante a manipulação de alimentos.

Condutas Proibidas

- É proibido portar celulares, adornos e similares dentro da agroindústria.
- Não utilizar perfumes, maquiagens ou esmaltes.
- Unhas devem estar curtas, limpas e sem esmalte.
- Cabelos devem estar curtos ou presos e cobertos por touca.
- É proibido fumar, cuspir, tossir ou espirrar sobre alimentos e equipamentos.
- É proibido depositar roupas ou objetos pessoais nas áreas de manipulação.
- É proibido levar mãos à boca, nariz ou orelhas durante o trabalho.

Visitantes e Terceirizados

- Todos os visitantes e prestadores de serviço recebem orientações sobre conduta e boas práticas.
- O acesso só é permitido mediante autorização do proprietário ou responsável.





HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

06 HÁBITOS HIGIÊNICOS

Saúde dos Colaboradores

- Colaboradores são submetidos a exames médicos e laboratoriais para verificar aptidão na manipulação de alimentos.
- Em caso de enfermidades (ex.: diarreia, gripe), o colaborador será afastado da função até recuperação.
- Colaboradores com lesões ou ferimentos podem trabalhar apenas se utilizarem luvas ou curativos adequados, evitando contato direto com os alimentos.

Anualmente, todos os colaboradores passam por exames probatórios de saúde ocupacional, comprovando se estão aptos a manusear alimentos.





HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

07 NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS

NÃO CONFORMIDADES E AÇÕES CORRETIVAS					
NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	QUANDO? When?	RESP.	REGISTRO / DOCUMENTO	Evidência de Correção
Colaborador acessa área produtiva sem higienizar mãos/botas	Reorientar colaborador, repetir higienização e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal	Registro atualizado + assinatura
Uso de adornos, celulares, perfumes ou maquiagem	Retirar imediatamente os itens proibidos, reforçar treinamento e registrar ocorrência.	Sempre que identificado	RT / Colaboradores	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal	Registro + checklist
Uniforme inadequado ou sujo	Substituir uniforme imediatamente e registrar ocorrência.	Sempre que identificado	Colaboradores / RT	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal	Registro + assinatura
Visitante sem autorização ou sem orientação prévia	Impedir acesso até autorização formal e orientação sobre boas práticas.	Sempre que identificado	Proprietário / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal	Registro de acesso autorizado
Falta de registro de exames médicos ocupacionais	Solicitar exame, atualizar registros e reforçar cronograma anual.	Sempre que identificado	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 02 – Registro de Atestados de Saúde Ocupacional	Registro atualizado + assinatura
Colaborador com enfermidade (ex.: gripe, diarreia)	Afastar colaborador até recuperação e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 02 – Registro de Atestados de Saúde Ocupacional	Registro médico + afastamento
Colaborador com ferimentos sem proteção adequada	Exigir uso de luvas ou curativos e registrar ocorrência.	Sempre que identificado	RT / Colaboradores	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal	Registro + fotos
Falta de participação em treinamentos obrigatórios	Reagendar treinamento, registrar presença e reforçar obrigatoriedade.	Sempre que identificado	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 03 – Registro de Treinamentos	Lista de presença + assinatura



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

08 REGISTROS

PLANILHAS DE CONTROLE				
CÓDIGO		IDENTIFICAÇÃO	ARMAZENAMENTO	ARQUIVO
PAC 10	PL 01	Controle da Higiene Pessoal	Local / Digital	12 Meses
PAC 10	PL 02	Registro de Atestados de Saúde Ocupacional	Local / Digital	12 Meses
PAC 10	PL 03	Registro de Treinamentos	Local / Digital	12 Meses



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

09 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 10 – Higiene, Hábitos Higiênicos e Saúde dos Operários, incluindo melhorias nas seções de objetivo, campo de aplicação, responsabilidades, matriz RACI, definições, hábitos higiênicos, não conformidades e ações corretivas, vinculadas às planilhas PL 01 – Controle da Higiene Pessoal, PL 02 – Registro de Atestados de Saúde Ocupacional e PL 03 – Registro de Treinamentos.	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.



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

10 VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

O Que? Item Verificado	Como? Método de Verificação	Quando? Periodicidade	Quem? Responsável	REGISTRO / DOCUMENTO
PAC 10 PL 01 Higienização das mãos, antebraços e botas	Inspeção visual na barreira sanitária e conferência dos registros.	Diariamente	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal
PAC 10 PL 01 Uso correto de uniformes e EPIs	Inspeção visual dos colaboradores antes de acessar áreas produtivas.	Diariamente	RT / Colaboradores	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal
PAC 10 PL 01 Condutas proibidas (adornos, celulares, perfumes)	Observação direta e conferência dos registros de não conformidade.	Diariamente	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal
PAC 10 PL 02 Exames médicos e laboratoriais	Conferência dos atestados e registros de saúde ocupacional.	Anualmente	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 02 – Registro de Atestados de Saúde Ocupacional
PAC 10 PL 02 Exames probatórios anuais de saúde ocupacional	Conferência dos resultados e registros para comprovar aptidão dos colaboradores.	Anualmente	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 02 – Registro de Atestados de Saúde Ocupacional
PAC 10 PL 03 Treinamentos sobre higiene e saúde ocupacional	Conferência das listas de presença e registros de treinamentos realizados.	Semestralmente	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 03 – Registro de Treinamentos
PAC 10 PL 01 Orientação de visitantes e terceirizados	Conferência das autorizações e registros de acesso.	Sempre que houver acesso	Proprietário / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01 – Controle da Higiene Pessoal



HIGIENE, HÁBITOS HIGIÊNICOS E SAÚDE DOS OPERÁRIOS

11 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