

AGROINDÚSTRIA JOTTI //////////////

PAC 11

PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DAS OPERAÇÕES

ALCIR JOTTI - CPF 929.694.100-87

SIM 017 - IE 032/1049268

2026

V2.0





PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

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	PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO	PÁGINA	08
07	NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS	PÁGINA	09
08	REGISTROS	PÁGINA	10
09	HISTÓRICO DO DOCUMENTO	PÁGINA	11
10	VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	12
11	APROVAÇÃO DO DOCUMENTO	PÁGINA	13



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

01 OBJETIVOS

Este documento tem por objetivo:

Estabelecer e padronizar os procedimentos sanitários aplicados em todas as operações da agroindústria, garantindo a segurança dos alimentos e a conformidade com as normas legais.

Definir rotinas de higienização e sanitização específicas para cada etapa do processo produtivo, prevenindo riscos de contaminação física, química e microbiológica.

Orientar colaboradores e responsáveis quanto às práticas sanitárias adequadas durante manipulação, processamento, armazenamento e transporte de alimentos.

Assegurar rastreabilidade e controle documental, por meio de registros sistemáticos que comprovem a execução correta dos procedimentos sanitários.

Promover a melhoria contínua das práticas operacionais, reforçando a cultura de higiene e segurança alimentar dentro da agroindústria.

Atender às exigências de auditorias e inspeções oficiais, demonstrando conformidade com legislações sanitárias e boas práticas de fabricação.



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

02 CAMPO DE APLICAÇÃO

Este programa aplica-se a todas as operações da Agroindústria Jotti, abrangendo:

Processamento de alimentos: aplicação de procedimentos sanitários durante manipulação, corte, mistura, cozimento e embalagem.

Armazenamento: manutenção das condições higiênico-sanitárias em câmaras frias, depósitos e áreas de estocagem.

Transporte interno: higienização de utensílios e recipientes utilizados na movimentação de matérias-primas e produtos acabados.

Equipamentos e utensílios: sanitização sistemática de máquinas, ferramentas e superfícies de contato direto com alimentos.

Áreas de apoio: aplicação de procedimentos sanitários em vestiários, barreiras sanitárias e áreas de circulação que possam impactar a produção.

Colaboradores: cumprimento das rotinas sanitárias estabelecidas, com registros obrigatórios na PL 01 – Monitoramento do Procedimento Sanitário Operacional.



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

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.



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

04 RESPONSABILIDADES

Responsável Técnico (RT)

- Elaborar, revisar e implantar o PAC 11.
- Supervisionar a execução dos procedimentos sanitários em todas as operações.
- Avaliar registros da PL 01 e verificar conformidade com normas sanitárias.
- Definir ações corretivas em caso de não conformidades.
- Promover treinamentos específicos sobre procedimentos sanitários.

Responsável pelo Estabelecimento

- Garantir que os procedimentos sanitários sejam cumpridos em todas as áreas da agroindústria.
- Disponibilizar recursos materiais e humanos para execução das rotinas.
- Apoiar o RT na supervisão e inspeção das atividades.
- Assegurar que os registros sejam devidamente preenchidos e arquivados na PL 01.

Proprietário

- Validar investimentos necessários para aquisição de materiais e equipamentos de higienização.
- Monitorar a eficácia das ações sanitárias.
- Aprovar melhorias estruturais que favoreçam a higiene e segurança dos processos.
- Garantir que não conformidades sejam corrigidas em tempo hábil.

Colaboradores

- Cumprir corretamente as rotinas sanitárias estabelecidas no PAC 11.
- Utilizar adequadamente os EPIs e seguir instruções de higienização.
- Comunicar imediatamente ao RT ou ao responsável qualquer falha ou irregularidade observada.
- Participar dos treinamentos e aplicar os conhecimentos adquiridos na rotina diária.
- Preencher corretamente os registros na PL 01 – Monitoramento do Procedimento Sanitário Operacional.



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

04 RESPONSABILIDADES

MATRIZ RACI				
PROCESSO	RT	RESPONSÁVEL	PROPRIETÁRIO	COLABORADORES
Elaboração do PAC	R	A	C	I
Implantação do PAC	R	A	C	I
Execução dos procedimentos sanitários	C	A	I	R
Registro dos procedimentos (PL 01)	R	A	I	C
Supervisão das rotinas sanitárias	R	C	I	I
Disponibilização de recursos (materiais/EPIs)	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	



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

05 DEFINIÇÕES

Limpeza

Ato de retirar impurezas de um corpo, material ou local, removendo sujidades visíveis e resíduos que possam comprometer a higiene e a segurança alimentar.

Lavagem

Operação destinada à remoção de resíduos sólidos, substâncias minerais ou orgânicas e outras sujidades indesejáveis, utilizando água e/ou detergentes apropriados.

Sanitização

Conjunto de procedimentos higiênico-sanitários que visam garantir superfícies, equipamentos e ambientes com características adequadas de limpeza e baixa carga microbiana residual, prevenindo a recontaminação de produtos e áreas.

Procedimento Padrão de Higiene Operacional (PPHO)

Procedimentos descritos, implantados e monitorados para estabelecer rotinas de higiene antes, durante e após as operações industriais, evitando contaminação direta ou cruzada e preservando a qualidade e integridade dos produtos.

Procedimento Sanitário Operacional – PSO

São procedimentos operacionais padronizados que têm como finalidade assegurar que os alimentos produzidos estejam em conformidade com os requisitos de qualidade, segurança e ausência de contaminações físicas, químicas ou microbiológicas.



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

06 PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS OPERACIONAIS - PSO

Manipulação da Matéria-Prima

- Realizada sobre mesas de inox higienizadas, em ambiente com temperatura controlada.
- Garantia de que a superfície esteja livre de sujidades e contaminantes antes do início das operações.

Utensílios de Corte

- As facas utilizadas são higienizadas e esterilizadas diversas vezes durante os trabalhos.
- Procedimento assegura que não haja risco de contaminação cruzada por meio dos utensílios.

Equipamento de Moagem

- Higienizado antes e após cada utilização.
- Desmontado conforme especificações do fabricante, evitando acúmulo de resíduos e sujidades.
- Inspeção visual obrigatória após higienização.

Equipamento de Mistura

- Passa por higienização antes e após o uso, garantindo condições higiênicas adequadas.
- Monitoramento registrado na PL 01 – Monitoramento do Procedimento Sanitário Operacional.

Equipamento de Embutimento

- Recebe higienização adequada antes, durante e após a utilização.
- Procedimento assegura que não haja risco de contaminação dos produtos.

Acondicionamento dos Produtos

- Realizado em caixas plásticas de polietileno atóxico, devidamente limpas e higienizadas.
- Garantia de que os produtos estejam protegidos contra contato com contaminantes.

Transporte dos Produtos

- Executado pelos proprietários, utilizando veículos fechados, limpos e higienizados.
- Condições asseguram que os produtos sejam transportados livres de contaminantes que possam comprometer a qualidade ou a saúde dos consumidores.



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

07 NÃO CONFORMIDADES (NC) E AÇÕES CORRETIVAS

NÃO CONFORMIDADES E AÇÕES CORRETIVAS					
NÃO CONFORMIDADE	AÇÃO CORRETIVA	QUANDO? When?	RESP.	REGISTRO / DOCUMENTO	Evidência de Correção
Equipamento não higienizado antes do uso	Interromper operação, realizar higienização imediata e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 01	Registro + checklist
Utensílios de corte sem esterilização adequada	Repetir esterilização, substituir utensílios se necessário e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 01	Registro + assinatura
Falta de desmontagem correta do equipamento de moagem	Realizar desmontagem conforme manual, repetir higienização e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01	Fotos + checklist técnico
Equipamento de mistura ou embutimento com resíduos visíveis	Repetir higienização, inspecionar visualmente e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 01	Registro + fotos
Acondicionamento em caixas sujas ou danificadas	Substituir caixas, realizar higienização e registrar ocorrência.	Imediato	RT / Colaboradores	PL 01	Registro + fotos
Transporte em veículo sem higienização	Suspender transporte, realizar limpeza e registrar ocorrência.	Imediato	Proprietário / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01	Registro + checklist
Ausência de registro do PSO na planilha	Atualizar registro imediatamente e reforçar rotina de preenchimento.	Sempre que identificado	RT / Colaboradores	PL 01	Registro atualizado
Falta de treinamento sobre PSO	Reagendar treinamento, registrar presença e reforçar obrigatoriedade.	Sempre que identificado	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 02 – Registro de Treinamentos	Lista de presença + assinatura

PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA
OPERAÇÕES

08 REGISTROS

PLANILHAS DE CONTROLE			
CÓDIGO	IDENTIFICAÇÃO	ARMAZENAMENTO	ARQUIVO
PAC 11 PL 01	Monitoramento do Procedimento Sanitário	Local / Digital	12 Meses
PAC 11 PL 02	Registro de Treinamentos	Local / Digital	12 Meses



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

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
25/02/2026	Revisão e implantação do PAC 11 – Procedimentos Sanitários das Operações, incluindo: definição de objetivo, campo de aplicação, responsabilidades, matriz RACI, definições, página dos PSOs, fluxograma, não conformidades e ações corretivas, vinculadas à PL 01 – Monitoramento do Procedimento Sanitário Operacional.	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.



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

10 VERIFICAÇÃO DO DOCUMENTO

O Que? Item Verificado	Como? Método de Verificação	Quando? Periodicidade	Quem? Responsável	REGISTRO / DOCUMENTO
PAC 11 PL 01 Higienização das mesas de inox	Inspeção visual e conferência dos registros.	Diariamente	RT / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01
PAC 11 PL 01 Esterilização das facas	Conferência dos ciclos de higienização e registros.	Durante o turno	RT / Colaboradores	PL 01
PAC 11 PL 01 Higienização e desmontagem do equipamento de moagem	Inspeção visual, conferência do manual e registros.	Antes e após uso	RT / Colaboradores	PL 01
PAC 11 PL 01 Higienização do equipamento de mistura	Inspeção visual e conferência dos registros.	Antes e após uso	RT / Colaboradores	PL 01
PAC 11 PL 01 Higienização do equipamento de embutimento	Inspeção visual e conferência dos registros.	Antes, durante e após uso	RT / Colaboradores	PL 01
PAC 11 PL 01 Acondicionamento em caixas plásticas	Conferência da limpeza e integridade das caixas.	Sempre que utilizado	RT / Colaboradores	PL 01
PAC 11 PL 01 Transporte dos produtos	Inspeção dos veículos e conferência dos registros de higienização.	Antes de cada transporte	Proprietário / Responsável pelo Estabelecimento	PL 01



PROCEDIMENTOS SANITÁRIOS DA OPERAÇÕES

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, 25 de Fevereiro de 2026.

Carimbo
Responsável Técnico - RT

Alcir Jotti
CPF 929.694.100-87 - IE 032/1049268
Constantina - RS, 25 de Fevereiro de 2026.

Carimbo
Responsável pelo Estabelecimento

Cibeli Grade Vila
Médica Veterinária CRMV/RS 12238
Constantina - RS, 25 de Fevereiro de 2026.

Carimbo
Veterinária do Serviço de Inspeção Municipal SIM