

**Modelo de Roteiro para Elaboração do Manual de
Boas Práticas de Fabricação (BPF)**

MANUAL DE BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Nome da Agroindústria:

Mês/Ano:

Logo Marca da Agroindústria

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 3 de 15

1. IDENTIFICAÇÃO

- **Nome da agroindústria:**
- **Endereço:**
- **CEP:**
- **Cidade:**
- **Fone:**
- **CNPJ:**
- **IE:**
- **Cadastro de produtor:**

1.1 Horário de Funcionamento da Agroindústria

Funciona em :

- 00:00 h. às 00:00 h.

1.2 Responsabilidade técnica e supervisão

Descrever quem são os responsáveis por supervisionar os processos de produção, transmitir e capacitar sobre informações de qualidade e segurança dos alimentos

1.3 Relação dos produtos e suas disposições

- Descrever e explicar quais os produtos são elaborados e como estão dispostos,

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 4 de 15

incluindo os registros, se houver (ou uma menção da dispensa do registro).

2 OBJETIVO

Este manual tem por finalidade a implementação das Boas Práticas de Fabricação na agroindústria por meio de estabelecimento dos procedimentos de higiene e comportamento pessoal, higienização de utensílios, equipamentos, da estrutura física e das instalações, controle integrado de pragas e controle do processo com objetivo de assegurar a produção de produtos alimentícios seguros e com qualidade.

3 TERMINOLOGIA / DEFINIÇÕES / SÍMBOLOS

Para a utilização deste documento são necessárias as seguintes definições:

- a) **Seguro:** Que não oferece risco a saúde e a integridade física do consumidor;
- b) **Contaminação:** Presença de substâncias ou agentes estranhos de origem biológica; química ou física, considerados nocivos ou não para a saúde do consumidor;
- c) **Higienização:** Procedimentos de limpeza e sanitização;
- d) **Limpeza:** Remoção de sujidades (terra, restos de alimentos, pó ou materiais indesejáveis) de uma superfície;
- e) **Sanitização (desinfecção):** É a redução, através de agentes químicos ou métodos físicos adequados, do número de microrganismos nas instalações, equipamentos e utensílios, a um nível que não comprometa a segurança e/ou qualidade do alimento neles elaborados/manipulados.

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 5 de 15

- f) **POP (Procedimento Operacional Padrão):** Procedimento operacionais padronizados e documentos em forma de planilhas.

4 INSTALAÇÕES DA AGROINDÚSTRIA

4.1 Localização

Descreva neste item: onde a agroindústria está localizada (área rural). Cercada de quê. Como é o prédio (como é sua construção, estrutura civil, área disponível do prédio e da propriedade, vizinhança, entre outras informações que julgar importante).

4.2 Vias de acesso externo e interno

Relatar neste item: como são as áreas externas e internas da agroindústria, o que ou quem circula em cada uma delas; como os pisos são revestidos; como é o revestimento; Iluminação utilizada na área externa.

4.3 Edifícios e instalações

4.3.1 Área de produção: relatar como é a área destinada à produção. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas.

4.3.2 Área de estoque de matéria-prima: relatar como é a área destinada ao estoque. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas.

4.3.3 Área de embalagem primária e secundária: relatar como é a área destinada as embalagens. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas.

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 6 de 15

4.3.4 Divisórias: relatar como são as divisórias, material utilizado.

4.3.5 Banheiros e vestiários: relatar como é a área destinada. Qual o revestimento utilizado em paredes, pisos e tetos. Como são as janelas. Se possuem comunicação direta com as áreas de manipulação de alimentos ou não. O estado de conservação das instalações (piso, paredes, teto, vasos sanitários e pias), se são ou não adequado e satisfatório. Se as instalações são devidamente abastecidas com papel higiênico, sabão líquido e papel toalha descartável não reciclado. Se as lixeiras possuem tampa com um sistema de abertura onde não se utilizem as mãos. Explicar como são os vestiários.

4.3.6 Higiene das mãos: relatar como é feita e qual produto e equipamento são usados para higienizar as mãos.

4.3.7 Iluminação e instalações elétricas: relatar como é o esquema de iluminação, como são as luminárias, onde iluminam. Mencionar se as instalações são internas ou externas.

4.3.8 Armazenamento de lixos e materiais não comestíveis: relatar qual é o procedimento de armazenagem, em qual recipiente e onde ficam dispostos.

4.3.9 Descarte de resíduos: relatar como é realizado o descarte de resíduos (lixo). Mencionar se tem tratamento de efluentes e como é feito.

4.3.10 Abastecimento de água potável: relatar como é realizado o abastecimento de água e de onde vem esta água, onde fica armazenada, com qual frequência faz análise microbiologia.

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 7 de 15

4.3.11 Abastecimento de energia elétrica: relatar como é realizado este abastecimento (qual gerador e potência ou concessionária rural). Se as fiações são protegidas.

5 EQUIPAMENTOS E MATERIAIS

Descrever os equipamentos e utensílios e como são construídos, materiais.

6 SANITIZAÇÃO DAS INSTALAÇÕES

6.1 Área de Produção

Relatar como são realizados estes procedimentos (limpeza e sanitização) nestas áreas, quais produtos são utilizados e quais são os POPS relacionados.

6.2 Áreas de recebimento de matéria-prima

Relatar como são realizados o recebimento da matéria-prima, limpeza e sanitização da área, quais produtos são utilizados e quais os POPS relacionados.

6.3 Áreas de estoque de matéria-prima

Relatar como são estocadas as matéria-primas, limpeza e sanitização da área, quais produtos são utilizados e quais os POPS relacionados.

6.4 Áreas externas e de estoque de produtos finais

Relatar como são áreas externas e como são estocados os produtos finais, limpeza e sanitização da área, quais produtos são utilizados e quais os POPS relacionados.

6.5 Áreas administrativas

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 8 de 15

Relatar como são as áreas administrativas, limpeza e sanitização da área, quais produtos são utilizados e quais os POPS relacionados.

6.6 Recipientes de lixo e paletes

Relatar como são realizados o recebimento da matéria-prima, limpeza e sanitização da área, quais produtos são utilizados e quais os POPS relacionados.

6.7 Utensílios

Relatar como armazenados os utensílios, limpeza e sanitização, quais produtos são utilizados e quais os POPS relacionados.

7 REQUISITOS DE SAÚDE E HIGIENE PESSOAL

7.1 Exames admissionais e periódicos

Relatar quais exames são realizados, onde e com qual frequência. Onde são guardados os registros destes exames.

7.2 Estado de saúde

Avaliação, registro e comunicação do estado de saúde dos colaboradores, a fim de se tomar providências em caso de doenças e enfermidades.

7.3 Enfermidades contagiosas

Qual a política da agroindústria para evitar que pessoas com enfermidades contagiosas venham a trabalhar diretamente na área produtiva.

7.4 Feridas

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 9 de 15

Qual a política da agroindústria para evitar que pessoas com enfermidades contagiosas venham a trabalhar diretamente na área produtiva.

7.5 Sanitização das mãos

Onde, como, qual produto e quando são realizados estes procedimentos.

7.6 Higiene pessoal e uniformização

Quais são os requisitos da agroindústria para manter a higiene pessoal e dos uniformes. Descrever o uniforme utilizado.

7.7 Conduta pessoal

Descrever qual a política da agroindústria quanto ao comportamento, hábitos higiênicos dos manipuladores.

7.8 Visitantes e técnicos de manutenção

Descrever a política da agroindústria para a visita dentro das instalações, principalmente da área produtiva (que tem contato direto como alimento). Detalhes de uniforme, lavagem de mãos, entre outros.

8 REQUISITOS OPERACIONAIS

8.1- Recebimento de matéria-prima

Quais são os requisitos para aceitar uma matéria prima.

8.2- Estocagem de matérias-primas

Descrever para cada uma das matérias-primas como são estocadas e quais os requisitos essenciais para sua conservação.

8.3- Estoque de produto final

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 10 de 15

Descrever para cada uma das matérias-primas como são estocadas e quais os requisitos essenciais para sua conservação.

8.4- Recebimento e estocagem de produtos químicos

Descreva onde e como é realizado. Quais os cuidados mínimos. Descrever o local onde ficam estocados esses produtos.

8.5- Produção de produtos

Descrever brevemente como é a produção de cada um dos produtos, quais os cuidados básicos na preparação, e como é realizada a supervisão.

8.6 Controle de qualidade

Quais são os critérios adotados pela agroindústria e como é realizado (forma de controle, registro e quem realiza).

8.7 Responsabilidade técnica e supervisão

Quem são os encarregados de supervisionar os processos de produção, transmitir e capacitar sobre informações de qualidade e segurança dos alimentos

9 CONTROLE DE PRAGAS (INSETOS, ROEDORES E OUTROS ANIMAIS)

9.1 Controle nas instalações

Qual a política da agroindústria para prevenir a entrada de pragas no empreendimento. Como são realizados os controles. Descrever as barreiras físicas utilizadas para impedir o acesso de pragas na área produtiva e de estocagem.

9.2 Controle entre o pessoal

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura:

Logo marca da empresa	Manual de Boas Práticas de Fabricação.	Cód.: MBPF
		Revisão:
		Página 11 de 15

Quais são as diretrizes da agroindústria relacionadas à orientação do pessoal quanto ao comportamento para prevenção do controle de pragas. Como são realizadas as inspeções por parte dos funcionários para detecção de pragas.

10 DOCUMENTAÇÃO E REGISTROS

Relacionar brevemente quais as documentações (POPS, PPHO) que existem na agroindústria, quem é responsável por executá-las e quais as pessoas treinadas em cada uma delas (registro de treinamento).

Elaborado por: Em:	Revisado por:. Em:	Aprovado por: Em:
Assinatura:	Assinatura:	Assinatura: