

## 8. Higienização de Instalações e Equipamentos

8.1. As instalações e os equipamentos devem ser mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas. As operações de higienização devem ser realizadas por funcionários comprovadamente capacitados e com frequência que garanta a manutenção dessas condições e minimize o risco de contaminação das embalagens. Os procedimentos de higienização, assim como suas frequências devem estar descritos, assim como deve haver registro da realização destas atividades, datadas e verificadas.

8.2. Os produtos saneantes utilizados devem estar regularizados pelo Ministério da Saúde. A diluição, o tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes devem obedecer às instruções recomendadas pelo fabricante. Os produtos saneantes devem ser identificados e guardados em local reservado para essa finalidade. As operações de limpeza e de desinfecção das instalações e equipamentos devem ser registradas.

8.3. Nos procedimentos de higiene das áreas de produção, armazenamento e expedição das embalagens não devem ser utilizadas substâncias odorizantes e/ou desodorantes em qualquer das suas formas, com vistas a evitar a contaminação por odor.

8.4. Com a finalidade de impedir a contaminação, toda área de produção de embalagens e os equipamentos devem ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem.

## 9. Controle Integrado de Pragas

9.1. Deve-se impedir a entrada de animais em todos os locais onde se encontram matérias-primas, insumos, embalagens acabadas ou em qualquer das etapas da produção.

9.2. Deve-se aplicar um programa de controle de pragas eficaz e contínuo. A edificação, as instalações e os equipamentos devem ser livres de vetores e pragas urbanas. Deve existir um conjunto de ações eficazes e contínuas de controle, com o objetivo de impedir a atração, o acesso, o abrigo e/ou proliferação dos mesmos. Quando as medidas de prevenção adotadas não forem eficazes, o controle químico deve ser empregado e executado por empresa especializada, conforme legislação específica, com produtos desinfestantes regularizados pelo Ministério da Saúde.

9.3. Quando da aplicação do controle químico, a empresa especializada deve estabelecer procedimentos, por escrito, pré e pós-tratamento a fim de evitar a contaminação das embalagens e equipamentos. Quando aplicável, os equipamentos, antes de serem novamente operados, devem ser higienizados para a remoção de resíduos de produtos desinfestantes.

9.4. O estabelecimento deve apresentar mapa indicando a posição de armadilhas, quando utilizadas.

9.5. O estabelecimento deve apresentar registros de monitoramento e verificação do controle de pragas.

9.6. Não deve ser utilizado nem armazenado na área de produção nenhuma substância que possa contaminá-las, salvo sob controle, quando necessário para higienização.

## 10. Produção

10.1. Matérias-primas

10.1.1. O estabelecimento deve especificar os critérios pertinentes para avaliação e seleção dos fornecedores de matérias-primas, cujo transporte deve ser realizado em condições adequadas.

12.10. O POP referente ao controle integrado de vetores e pragas urbanas devem contemplar as medidas preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e/ou a proliferação de vetores e pragas urbanas. No caso da adoção de controle químico, o estabelecimento deve apresentar comprovante de execução de serviço fornecido pela empresa especializada contratada, contendo as informações estabelecidas em legislação sanitária específica.

12.11. O POP referente ao controle da qualidade das matérias-primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia deve descrever o tipo de avaliação elaborada para atendimento da legislação pertinente e apresentar os critérios utilizados para a seleção dos fornecedores, para o recebimento da matéria-prima, aditivos e outros componentes empregados no processo de fabricação de embalagens e equipamentos plásticos, assim como os detalhes de procedimentos de inspeção de recebimento, identificação e armazenamento. Esse procedimento deve prever o destino dado às matérias-primas, embalagens e aditivos e outros compostos reprovados no controle efetuado.

12.12. O POP referente ao controle da qualidade dos produtos deve informar o tipo de avaliação elaborada para atendimento da legislação pertinente.

12.13. O POP referente a rastreabilidade da embalagem deve permitir a identificação das matérias-primas, aditivos e adjuvantes de tecnologia, e condições de processo de um determinado lote do produto.

12.14. Devem ser mantidos registros, verificados, datados e rubricados dos controles da produção e da distribuição das embalagens e equipamentos plásticos fabricados, de modo a garantir a rastreabilidade.

## 13. Responsabilidades

13.1. O responsável pelas atividades de manipulação das embalagens pode ser o proprietário ou funcionário designado devidamente capacitado, sem prejuízo dos casos onde há previsão legal para responsabilidade técnica.

## ANEXO II

Lista de Verificação em BPF para Indústrias Produtoras de Embalagens para Alimentos

### 1. ESTABELECIMENTO.

SIM

NÃO

N.A

### OBSERVAÇÃO

#### 1.1. LOCALIZAÇÃO

1.1.1. Situa-se em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, pó, substâncias potencialmente nocivas e outros contaminantes.

1.1.2. Não está exposto a inundações.

1.1.3. Vias de acesso interno com superfície dura ou pavimentada, adequada ao trânsito sobre rodas, escoamento adequado e mantidas limpas.

#### 1.2. EDIFICAÇÕES

1.2.1. O dimensionamento do espaço físico é compatível com as operações de recebimento, produção, armazenamento e expedição.

1.2.2. As janelas e outras aberturas apresentam proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema) ajustadas aos batentes.

1.2.3. A edificação e as instalações permitem um fluxo ordenado e sem cruzamento nas etapas de produção e facilitam as etapas de manutenção e limpeza.

1.2.4. O acesso às instalações é controlado e independente

1.2.5. O piso, a parede e o teto possuem revestimento liso, impermeável e lavável mantidas íntegras, conservadas, livres de rachaduras, trincas, goteiras, vazamentos, infiltrações, bolores e descascamentos, dentre outros.

1.2.6. A área de produção possui lavatório.

1.2.7. A iluminação, natural ou artificial, é adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.

1.2.8. As luminárias localizadas sobre a área de produção são apropriadas, estão protegidas contra explosão e quedas acidentais e se apresentam em adequado estado de conservação.

#### 1.2. EDIFICAÇÕES – CONT....

SIM

NÃO

N.A

## OBSERVAÇÃO

1.2.9. As instalações elétricas estão embutidas ou protegidas em tubulações externas e íntegras.

### 1.3. INSTALAÇÕES SANITÁRIAS

1.3.1. As instalações sanitárias e os vestiários não se comunicam diretamente com os refeitórios e com as áreas de produção.

1.3.2. Ambos são mantidos organizados e em adequado estado de conservação, com portas externas dotadas de fechamento automático.

1.3.3. Possuem lavatórios com torneiras dotadas de fechamento sem contato manual.

1.3.4. São supridos de produtos destinados à higiene pessoais como papel higiênico, sabonete líquido inodoro anti-séptico ou sabonete líquido inodoro e produto anti-séptico.

1.3.5. Possuem sistema higiênico e seguro para secagem das mãos.

1.3.6. Os coletores de resíduos são dotados de tampa e acionados sem contato manual.

## 2. EQUIPAMENTOS

2.1. Os equipamentos utilizados na produção são de materiais resistentes à corrosão, que não transmitem substâncias tóxicas ou odores

2.2. Os equipamentos são mantidos em adequado estado de conservação e limpeza

2.3. Existem instalações adequadas para a limpeza e desinfecção dos utensílios e equipamentos

## 3. MATÉRIAS PRIMAS E PRODUTOS ACABADOS

3.1. Matérias primas e embalagens prontas estão armazenadas sobre estrados separados das paredes para permitir correta higienização do local

## 4. MANEJO DE RESÍDUOS

4.1. O estabelecimento dispõe de um sistema eficaz de eliminação de efluentes e águas residuais, construído de modo a evitar a contaminação da rede de abastecimento de água potável

4.2. O estabelecimento dispõe de recipientes adequados, identificados, em número e capacidade suficientes, para verter o lixo e os materiais indesejáveis

4.3. O lixo é manuseado de maneira a se evitar a contaminação das embalagens.

4.4. O lixo é retirado das áreas de trabalho no mínimo uma vez por dia ou todas as vezes que se fizer necessário.

4.5. Após a remoção do lixo, os recipientes utilizados para o seu armazenamento e todos os equipamentos que tenham entrado em contato com o mesmo são limpos.

4.6. As aparas e os sub-produtos da produção são armazenados em área própria e identificada, para não se tornarem veículos de contaminação.

## 5. HIGIENIZAÇÃO DE INSTALAÇÕES E EQUIPAMENTOS

SIM

NÃO

N.A

### OBSERVAÇÃO

5.1. As instalações e equipamentos são mantidos em condições higiênico-sanitárias apropriadas

5.2. As operações de higienização são realizadas por funcionários comprovadamente capacitados.

5.3. A frequência de higienização garante a manutenção dessas condições e minimiza o risco de contaminação das embalagens.

5.4. Os produtos saneantes utilizados estão regularizados pelo Ministério da Saúde.

5.5. A diluição, tempo de contato e modo de uso/aplicação dos produtos saneantes obedece às instruções recomendadas pelo fabricante.