



alimantar *consultoria*

PROCESSANDO PROBLEMAS
produzindo soluções



REQUISITOS PARA ELABORAR UMA VALIDAÇÃO DE HIGIENIZAÇÃO

Validação

“Obtenção de evidências de que as medidas de controle são capazes de controlar eficazmente o perigo significativo a segurança de alimentos” (ISO 22.000:2018).

Demonstra a capacidade de uma medida de controle em alcançar os resultados pretendidos



Quando deve ser realizada uma validação?

Quando medidas de controle forem projetadas. Ex.:
Descrição de um procedimento de higienização para um novo equipamento.

Quando forem feitas alterações nas medidas de controle já implementadas. Ex.: Mudança na frequência da higienização ou mudança dos produtos químicos utilizados.



Todos os procedimentos de higienização devem ser validados?

Não. Devem ser validados aqueles procedimentos aplicados para eliminar os perigos das superfícies que entram em contato com o alimento.

Como realizar uma validação?

Planejamento

- Objetivo da validação
- Material utilizado
- Procedimento utilizado
- Forma de coleta de amostras
- Análises realizadas
- Registro



Planejamento

Objetivo da validação

O que deseja validar
Qual superfície ou equipamento
Qual é o documento de referencia



Planejamento

Material utilizado

Utensílios
Produtos, princípios ativos e concentrações
Características da água



Planejamento

Procedimento utilizado

Descrição de como conduzir o teste:

Quem

Onde

Como

Quando



Planejamento

Forma de coleta

Swab
Esponja
Água de enxague



Planejamento

Coletar
amostras da
superfície
**antes e
depois** da
higienização

Amostras
coletadas de
forma
padronizada

Avaliar o
procedimento
de coleta mais
adequado

Cuidados
para **não
contaminar** a
amostra



Análises realizadas

Depende dos produtos utilizados
Depende do tipo de alimento e dos
microrganismos relacionados
Exemplos: *Salmonella sp*; *Listeria sp*, Bolores
e leveduras.



Planejamento

Análises microbiológicas:

Contagem em placa

PCR

ELISA

Análises físico-

químicas:

pH, resíduo de principio
ativo de produto químico

Resultados

Registro

	Protocolo para Validação de Limpeza	REV. 00	Data: 21/11/19
		F-0004	

1. OBJETIVO

O objetivo deste protocolo de validação de limpeza é estabelecer parâmetros para demonstrar que os procedimentos de limpeza para as superfícies de contato, são apropriados, eficientes e consistentes.

2. DESCRIÇÃO

DATA DA LIMPEZA:	29/10/19
TIPO DE LIMPEZA:	Seca Completa
EQUIPAMENTO	MH 300
PARTE DO EQUIPAMENTO:	Misturador
QUEM REALIZOU A LIMPEZA?	
QUEM LIBEROU A LIMPEZA PARA COLETA DE SWAB?	
QUEM ACOMPANHOU A LIMPEZA (QUALIDADE)?	
DATA/HORA DA COLETA SWAB:	
QUEM COLETOU O SWAB?	
DATA DE ENVIO PARA O LABORATÓRIO:	
HOVE ALGUM DEBIO DURANTE A EXECUÇÃO DE STE PROTOCOLO? QUAL?	



Resultados



	Protocolo para Validação de Limpeza	REV.	Data:
		00	21/11/19
		F- 0000	

3. UTENSÍLIO(S) UTILIZADO(S)

Espátula	Aspersor	Aspirador de Pó
Escova	Pano descartável	

4. PRODUTO(S) UTILIZADO(S)

Hipoclorito de sódio na concentração de 200 ~~ppm~~

5. ANÁLISES REALIZADAS

As amostras coletadas antes e após a higienização foram submetidas as seguintes análises:

- Contagem de coliformes totais
- Contagem de coliformes termotolerantes
- Contagem de Bolores e Leveduras
- Contagem total de aeróbios mesófilos

As análises foram realizadas em laboratório certificado e os métodos analíticos estão referenciados nos respectivos laudos em anexo.

6. COMPILAÇÃO DOS RESULTADOS

REFERÊNCIA		RESULTADOS ANTES	RESULTADOS DEPOIS
Coliformes totais	10 UFC/ g/ab	120 UFC/ g/ab	< 10 UFC/ g/ab
Coliformes termotolerantes	10 UFC/ g/ab	10 UFC/ g/ab	< 10 UFC/ g/ab
Bolores e Leveduras	1000 UFC/ g/ab	140 UFC/ g/ab	10 UFC/ g/ab
Aeróbios Mesófilos viáveis	400 UFC/ g/ab	240 UFC/ g/ab	< 10 UFC/ g/ab

7. CONCLUSÃO

De acordo com os resultados obtidos no relatório, realizando um comparativo dos resultados antes e depois da limpeza, notou-se que o processo utilizado para a realização da limpeza seca completa foi eficaz, pois manteve os parâmetros adequados conforme tabela descrita no item 5.

Conclusão

**Evidência da
eficácia da
higienização**



Qual é a diferença?

“Comprovação através de evidências objetivas de que requisitos especificados foram atendidos” (ISO 22.000:2018).

É aplicada durante uma atividade e demonstra a conformidade daquela atividade.

Ex: inspeção visual, análise de ATP, análise de pH





OBRIGADA

pamela@alimentoconsultoria.com.br



@alimento-consultoria



www.alimentoconsultoria.com.br
contato@alimentoconsultoria.com.br



@alimentoconsultoria