POP-014
PROGRAMA DE AUTOCONTROLE
USO INTERNO

Transporte de Polpas e Frutas

Elaborado por	Revisado por	Aprovado por
Luan Luca Data: 04/07/2026	Luan Luca Data: 04/07/2026	Carlos H. F. Maquea Polo Data: 04/07/2026

Karine J. Francisco
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 09201896
Vig Sanitária/Ambiental/Saúde do Trabalhador

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ
Secretaria Municipal de Saúde
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE JAPURÁ - PR

1- Objetivo

Este documento tem por objetivo estabelecer as boas práticas do transporte de alimentos congelados que abrange a classe de polpas de fruta e fruta congelada a fim de garantir a qualidade, inocuidade e condições higiênico-sanitárias dos produtos.

2- Campo de Aplicação

Aplicável a todo veículo de transporte de alimentos congelados que abrange a classe de polpas de frutas e frutas congeladas.

3- Responsabilidades

Controle de Qualidade: é responsável pela implantação, cumprimento e acompanhamento deste procedimento, verificação da eficiência da temperatura dos veículos e dos procedimentos adequados de limpeza.

Motoristas e ajudantes: são responsáveis pela condução dos caminhões de acordo com as normas da empresa respeitando as leis do trânsito, pela entrega dos produtos ao destino final seguindo regulamentos estabelecidos quanto a fatores que influenciam na qualidade do produto durante a entrega e também pela execução correta dos procedimentos de limpeza externa dos veículos e cabine do motorista.

Encarregado de Expedição: é responsável pela averiguação de temperatura dos caminhões antes do carregamento e após seu retorno. Deve facilitar o acesso dos produtos dentro dos veículos durante o carregamento e evitar que estes fiquem muito tempo expostos em temperatura ambiente durante a conferência.

Coordenador de Frota: É responsável pelo monitoramento dos caminhões quanto a vistorias mecânicas diárias, temperatura, degelo e limpeza semanais em cada veículo.

Responsável pela limpeza interna dos baús: Responsável por garantir a limpeza e salubridade dos caminhões, devendo realizar a semanal.

4- Definições

Cadeia do Frio: é o conjunto de etapas e cuidados necessaírios para manter produtos sensíveis à temperature como alimentos congelados, refrigerados ou medicamentos Sempre dentro de uma faixa térmica adequada, desde a produção até o cosumo final.

Armazenamento: é o conjunto de tarefas e requisitos para a correta conservação de insumos e produtos terminados.

Perigo: contaminação inaceitável de natureza biológica, química ou física que pode causar danos à saúde ou integridade do consumidor.

Seguro: que não oferece risco à saúde e à integridade física do consumidor.

Adequado: deve-se entender por adequado como suficiente para atingir o objetivo desejado.

Anti-séptico: produto químico utilizado para reduzir a carga microbiana a níveis aceitáveis e eliminar os microrganismos patogênicos.

Contaminação: presença de substâncias ou agentes estranhos de origem física, química ou biológica, que se considere nocivo ou não à saúde do consumidor.

Limpeza: é a eliminação de terra, restos de alimentos, pó ou quaisquer outros resíduos indesejáveis.

Não conformidade: não atendimento de uma especificação.

5. Procedimento

O transporte de polpas de frutas e frutas congeladas até o consumidor final deve ser realizado sob rigorosas condições de higiene, conservação e controle de temperatura, garantindo a manutenção da qualidade e da segurança dos produtos alimentícios, conforme estabelecido após as etapas de produção e armazenamento.

É fundamental que, durante o transporte, não ocorra a interrupção da cadeia de frio, uma vez que este processo é essencial para a preservação das características microbiológicas, físico-químicas e sensoriais dos produtos, sendo tão importante quanto o controle de temperatura nas etapas de armazenamento.

O transporte deve ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e equipados com sistema de refrigeração que assegure a manutenção da temperatura adequada ao produto transportado.

Caso o transporte não seja realizado de forma adequada, poderão ocorrer desvios de qualidade e segurança, comprometendo a integridade do produto e gerando riscos à saúde do consumidor final, não havendo, em etapas posteriores, medidas capazes de reverter ou minimizar tais impactos.

5.1 Condições do veículo

Os veículos utilizados para o transporte de polpas de frutas e frutas congeladas devem apresentar-se em adequado estado de conservação, limpos, organizados e livres de pragas, vetores, substâncias tóxicas, bem como de quaisquer materiais ou objetos estranhos à atividade, garantindo a integridade e a qualidade dos produtos transportados.

A cabine do condutor deve ser totalmente isolada do compartimento de carga, evitando qualquer risco de contaminação.

Os compartimentos de carga devem ser revestidos com materiais lisos, resistentes, impermeáveis, atóxicos e de fácil higienização, permitindo adequada limpeza e desinfecção.

Os veículos devem passar por higienização periódica, conforme procedimentos estabelecidos neste documento.

As operações de carregamento, transporte e descarregamento devem ser realizadas de forma a não expor os produtos a riscos de contaminação, danos físicos ou deterioração.

As polpas de frutas e frutas congeladas não devem, em hipótese alguma, ser dispostas diretamente sobre o piso dos veículos, devendo ser acondicionadas sobre estrados ou pallets de material plástico, limpos e em bom estado de conservação.

Os veículos devem estar equipados com sistemas que assegurem o controle e a manutenção da temperatura dentro dos parâmetros estabelecidos pela legislação vigente, garantindo que os produtos permaneçam sob temperatura igual ou inferior a -18 °C durante todo o transporte.

Devem possuir instrumentos de medição calibrados, que permitam o monitoramento contínuo da temperatura ao longo de todo o processo de transporte, assegurando a manutenção da temperatura recomendada (preferencialmente em torno de -20 °C), sem comprometer a segurança do produto.

O compartimento de carga deve estar previamente refrigerado (pré-resfriado) antes do início do carregamento, devendo atingir a temperatura mínima de -18 °C.

Os veículos somente poderão ser liberados para transporte quando a temperatura interna do compartimento de carga estiver igual ou inferior a -18 °C.

Os veículos devem possuir Certificado de Vistoria válido, emitido pela Vigilância Sanitária, conforme legislação vigente.

É expressamente proibido fumar no interior dos veículos utilizados para o transporte de alimentos.

É proibido o transporte de pessoas, animais ou quaisquer objetos estranhos à atividade no compartimento de carga.

É expressamente proibido o transporte de produtos que representem risco à saúde ou possam causar contaminação dos alimentos em veículos destinados ao transporte de polpas de frutas e frutas congeladas, mesmo que tais veículos tenham sido previamente submetidos a processos de limpeza e desinfecção.

5.2 Higienização

Equipamentos de Proteção Individual (EPI):
Botas, touca, avental e luvas.

Produtos Utilizados:

- Intercap

- Solopam
- Detergente Neutro
- Solução de hipoclorito de sódio.

Os produtos devem possuir registro no Ministério da Saúde e ser utilizados conforme as instruções do fabricante, não devendo deixar resíduos e/ou odores que possam contaminar os alimentos.

Concentração da Solução:

- Solução de hipoclorito de sódio: 20 mL para cada 10 L de água.

Responsável pelo Preparo da Solução:
Colaborador devidamente designado e treinado.

Temperatura da Água:
Ambiente.

Frequência:
Semanal ou sempre que houver sujidade visível.

Procedimento de Limpeza e Desinfecção

1. Preparação:
   - retirar os estrados ou pallets do compartimento de carga.

2. Limpeza:
   - realizar pré-enxágue com água potável sob pressão para remoção de resíduos;
   - em caso de sujidades gordurosas, aplicar detergente neutro;
   - distribuir o detergente em toda a superfície (piso e paredes);
   - esfregar com auxílio de esponja, escova ou rodo com espuma;
   - garantir a limpeza completa, com atenção especial aos cantos;
   - enxaguar com água potável até remoção total do detergente.

3. Desinfecção:
   - aplicar a solução de hipoclorito de sódio em todas as superfícies (piso e paredes);
   - garantir contato adequado do sanitizante conforme orientação do fabricante;
   - remover o excesso da solução;
   - se necessário, realizar enxágue com água potável;
   - secar com pano limpo e seco ou deixar secar naturalmente.

Observação:

Evitar o contato direto de água com o painel de controle de temperatura ou componentes elétricos do veículo, a fim de prevenir danos ao equipamento.

5.3 Carregamento

Antes do início do carregamento, deve-se verificar a temperatura interna do compartimento de carga dos veículos, garantindo que esteja igual ou inferior a -18 °C, assegurando condições adequadas para o transporte.

O carregamento deve ser realizado de forma organizada, de modo a facilitar o acesso e a movimentação dos produtos no interior do veículo, evitando danos às embalagens e otimizando a distribuição da carga.

Deve-se evitar a exposição dos produtos à temperatura ambiente durante as etapas de conferência, carregamento e descarregamento, a fim de prevenir a quebra da cadeia de frio.

Durante o processo, é obrigatória a verificação de possíveis devoluções, trocas ou retornos de produtos, os quais devem ser devidamente identificados, segregados e avaliados conforme os procedimentos internos da empresa.

Deve-se garantir que todas as operações de carga e descarga sejam realizadas de forma a manter a integridade dos produtos, assegurando que estejam corretamente acondicionados e protegidos contra riscos de contaminação, danos físicos ou deterioração, tanto para produtos acabados quanto para matérias-primas alimentares.

5.3.1 Controle de temperatura

Antes da liberação para entrega, deve-se inspecionar e registrar a temperatura interna do compartimento de carga de cada veículo, garantindo que esteja igual ou inferior a -18 °C, não sendo permitida a saída de veículos em desacordo com este parâmetro.

Deve ser realizado o preenchimento completo e correto do formulário DAC 14.2 – Controle de Temperatura dos Caminhões Refrigerados, assegurando a rastreabilidade das condições de transporte.

No retorno dos veículos à empresa, deve-se verificar a existência de produtos remanescentes no compartimento de carga, bem como aferir e registrar a temperatura em que estes se encontram.

Os produtos retornados devem ser avaliados conforme os critérios internos de qualidade e segurança dos alimentos, considerando as condições de temperatura e integridade das embalagens.

5.4 Transporte e Entrega

O transporte deve ser realizado em veículos apropriados, devidamente higienizados e equipados com sistema de refrigeração que assegure a manutenção da temperatura adequada ao produto transportado.

A retirada e descarga dos produtos para entrega devem ser realizadas de acordo com as condições específicas de cada cliente. O entregador deve verificar, sempre que possível, se o equipamento de armazenamento no ponto de venda (freezer ou câmara fria) encontra-se em condições adequadas de temperatura para o recebimento dos produtos.

Durante as entregas, deve-se manter o compartimento de carga o máximo possível fechado, sendo permitido abrir apenas uma porta por vez, com fechamento imediato após cada operação, de forma a minimizar a troca de calor e evitar a quebra da cadeia de frio. Todo o processo deve ocorrer no menor tempo possível.

Deve-se garantir que as operações de carga e descarga não exponham os produtos a riscos de contaminação, danos físicos ou deterioração, assegurando a integridade dos produtos e/ou matérias-primas alimentares.

A limpeza externa do veículo deve ser realizada sempre que necessário, visando manter boas condições de higiene e apresentação.

O compartimento refrigerado deve ser monitorado continuamente durante o transporte e as entregas, garantindo a manutenção da temperatura dentro dos padrões estabelecidos.

5.5 Compete ao Coordenador de Frota:

• inspecionar e definir os veículos aptos para o carregamento, assegurando que atendam aos requisitos estabelecidos neste procedimento;

• realizar vistorias mecânicas diárias, verificando as condições gerais dos veículos, com foco no sistema de refrigeração e segurança operacional;

• garantir o adequado congelamento das placas eutéticas do compartimento de carga, assegurando que atinjam a temperatura mínima de -20 °C antes do início do carregamento;

• monitorar e verificar a manutenção da temperatura de cada veículo, assegurando o cumprimento dos parâmetros estabelecidos;

• realizar e/ou supervisionar o processo de degelo dos equipamentos, bem como auxiliar nas limpezas quinzenais dos veículos, efetuando o devido registro no formulário DAC 14.1 – Controle de Degelo e Limpeza dos Caminhões Refrigerados;

• monitorar mensalmente os veículos disponíveis no pátio, realizando inspeções de higiene e conservação, com o devido preenchimento do formulário DAC 14.3 – Check List de Limpeza dos Caminhões Refrigerados.

6. Documentação obrigatória

- Nota fiscal
- Licença sanitária

7. Não conformidades

Devem ser adotadas as seguintes ações corretivas sempre que forem identificadas não conformidades no transporte de polpas de frutas e frutas congeladas:

•Recusa da utilização do veículo de transporte quando este apresentar condições inadequadas em relação aos requisitos estabelecidos neste manual;

• Restabelecimento imediato das condições higiênico-sanitárias do veículo, por meio de limpeza e desinfecção adequadas;

• Manutenção corretiva do veículo, garantindo o pleno funcionamento do sistema de refrigeração e demais itens essenciais ao transporte;

• Ajuste e regularização da temperatura do compartimento de carga, assegurando que esteja dentro dos padrões exigidos para o produto transportado (≤ -18 °C);

• Suspensão da entrega e retorno dos produtos à empresa sempre que o transporte não atender às especificações estabelecidas, assegurando a avaliação das condições dos produtos antes de qualquer nova destinação;

• Restabelecimento das condições de segurança previstas neste manual antes da retomada das operações de transporte.

8. Registros

- Controle de temperatura

	Programa de Autocontrole	Procedimento DAC – 14.2 PÁGINA: 1	Versão: 00
	Transporte de polpas e frutas congeladas		Data 04/04/2026

CONTROLE DE TEMPERATURA DOS CAMINHÕES REFRIGERADOS

Mês de referência: _____/_____

PLACA	TEMP ANTES CARREGAMENTO	TEMP APÓS CARREGAMENTO	TEMPERATURA SAIDA PARA ENTREGA	RESPONSAVEL

Ação corretiva: _____

_____

Monitoramento	
Verificação	

- Higienização

	Programa de Autocontrole	Procedimento DAC – 14.3 PÁGINA: 1	Versão: 01
POLO	Procedimento de Limpeza e Sanitização		Data 25/07/2016

CHECK LIST DE LIMPEZA DOS BAUS

Mês de referência: _____/_____

PLACA	DATA	Limpeza Interna	FOI REALIZADO O DEGELO DO BAÚ	VESTIGIOS DE TABAGISMO	OBSERVAÇÕES
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	
		( ) C ( ) N/C	( ) C ( ) N/C	( ) SIM ( ) NÃO	

Ação Corretiva:	Monitoramento	
	Verificação	

_____

_____

Monitoramento	
Verificação	

	Programa de Autocontrole	Procedimento DAC – 14.1 PÁGINA: 1	Versão: 00
POLO ALIMENTOS	Transporte de polpas e frutas congeladas		Data 04/04/2026

CONTROLE DE LIMPEZA EXTERNA E CABINE CAMINHAO

Quinzena: _____ Mês: _____ 2016

PLACA	DATA	Limpeza Interna	Limpeza Externa	RESPONSAVEL	OBSERVAÇÕES
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		
		( )C ( )N/C	( )C ( )N/C		

Monitoramento	
Verificação	

Documento assinado digitalmente
gov.br
LUAN LUCA
Data: 06/06/2026 17:08:54-0300
Verifique em https://validar.iti.gov.br

CARLOS HENRIQUE FERREIRA MAQUEA POLO:09433276957
Assinado de forma digital por CARLOS HENRIQUE FERREIRA MAQUEA POLO:09433276957
Dados: 2026.04.07 08:07:00 -03'00'

Responsável Técnico

Luan Luca
CRQ n°: 04466

Polo Alimentos

Carlos Henrique Ferreira Maquea Polo

Karine Francisco
Tecnóloga em Alimentos
CRQ 09201896
Vig Sanitaria/Ambiental/Saúde do Trabalhador

PREFEITURA MUNICIPAL DE JAPURÁ
Secretaria Municipal de Saúde
VIGILÂNCIA SANITÁRIA DE JAPURÁ - PR