

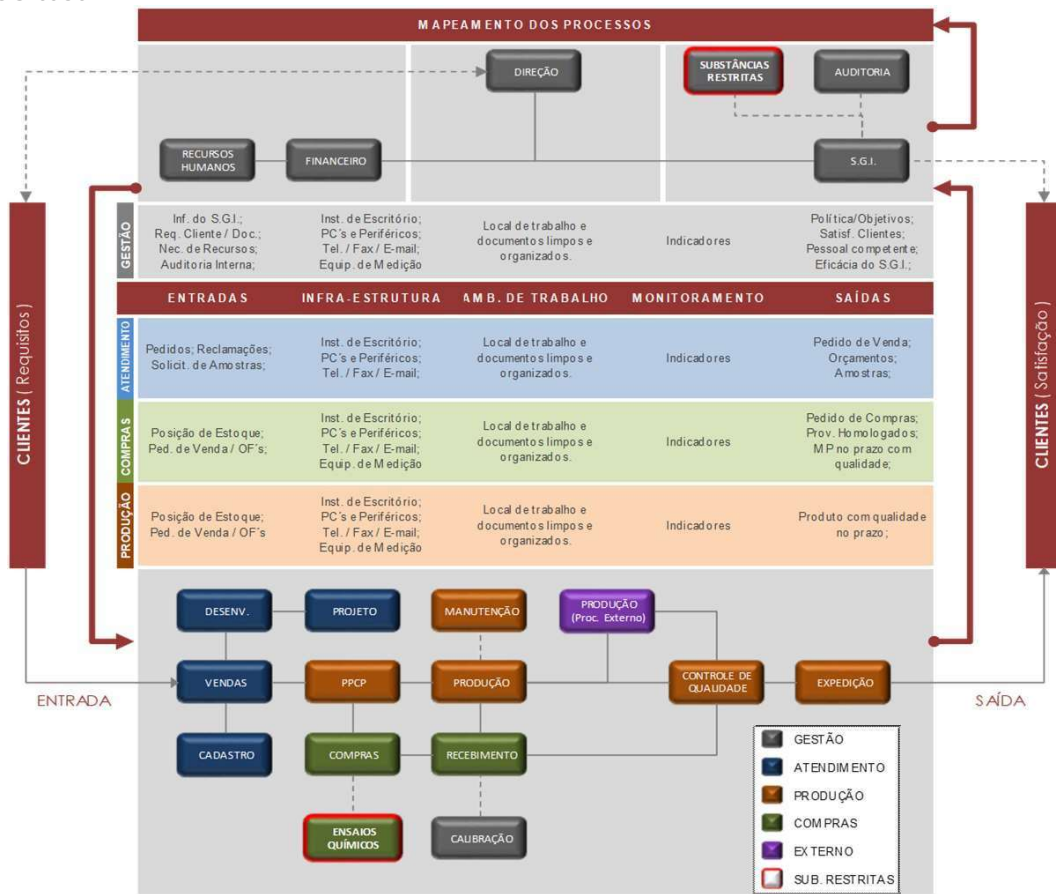
1. INTRODUÇÃO

Este manual representa o Sistema de Gestão Integrado da Hoxxis Embalagens Ltda., com sua fábrica localizada na cidade de Santana de Parnaíba - SP, Rua Paraná, nº. 71, Bairro Chácara Solar (Fazendinha), CEP: 06530-025, Tel./Fax: + 55 11 4144-9444 , e-mail vendas@hoxxis.com.br e site www.hoxxis.com.br

2. ESCOPO

→ S.G.I. - Sistema de Gestão Integrado: **DESENVOLVIMENTO, FABRICAÇÃO E VENDA DE EMBALAGENS DE PAPELÃO ONDULADO**
 → Substâncias Controladas: **EMBALAGENS DE PAPELÃO ONDULADO / ETIQUETAS / IMPRESSOS / ENVELOPES E SACOS DE SEGURANÇA**

3. INTERAÇÃO DOS PROCESSOS



4. POLÍTICA

ATRAVÉS DO ENVOLVIMENTO E EMPENHO DE TODOS OS COLABORADORES, FORNECER AOS NOSSOS CLIENTES, NO PRAZO DESEJADO, SOLUÇÕES EM EMBALAGENS, QUE ATENDAM SUA UTILIZAÇÃO E OS REQUISITOS APLICÁVEIS, BUSCANDO CONTINUAMENTE A MELHORIA DE NOSSAS ATIVIDADES E DA EFICÁCIA DO SISTEMA DE GESTÃO, MANTENDO UM AMBIENTE DE TRABALHO SEGURO E SAUDÁVEL.

5. OBJETIVOS

Esta política permite a efetivação dos seguintes objetivos:

- Estimular a participação dos colaboradores no SGI – Sistema de Gestão Integrado
- Conhecer a aplicação de nossos produtos pelos clientes e identificar seu grau de satisfação
- Assegurar a disponibilização de materiais compatíveis com os requisitos aplicáveis
- Garantir a fabricação de produtos que atendam aos requisitos dos clientes e outros requisitos aplicáveis
- Assegurar o conhecimento e o atendimento aos requisitos legais aplicáveis incluindo o código de conduta.
- Não se envolver ou apoiar a utilização de trabalho infantil, forçado ou compulsório, respeitar a liberdade de associação, ter um ambiente livre de qualquer tipo de discriminação e assédio, não utilizar práticas disciplinares coercitivas, respeitar os limites de jornada de trabalho e oferecer remuneração adequada.
- Assegurar a prevenção de lesões e doenças.

6. O QUE É BPF

BPF (Boas Práticas de Fabricação) ou GMP (Good Manufacturing Practices). É um conjunto de normas que padronizam e definem procedimentos, métodos de Controle de Qualidade, fabricação, condições de instalações, equipamentos e sua manutenção, embalagens, armazenamento e distribuição dos produtos. Sendo a BPF a ferramenta mais importante do Sistema de Garantia da Qualidade, a Hoxxis - Unibrac tem como filosofia utilizá-la com o objetivo de obter processos claros, livres de defeitos, de desvios e de contaminação de qualquer tipo, que resultem em produtos com qualidade assegurada.

7. EDIFÍCIOS E INSTALAÇÕES

A empresa deve manter:

- Tetos sem bolor;
- Áreas sem lixo ou entulho;
- Instalações hidráulicas sem vazamentos;
- Pisos e paredes sem buracos, frestas ou rachaduras;
- Instalações elétricas em bom estado;
- Sistema adequado de tratamento de resíduos;
- Sanitários e vestiários adequados e limpos.

8. EQUIPAMENTOS

Os equipamentos utilizados na fabricação, embalagem, armazenamento e análise dos produtos devem ser apropriados e colocados de tal forma que a limpeza e a manutenção sejam facilitadas.

Assim, os equipamentos devem:

- Possuir superfícies lisas, laváveis e resistentes;
- Ser instalados de forma adequada para que peças e componentes não se desprendam;
- Ter espaços suficientes para manutenções e limpezas;
- Passar por manutenção preventiva, e quando necessária corretiva;
- Ser retirados das áreas produtivas, se já estiverem fora de uso;
- Ser colocados em construções sem cantos vivos e reentrâncias.

9. LIMPEZA

- Mantenha sempre o seu local de trabalho limpo e organizado.
- Pisos, paredes e equipamentos devem estar limpos o tempo todo.
- Isso também vale para os banheiros, vestiários, refeitório e demais áreas em comum.
- Pratique a coleta seletiva, cada lixo tem seu cesto correto.
- É preciso verificar se a limpeza foi feita adequadamente, de acordo com os procedimentos da área.

Nas áreas administrativas, produtivas e nos vestiários é proibido:

- Comer e beber;
- Fumar;
- Palitar os dentes;
- Mascar chiclete;
- Guardar qualquer tipo de alimento.



Alimentos atraem insetos. Além do Controle de Pragas feito, é importante que todos colaborem!

10. HIGIENE NO TRABALHO

O cuidado com o ambiente de trabalho é um fator importante para evitar contaminações do nosso produto. Portanto, na área produtiva, não use: maquiagem, colares, brincos, anéis, pulseiras, relógios e qualquer outro tipo de objeto que possa vir a contaminar o produto. Dessa forma, além de garantir a higiene do local, também serão evitados acidentes de trabalho.

11. SAÚDE PESSOAL

Se você tiver algum problema de saúde, comunique imediatamente seu líder.

12. UNIFORME

- Mantenha-o limpo e bem apresentável;
 - Use-o somente no local de trabalho;
 - Não sente com o uniforme em lugares impróprios (escadas, muretas, chão);
 - Cuidado ao lavar o uniforme em casa - não misturar com a roupa de casa;
- Lembre-se de que seu uniforme é uma grande arma na luta contra a contaminação.*

Toucas descartáveis

As toucas descartáveis devem ser utilizadas dentro da área produtiva, não podem estar rasgadas, furadas ou sujas, e sua troca deve ser diária ou sempre que necessário.

13. DOCUMENTAÇÃO E REGISTRO DE OPERAÇÕES

A documentação técnica é composta por vários documentos relacionados a todo processo para obtenção do produto. Toda atividade executada na fabricação de um produto recebe visto e data. Desta forma, indicamos nossa responsabilidade sobre os processos realizados e, juntamente com outras informações, garantimos a rastreabilidade da fabricação do produto.

A documentação constitui parte essencial do Sistema de Garantia da Qualidade e deve estar relacionada com todos os aspectos da BPF. Tem como objetivo definir as especificações dos materiais e os métodos de fabricação e controle, a fim de assegurar que os colaboradores envolvidos na fabricação saibam decidir o que fazer e quando fazê-lo. Além disso, tem a finalidade de garantir que o colaborador autorizado tenha todas as informações necessárias para decidir a liberação ou não de determinado lote, além de possibilitar a rastreabilidade e a investigação de qualquer lote sob suspeita de desvio de qualidade. Todos os documentos devem estar reunidos, acessíveis, constituindo o registro do lote de fabricação.

A) Preenchimento:

- O preenchimento da documentação deverá estar sempre: Em caligrafia legível, no momento em que se desenvolve o processo. Não se podem deixar campos em branco (sem preenchimento) - inutilize o campo em branco com um traço e coloque um visto.

B) Técnica de Correção:

- Passar um traço vertical sobre o erro;
- Escrever ao lado a forma correta;
- Visitar e datar.

C) É Proibido:

- Usar borracha para apagar;
- Rasurar (escrever por cima do erro);
- Colar qualquer folha em cima;
- Refazer o documento;
- Passar corretivo.

14. PROCEDIMENTO

Um procedimento é o passo-a-passo que devemos seguir para fazer o nosso trabalho com QUALIDADE E SEGURANÇA. Seguir suas instruções corretamente é fundamental para o sucesso das Boas Práticas de Fabricação.

POP: Procedimentos Operacionais Padronizados (documento que indica "o que fazer"). Abaixo segue a lista de POP's existentes:

- POP-1 Controle de Potabilidade da Água.
- POP-2 Controle Integrado de Vetores e Pragas Urbanas.
- POP-3 Higiene e Saúde dos Manipuladores.
- POP-4 Higienização das Instalações, Equipamentos, Móveis e Utensílios.
- POP-5 Manejo de Resíduos.
- POP-6 Manutenção Preventiva e Calibração de Equipamentos.
- POP-7 Programa de Recolhimento de Embalagens.
- POP-8 Seleção de Matérias Primas, Ingredientes e Embalagens.

15. HIGIENE PESSOAL



TOMAR BANHO DIARIAMENTE!



USE OS CABELOS CURTOS E SEMPRE LAVADOS!



ESCOVE SEMPRE OS DENTES E USE FIO DENTAL!



LIMPE AS ORELHAS!



MANTENHA OS PÉS E AS MEIAS SEMPRE LIMPAS!



CORTE AS UNHAS REGULARMENTE!



LAVE SEMPRE MUITO BEM AS MÃOS!

Para uma boa higienização das mãos, siga as etapas, conforme a ilustração:



Molhe as mãos e coloque a quantidade suficiente para a higienização



Lave as palmas das mãos



Lave o dorso das mãos



Lave entre os dedos



Lave os polegares



Lave as unhas e pontas dos dedos



Lave as articulações



Lave os punhos



Seque as mãos

16. SEGURANÇA NO TRABALHO

A Segurança do Trabalho é outro fator importante e que está diretamente ligado às Boas Práticas de Fabricação. Toda atividade em uma empresa visa atingir seus objetivos, lucrativos ou não. A segurança do trabalho é um dos meios empregados para o alcance dessas metas. Partindo deste princípio, podemos afirmar que as diretrizes específicas de Segurança, Higiene e Medicina do Trabalho fazem parte do dia-a-dia desta empresa. Garantir a saúde e a integridade física dos nossos colaboradores é fundamental no desenvolvimento de qualquer atividade, e você, colaborador, é o principal articulador deste feito. Sabe quem é o responsável pela sua segurança? VOCÊ!

Algumas regras básicas para a prevenção de acidentes de trabalho e doenças ocupacionais:

- Na dúvida não execute nenhuma atividade! Assim, esclareça todas as dúvidas com seu líder antes de realizar uma nova atividade;
- Não opere máquinas ou equipamentos (uma empilhadeira, por exemplo) se não estiver devidamente capacitado e autorizado para tal;
- Siga fielmente as normas de segurança, as orientações da CIPA (Comissão Interna de Prevenção de Acidentes) e da Brigada de Incêndio;
- Comunique qualquer irregularidade ou situação de risco à CIPA.
- Participe dos treinamentos, respeite as sinalizações de segurança e utilize corretamente os EPI's (Equipamentos de Proteção Individual) necessários à execução de suas atividades.

Os equipamentos de proteção individual fornecidos a você servem para a sua proteção e são de uso obrigatório.

Tipos de EPI's

Óculos

Os óculos nos protegem contra partículas e reagentes químicos, devem ser usados sempre que você manusear qualquer produto,

Calçados

Não é permitido o uso de calçados que não tragam segurança. Os sapatos de segurança são de uso obrigatório dentro das áreas produtivas ou das áreas específicas onde se processo a movimentação de materiais.

Protetor Auricular

O uso de protetores auriculares é obrigatório dentro da área produtiva, inclusive corredores de circulação, e nas demais atividades que gerem ruídos em sua execução.

Protetor Respiratório

Máscaras de proteção respiratória são obrigatórias em toda e qualquer atividade que envolva o manuseio ou a existência de produtos químicos no ambiente (pós, solventes, etc.).

17. GARANTIA DA QUALIDADE

Coordena monitora processos e desenvolve atividades dentro da empresa, visando assegurar a qualidade dos produtos com todos os atributos essenciais de qualidade, de acordo com padrões previamente estabelecidos pela BPF (GMP) e especificados pelo cliente.

A Garantia da Qualidade atua no sentido de:

- Assegurar que as condições mínimas para se obter produtos dentro do esperado sejam cumpridas;
- Buscar envolvimento contínuo de todos os colaboradores direta e indiretamente envolvidos com o processo de fabricação e controle;
- Treinar todos os colaboradores, acompanhar as especificações dos materiais, a parceria técnica, a qualificação dos fornecedores, os prestadores de serviço e auditorias internas e externas.
- Assegurar que todos os processos e procedimentos foram validados e que sejam cumpridos;
- Assegurar que todos os fornecedores e prestadores de serviços foram aprovados e qualificados.

18. PRODUÇÃO

Para uma boa produção devemos seguir as normas de BPF:

- Instruções de processo claras e escritas;
- Processos padronizados (procedimentos) e de total conhecimento dos colaboradores, sem improvisações;
- Limpeza constante das áreas produtivas;
- Produtos auxiliares e materiais de embalagem identificados e aprovados pelo controle de qualidade;
- Inspeção dos produtos que eventualmente retornem ao processo antes do reprocesso para evitar contaminação cruzada /mistura;
- Acompanhamento de variáveis como temperatura.

19. CONTAMINAÇÃO

Contaminação significa a presença de "algo estranho" nos materiais, equipamentos ou em tudo aquilo que tem contato direto com o produto.

Devemos estar atentos aos 3 tipos de contaminação:

- Contaminação microbiana;
- Contaminação por partículas;
- Contaminação cruzada ou mistura.

Contaminação microbiana

Este tipo de contaminação ocorre quando se verifica a presença de micro-organismos nos produtos, materiais ou equipamentos. (Ex. bolor, tosse)

O que são micro-organismos?

São seres vivos que não podem ser vistos a olho nu, mas podem ser encontrados em qualquer lugar que não esteja limpo e sanitizado. Ex. **Fungos ou bactérias.**

Podemos evitar a contaminação microbiana tomando os seguintes cuidados:

- Ter bons hábitos de higiene;
- Vestir uniformes limpos;
- Lavar as mãos sempre que usar o banheiro;
- Utilizar corretamente os EPI's;
- Lavar e sanitizar os equipamentos e utensílios empregados na produção;
- Manter os recipientes que contenham produtos, matérias-primas e materiais de embalagem bem fechados e limpos.

Contaminação por partículas

Este tipo de contaminação ocorre quando as partículas se misturam aos produtos ou matérias-primas.

O que são partículas?



São materiais sólidos e pequenos. Podem estar presentes nos uniformes, no chão, no ar e até mesmo sobre ou dentro dos equipamentos e utensílios utilizados nos processos produtivos. Ex. Fios de roupas, cabelo, caspa, poeira, etc.

Para evitar a contaminação por partículas:

- Use uniformes que não soltem fios;
- Não encoste em lugares sujos e empoeirados com o uniforme de trabalho;
- Deixe sempre os equipamentos limpos e sanitizados bem vedados e cobertos com plástico limpo;
- Mantenha as portas que dão acesso às áreas produtivas sempre fechadas.

Contaminação cruzada: é a mistura de diferentes produtos químicos, por ex. equipamentos com limpeza deficiente.

Misturas: é a troca / mistura de materiais por ex. identificação errada de um material ou uma mistura de embalagens diferentes.

A contaminação cruzada pode ocorrer quando: Deixamos barricas com produtos diferentes abertas e próximas umas das outras, pois o ar pode transportar o material de um recipiente para o outro.

A mistura pode ocorrer quando:

- Há mistura de materiais no momento de separação (matérias-primas / materiais de embalagem);
- Lavamos inadequadamente um recipiente e deixamos nele resíduos do produto anteriormente fabricado.

Para evitar a contaminação cruzada é preciso:

- Verificar a limpeza de utensílios e equipamentos antes de iniciar o processo;
- Nunca manusear mais de uma matéria-prima ou embalagem ao mesmo tempo;
- Manter sempre separados e vedados os recipientes que contenham matérias-primas ou produtos.

Para evitar a mistura é preciso: Identificar e separar corretamente a matéria-prima.

CUIDADO! UMA PEQUENA FALHA, UM PEQUENO DESCUIDO DA NOSSA PARTE PODE CAUSAR SÉRIOS DANOS...



À IMAGEM DA EMPRESA



E A TODOS NÓS!



À QUALIDADE DO PRODUTO



À SAÚDE DO CONSUMIDOR

Por isso, não devemos dar chances ao fantasma da contaminação. A contaminação é extremamente séria e grave; deve ser eliminada desde o recebimento da matéria-prima até o produto final.

20. CONTROLE DE PRAGAS

Alimentos atraem insetos. Além do Controle de Pragas, é importante que todos colaborem.

O controle de pragas é o conjunto de ações preventivas e corretivas que minimizam o risco de infestação e contaminação.

Responsabilidade da Empresa:

- Contratar um fornecedor especializado em "Controle de Pragas";
- Fornecer e proporcionar as condições ideais para desenvolver os trabalhos;
- Treinar e orientar os colaboradores.

Responsabilidade do Colaborador:

- Comparecer aos treinamentos oferecidos pela empresa;
- Não guardar alimentos nos armários do vestiário;
- Colocar em prática todas as orientações recebidas;
- Cuidar da higiene pessoal, coletiva e das dependências da fábrica;
- Estar atento a todo e qualquer indício de aparecimento de insetos e comunicar seus responsáveis.

21. ARMAZENAMENTO E DISTRIBUIÇÃO

- Não colocar o produto diretamente sobre o piso, somente sobre pallets ou prateleiras;
- Não estocá-lo junto com produtos tóxicos ou de odor forte;
- Manter programa de Controle de Qualidade integrado ao programa de Controle de Pragas, ambos monitorados e associados com trabalhos de higiene e análise de riscos;
- Guardar distância mínima entre a pilha de produto e a parede;
- Manter portas e janelas fechadas, evitando a circulação de ar e entrada de pragas.

22. TREINAMENTO

- Motivação e integração das áreas de recursos humanos, qualidade, segurança e saúde;
- Treinamento periódico dos colaboradores, iniciando-se na integração à empresa, BPF, Segurança, POP da área específica e Fluxo de Pessoas na Área Produtiva;
- Reciclagem em higiene, qualidade e organização;
- Orientação e supervisão constante dos líderes da área;

23. ELABORAÇÃO - APROVAÇÃO

Elaborado por: _____
Nome: LUIZ EDUARDO DE M. BARRAS
Data: 06/06/2019 - quinta-feira

Aprovador por: _____
Nome: MAURO S KUSHIMA
Data: 06/06/2019 - quinta-feira

22. NATUREZA DAS ALTERAÇÕES

Nº. Rev.	Data	Descrição das Alterações
00	-	Publicação inicial.