

AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

PROCEDIMENTO PADRÃO DA
BOA PRÁTICA DE FABRICAÇÃO



IDARON



SEAGRI
Secretaria de Estado da
Agricultura



Governo do Estado de
RONDÔNIA

Introdução

BPF (Boas Práticas de Fabricação) - São procedimentos que devem ser adotados nas indústrias de alimentação, a fim de garantir a qualidade higiênico-sanitária e a conformidade destes produtos com a legislação vigente.

OBJETIVOS DAS BPF:

- Proteger a saúde da população;
- Aperfeiçoar as ações de controle sanitário;
- Proporcionar a melhoria das condições higiênico-sanitárias dos alimentos preparados.



O alimento

Durante a manipulação e conservação do alimento, existe o risco da contaminação por produtos químicos, físicos e microbiológicos

Nem sempre o alimento contaminado irá apresentar alterações visíveis a olho nu e a presença de contaminação química pode não ser percebida. Por isto, um alimento, mesmo que esteja dentro do prazo de validade, deve ser observado e em caso de dúvida sobre a sua origem e condições não deve ser utilizado. Isto nada mais é do que verificar as características organolépticas, isto é, as características externas e sensoriais do produto.

O prazo de validade é o tempo decorrido entre a produção do alimento e o período máximo permitido de estocagem, até o seu consumo.

Este prazo varia com o tipo de produto, temperatura, umidade, condições e tempo de estocagem e o tipo de embalagem utilizada.



ESTOCAGEM DOS ALIMENTOS

A estocagem adequada de alimentos tem dois objetivos básicos:

- Evitar perdas econômicas (apodrecimento, alterações organolépticas).
- Prevenir intoxicações e infecções alimentares.

Como proteger os alimentos da contaminação?

- Implementar as Boas Práticas de Fabricação (BPF);
- Controlar a qualidade da água de abastecimento;
- Controlar a qualidade da matéria prima;
- Garantir a qualidade da matéria prima junto aos fornecedores;
- Evitar a formação de aerossóis no teto do estabelecimento;
- Controlar Temperaturas de câmaras frias, túneis de congelamento, freezers, geladeiras industriais, com registro de dados;
- Manter os mais elevados padrões de higiene pessoal;
- Manter higienizados torneiras e maçanetas de portas;
- Fazendo com que os manipuladores de alimentos usem os EPIs (equipamentos de proteção individuais) e sigam as regras relativas ao uso de adornos;
- Observar e utilizar os métodos corretos para a limpeza e desinfecção dos locais de preparação e produção de alimentos e de matérias primas;
- Manter sempre os alimentos e equipamentos fora do chão, isto é, sob estrados;
- Não usar os lavatórios destinados a lavagem das mãos para a higienização de alimentos, nem lavar as mãos nas pias destinadas à preparação de produtos

Perigos que podem ser encontrados nos alimentos!



Físico

- Fragmentos de palha de aço;
- Cabelo, fios de barba;
- Pedacos de unha;
- Pedra no feijão;
- Caco de vidro.



Químico

- Produtos de limpeza;
- Inseticida.



Biológico

- Fungos;
- Bactérias;
- Protozoários;
- Vírus;
- Vermes.

alimentícios;

- Remover imediatamente toda a sujeira e restos de matéria prima, para local de descarte, lixeira com tampa e acionada por pedal, fora da área de manipulação;
- Evitar que o líquido que escorre de produtos congelados, em especial das carnes, entre em contato com outros tipos de alimentos, ou com as superfícies e equipamentos usados para a preparação de alimentos de alto risco;
- Manter os alimentos protegidos sempre que possível, e armazenando os produtos alimentícios com tampas justas, papel filme, evitando a entrada de insetos e roedores;
- Usar superfícies e facas separadas para preparar alimentos crus e de alto risco;
- Usar tábua de poliuretano ou material semelhante e utilizar uma tábua para cada tipo de produto;
- Não usar panos sujos e/ou manchados para limpar superfícies e bancadas de manipulação;
- Evitar a entrada de animais na área de manipulação e produção de alimentos;
- Adotar práticas para controle sistemático de pragas, insetos e roedores - Controle Integrado de Pragas;
- Adotar fluxograma sanitário para circulação de produtos: recepção, sala de manipulação, rotulagem e armazenagem, expedição;
- Este fluxograma sanitário é estudado e montado a partir do layout da planta baixa, analisando com o que já existe e adequando o que está fora das normas técnicas e legislação vigente.

Preparo e manipulação de hortifrutigranjeiros

1 – Selecionar, retirando as folhas, legumes e frutas danificadas;

2 – Lavar criteriosamente em água potável e corrente os vegetais folhosos (alface, escarola, agrião, etc.), folha a folha e as frutas e legumes, um a um; desfolhar as verduras, com a torneira fechada, sempre se lembrando do consumo consciente de água;

3 – Colocar de molho, em água clorada, de 15 a 30 minutos, com hipoclorito de sódio (encontrado facilmente em prateleiras de supermercados na sessão de hortifrúti), na concentração de 10 gotas em 1 litro de água, ou seguindo a orientação do fabricante; ou outra opção é o cloro orgânico a 2,0 - 2,5% (água sanitária), na diluição equivalente a 1 colher (sopa) rasa em 1 litro de água;

4 – Enxágue em água filtrada, eliminando os resíduos flutuantes;

- 5** – Fazer o corte e montagem das bandejas com as mãos bem lavadas;
- 6** – Deixar os vegetais limpos e secos guardados na geladeira, dentro de sacos plásticos próprios para o armazenamento de alimentos, até o momento de servi-los.

Higiene pessoal dos colaboradores

- Manter instalações para lavagem de mãos e os serviços sanitários em boas condições de manutenção e providos de
- solução detergente e sanificante, toalha papel e lixeira com tampa acionada no pedal;
- Estabelecer procedimentos e requisitos de higiene pessoal a serem adotados por todos os colaboradores e visitantes
- que manipulam os produtos alimentícios;
- A intoxicação alimentar não acontece por acaso, geralmente ocorre pela interferência humana. Logo, os bons hábitos de higiene
- e cuidado com a saúde, diminuem os riscos de contaminação dos alimentos. Uma vez que você compreenda a necessidade das
- práticas de higiene, então é provável que não trabalhará de outra maneira, a não ser dentro das práticas de higiene;
- Ter atestado de saúde, para os manipuladores de alimentos, com o seguinte dizer: “apto para trabalhar com alimentos”.
- Banhos diários, se possível, antes do início da jornada de trabalho;
- Não usar perfumes;
- Mulheres: Manter os cabelos presos e protegidos por toucas;
- Homens: manter cabelos curtos, protegidos com toucas, barba e bigode aparados ou então, usar protetores;
- Escovar os dentes após as refeições e lanches;
- Manter orelhas e nariz limpo, sendo que o procedimento deve ser realizado no momento do banho;
- Não usar anéis e outros adornos (colares, pulseiras, relógios, aliança, brinco, óculos de sol, etc);
- Manter as unhas curtas, limpas e sem esmalte ou base;
- Lavar periodicamente as mãos (10 – 15 vezes ao dia);
- Não utilizar celular durante a manipulação dos alimentos;
- Não fumar nas áreas de manipulação de alimentos, pois enquanto fuma, o

indivíduo toca na boca e as bactérias prejudiciais à saúde como os estafilococos, pode ser passado ao alimento. O hábito de fumar leva a pessoas a tossir e espirrar. As cinzas podem cair nos alimentos. As pontas de cigarros com saliva quando tocam as superfícies, levam a uma contaminação cruzada;

- Não manter lápis, caneta, fósforos, palitos, ou similares atrás das orelhas;
- Não espremer espinhas;
- Não mascar chicletes ou manter na boca palitos, fósforos ou similares na área de manipulação;
- Não manusear dinheiro e alimento ao mesmo tempo;
- Não tocar em maçanetas, trincos de portas, de geladeiras, câmaras frias com as mãos sujas ou fazer utilização de equipamentos e utensílios sujos;
- Sempre higienizar as mãos após operações de limpeza, antes de iniciar novas atividades, após coçar a cabeça, orelhas, testa, nariz e espremer espinhas;
- No caso de secreção no ouvido e/ou no nariz (gripes, alergias) comunicar imediatamente ao responsável do estabelecimento e se for o caso, procurar atendimento médico, assim como, quem tiver febre não esclarecida, diarreia, vômito e lesões de pele, ferimentos nas mãos e micose nas unhas; estes indivíduos, temporariamente, não poderão trabalhar na área de manipulação de alimentos;
- Os instrumentos de controle de processo tais como: medidor de PH e de cloro da água, medidor de tempo, peso, termômetros, pressão, devem estar em boas condições de uso, sempre higienizados, aferidos e devem ter seus dados registrados diariamente, semanalmente, quinzenalmente ou mensalmente conforme o caso.

Deve-se lavar as mãos sempre que:

- Chegar ao trabalho
- Utilizar os sanitários
- Tossir, espirrar, ou assoar o nariz
- Fumar
- Recolher o lixo e outros resíduos
- Pegar em dinheiro
- Houver interrupção de serviço
- Iniciar um novo serviço
(manipular outro produto)

PROCEDIMENTO PADRÃO



Portabilidade da água utilizada na agroindústria

- A água que entra em contato com alimento, ou utilizada para a fabricação de gelo deve ser de uma fonte potável segura.
- A água é um dos principais componentes de diversas operações em indústrias de alimentos.

É usada como:

- Aquecimento;
 - Resfriamento;
 - Limpeza e sanificação de equipamentos;
 - Ingredientes a alimentos.
-
- O reservatório de água deve ser construído de fibra de vidro, caixa de PVC, inox – com tampa e protegido dos animais.
 - Cada 6 meses o reservatório de água, filtro devem ser lavados e desinfetados.
 - A água utilizada pelas agroindústrias deve ser submetida a análise laboratorial, seja ela de nascente, poço artesiano ou semiartesiano e poço amazona ou cacimba.

Procedimento operacional padrão de higienização da caixa d'água

- Feche o registro, retire toda a água da caixa d'água;
- Feche a saída de água da caixa d'água;
- Retire a sujeira;
- Lave as paredes e o fundo da caixa d'água com água e sabão;
- Os utensílios, como vassoura, escova, rodo e pano, devem ser de uso exclusivo;
- Abra a saída de água e retire todo o sabão com água corrente;
- Feche a saída de água;



- Prepare a solução desinfetante, diluindo 1 litro de água sanitária em 5 litros de água; esse volume é apropriado para uma caixa d'água de 1000 litros;
- Espalhe a solução nas paredes e fundo da caixa d'água com uma broxa ou pano; aguarde por 30 minutos;
- Enxágue a caixa d'água com água corrente, retirando todo o resíduo do desinfetante;
- Esgote toda a água acumulada;
- Encha a caixa d'água.

Higiene das superfícies de contato com o produto

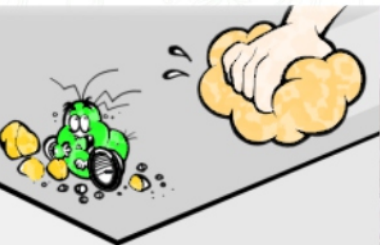
- As superfícies de contato com o alimento devem ser construídas com material a prova de corrosão e de fácil limpeza e sanificação, e devem ser efetivamente lavadas e desinfetadas.

Procedimentos de limpeza das superfícies

- Remoção de resíduos em contato com as superfícies, por processos manuais.
- Pré-lavagem somente com água.
- Lavagem utilizando agentes químicos (detergente).
- Enxágue através da circulação de água.
- Sanificação ou desinfecção.
- Enxágue

Diariamente ou de acordo com o uso devem ser higienizados:

- Os equipamentos
- Os utensílios
- As bancadas
- As superfícies de manipulação
- Os latões de lixo



Diariamente deverão ser higienizados:

- Rodapés
- Ralos
- Todas as áreas de produção
- Maçanetas
- Lavatórios
- Sanitários/vestiários
- Recipientes de lixo.

Preparo de 50 litros de solução clorada a partir de água sanitária (2,5% de cloro ativo):

- a)** 50 ppm: Medir 100 ml de água sanitária a 2,5% e transferir para 50 l de água potável
- b)** 100 ppm: Medir 200 ml de água sanitária a 2,5% e transferir para 50 l de água potável
- c)** 150 ppm: Medir 300 ml de água sanitária a 2,5% e transferir para 50 l de água potável
- d)** 200 ppm: Medir 400 ml de água sanitária a 2,5% e transferir para 50 l de água potável

Prevenção contra contaminação dos produtos

- Evitar contra fluxo na construção
- Banheiros, depósitos, escritório e outras dependências em anexo não podem ter comunicação com as áreas de recepção, processamento e armazenamento;
- Separar matéria prima dos produtos
- Não colocar no mesmo equipamento de refrigeração produtos de distintas matérias primas;
- Material de limpeza e outros produtos químicos não devem ficar no interior das agroindústrias, após o termino da limpeza;
- Manipuladores da recepção não podem adentrar na sala de processamento, sem passar pelo bloqueio sanitário;

- Evitar a permanência de material em desuso no interior da agroindústria;
- Ter hábitos pessoais de higiene no interior da agroindústria;

Controle integrado de pragas

- Nas Instalações das agroindústrias familiares: O surgimento de roedores e insetos, bem como dos animais de companhia é consequência da disponibilidade de: acesso, abrigo, água e alimentos.
- As Pragas mais comuns, que podem ser encontradas no interior ou ao redor das agroindústrias são: roedores, baratas, moscas, formigas, morcegos, pombos e pássaros.
- Os animais de companhia, que podem adentrar numa agroindústria e seus anexos, e que devem ser evitados, são os gatos e os cães.
- **Medidas Preventivas:** Controle químico especializado e controle mecânico (barreiras físicas)

Elementos facilitadores do acesso e da permanência das pragas nas agroindústrias:

- Caixas de madeira, papelão e entulhos;
- Restos de alimentos nas mesas, bancadas e piso;
- Lixeiras abertas próximas ou no local onde se manipula alimentos:

ATENÇÃO: A aplicação do Programa de Controle Integrado de Pragas (CIP), prevê um conjunto de ações fundamentais, que visam eliminar ou minimizar os riscos de ocorrência de insetos, roedores e outros no interior ou nos arredores de uma indústria de alimentos.

As instalações das agroindústrias não podem apresentar:

Possíveis pontos de entrada de insetos e/ou outras pragas no ambiente interno como: falhas de vedação em tubulações, ralos sem proteção, portas e janelas mal vedadas, etc.;

Azulejos ou cerâmicas mal assentados ou quebrados;

Rachaduras nos pisos e paredes;

Acúmulo de água em drenos, ralos ou caixas de inspeção, bem como no piso das instalações;

Vazamentos em dutos de água e torneiras;



Presença de mato e gramas não aparadas;
Ausência ou danificação das telas nas janelas;
Ausência de cortinas plásticas ou cortinas de ar nas portas de acesso interno;
Armadilhas luminosas providas de bandeja ou adesivo que previna queda de insetos eletrocutados nos equipamentos;
Acesso para morcegos e pombos ou outras aves se instalarem no interior do forro;
Resíduos de produtos que sirvam de alimento à aves, roedores e insetos;

Observações Importantes

- Nas áreas de estocagem dos produtos, deve-se manter distância mínima de 30 cm entre as paredes e os pallets de produtos. Entre o piso e os pallets, distância mínima de 20 cm;
- Quaisquer sinais de roeduras, fezes, trilhas, pegadas e ninhos de roedores devem ser registrados nas planilhas dos Manuais;
- Devem ser desenvolvidos programas de limpeza e higiene junto aos funcionários, familiares e comunidade;
- Os proprietários empreendedores rurais devem firmar contrato com empresas credenciadas pelos órgãos competentes, para realizarem o CIP das agroindústrias familiares;

ATENÇÃO

AS BOAS PRÁTICAS DE HIGIENE-SANITÁRIA COMEÇAM NO SETOR PRODUTIVO (Boas Práticas Agropecuária) E SE ESTENDE PELA AGROINDÚSTRIA, DISTRIBUIÇÃO, ARMAZENAMENTO, COMERCIALIZAÇÃO E DURANTE O PREPARO DO ALIMENTO, ATÉ CHEGAR A MESA DO CONSUMIDOR.



IDARON



SEAGRI
Secretaria de Estado da
Agricultura



Governo do Estado de
RONDÔNIA