



# **Cartilha**

# **Boas Práticas de**

# **Fabricação de Produtos**

# **Artesanais de Pescados**

**Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento - MAPA**



MINISTÉRIO DA AGRICULTURA, PECUÁRIA E ABASTECIMENTO - MAPA

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação

Departamento de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas

Coordenação-Geral de Produção Animal

Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal

# **Cartilha Boas Práticas de Fabricação de Produtos Artesanais de Pescados**

Missão do MAPA:

Promover o desenvolvimento sustentável  
das cadeias produtivas agropecuárias,  
em benefício da sociedade brasileira

Brasília,  
MAPA  
2022

© 2022 Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.  
Todos os direitos reservados. Permitida a reprodução parcial ou total desde que citada a fonte e que não seja para venda ou qualquer fim comercial. A responsabilidade pelos direitos autorais de textos e imagens desta obra é do autor.

1ª edição, 2022

Elaboração, distribuição, informações:

Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação

Departamento de Desenvolvimento das Cadeias Produtivas

Coordenação de Fomento à Produção Agroalimentar Artesanal

Endereço: Esplanada dos Ministérios, Bloco D - 1º andar, Sala 106B

CEP: 70043-900 Brasília - DF

Tel.: (61) 3218-7093

[www.agricultura.gov.br](http://www.agricultura.gov.br)

e-mail: artesanal.cgpa@agro.gov.br

Coordenação Editorial: Assessoria Especial de Comunicação Social

Equipe técnica: Tatiana Maslowa, Ingrid Gruber Ferreira Lima e Rafaela Andrade Couto.

**Catalogação na Fonte  
Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI**

Dados Internacionais de catalogação na Publicação (CIP)

Biblioteca Nacional de Agricultura – BINAGRI

---

Brasil. Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Cartilha : Boas Práticas de Fabricação de Produtos Artesanais de Pescados / Ministério da Agricultura, Pecuária e Abastecimento.

Secretaria de Inovação, Desenvolvimento Sustentável e Irrigação. – Brasília : Mapa/AECS, 2022.

20 p.

ISBN: 978-85-7991-194-1

1. Pescados. 2. Boas práticas. 3. Aquicultura. 4. Segurança Alimentar.

I. Departamento de Desenvolvimento de Cadeias Produtivas. II. Título.

AGRIS M12

# **1. INTRODUÇÃO**

O Brasil possui grande variedade de pescado oriundo da aquicultura e da pesca artesanal. Para que esse alimento seja produzido de forma saudável e segura, são necessários cuidados desde o cultivo e a pesca, até o produto final que chega à mesa do consumidor.

Para incentivar o consumo do pescado saudável, têm-se desenvolvido ações em toda a cadeia produtiva, com o objetivo de aproximar quem consome de quem produz.

Nesse contexto, reafirma-se a importância da aplicação efetiva dos Programas de Autocontrole (PAC), considerando os atos normativos vigentes.

Esta Cartilha apresentará aspectos técnicos essenciais sobre a implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) de produtos agroalimentares artesanais de pescados, traz o assunto de forma compilada, bem como, os Procedimentos Operacionais Padronizados, o Checklist e outros documentos necessários ao processo.

A implementação das BPF irá promover a certificação de qualidade e segurança do alimento, aplicadas desde a matéria-prima até o produto final do pescado.

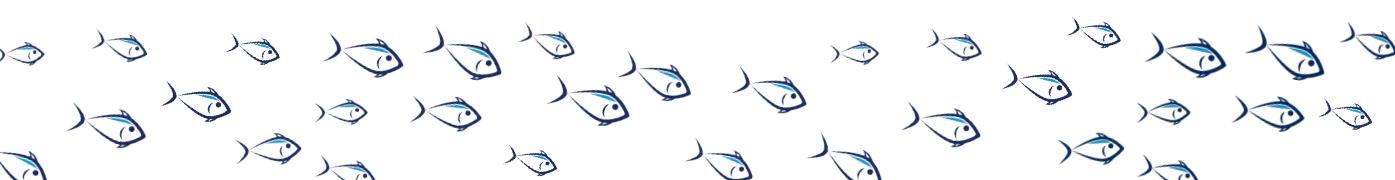
# **2. BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO**

Conjunto de procedimentos que deve melhorar a higiene do pescado, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final.

A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) pela agroindústria tem como objetivo promover a certificação de qualidade e da segurança do alimento, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final do pescado.

Os trabalhadores envolvidos no cultivo, na captura, manipulação, processamento, transporte, expedição e na comercialização devem garantir que as BPF sejam implementadas em todas essas etapas.

Garantir a qualidade do pescado que chega à mesa do consumidor é dever de todos os envolvidos na cadeia produtiva.

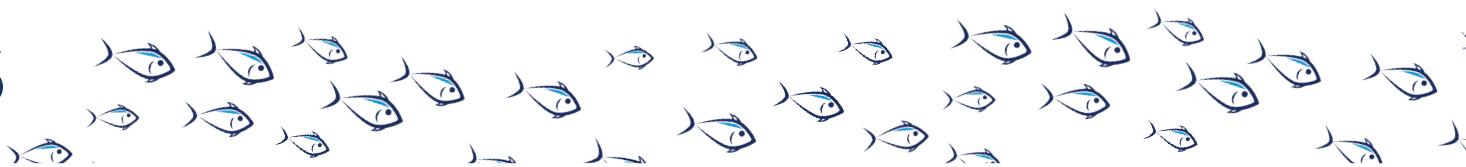


## 2.1 POR QUE IMPLEMENTAR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO?



Implementação das BPF gera os seguintes **benefícios**:

- aumenta a vida útil dos produtos elaborados;
- diminui as perdas e desperdícios;
- diminui os custos da agroindústria;
- diminui as chances de contaminação;
- maior oferta de alimentos seguros;
- maior integridade da produção;
- mantém o controle de qualidade em todo o processo;
- mantém a saúde do consumidor;
- padroniza todo o processo de elaboração do produto;
- promove uma equipe comprometida com as questões higiênico-sanitárias;
- promove um ambiente agradável, seguro e eficiente; e
- oferece produtos seguros e com qualidade.



## 2.2 PONTOS BÁSICOS DA IMPLEMENTAÇÃO DAS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

- ➡ A agroindústria deve estabelecer, descrever e disponibilizar as BPF a todos os envolvidos nos processos, de forma detalhada;
- ➡ Colocar as BPF em prática e validar os procedimentos com a equipe envolvida;
- ➡ Aplicar as condições higiênico-sanitárias com eficiência;
- ➡ Definir as funções e responsabilidades de cada colaborador da equipe;
- ➡ Capacitar e treinar a equipe envolvida no processo;
- ➡ Registrar todas as etapas (quem; como; período e equipamentos necessários para cada ação);
- ➡ Utilizar equipamentos, utensílios e recipientes adequados a cada procedimento;
- ➡ Realizar manutenção preventiva e quando necessárias nos equipamentos; e
- ➡ Priorizar a qualidade e o alimento seguro.

É importante que os responsáveis e técnicos da agroindústria realizem o diagnóstico da empresa e da matéria-prima até o produto que será elaborado. Essa ação torna a execução dos procedimentos mais eficiente e mais adequada à realidade. Nesse processo, **uma lista de checagem** pode auxiliar na conferência das etapas, bem como, na organização, agilidade e eficiências das ações.

A implementação das BPF é um processo que segue requisitos, procedimentos, normas e documentos. Esse processo vai desde o recebimento da matéria-prima até ao produto final. Além disso, todos os envolvidos devem ter conhecimento, compromisso e treinamento.

A agroindústria necessita descrever os procedimentos de limpeza e sanitização realizados antes, durante e após as etapas de processamento do pescado.

A metodologia de higienização, tipos de produtos químicos e materiais utilizados, concentração e tempo de contato com as superfícies, frequência e responsáveis pela execução também devem ser descritos.

A implementação das BPF é realizada a partir da aplicação efetiva das condições higiênico-sanitárias em todas as etapas e procedimentos:

**a) pré-lavagem:** é a etapa que tem o objetivo de reduzir a sujeira das superfícies dos equipamentos com água em temperatura adequada;

**b) lavagem:** é a etapa que tem o objetivo de retirar a sujeira aderida nas superfícies dos equipamentos utilizando água em temperatura adequada e detergente neutro;



**c) enxágue:** é a etapa que tem o objetivo de remover a sujeira e o detergente aplicado com água em temperatura adequada; e

**d) sanitização:** é a utilização de solução clorada nos equipamentos por 15 minutos.

As condições higiênico-sanitárias aplicadas de forma correta são essenciais para manter a qualidade dos produtos, a saúde dos consumidores, e evitar a deterioração do pescado e os possíveis prejuízos.

Por isso é essencial que a higienização seja realizada de maneira correta, junto às etapas de limpeza e desinfecção:

**A. limpeza:** utilizar água potável em abundância e sabão neutro.

**B. desinfecção:** utilizar cloro (para cada 10L de água potável utilizar 100mL de cloro – água sanitária) ou álcool 70%.

#### Solução Clorada:

1 a 2 mL de hipoclorito de sódio/água sanitária  
(10% de cloro livre) em 1L de água;

5 a 10 mL de hipoclorito de sódio/água sanitária  
(2,0% a 2,5% de cloro livre) em 1L de água.



Foto 1: Controle dos produtos químicos

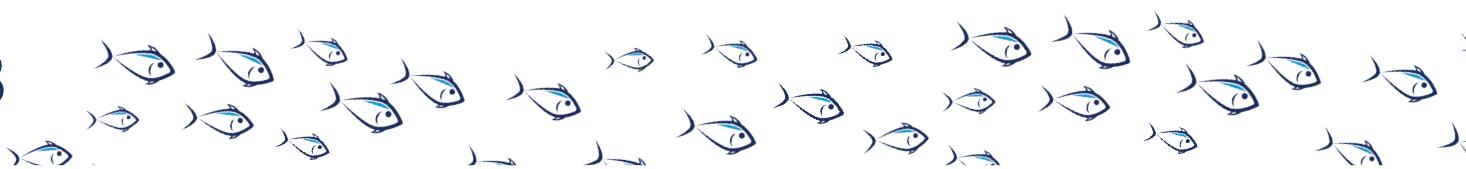


Foto 2: Armazenamento dos produtos químicos

#### Atenção!

A temperatura da água para lavagem dos equipamentos não pode ser muito alta, pois facilita a aderência da “sujeira”  
– devido à presença devido à presença de proteínas.

A temperatura baixa da água contribui para a solidificação da “sujeira”  
– devido a presença de gordura, dificultando a limpeza e remoção.



O ambiente de trabalho deve ser bem seco, pois a umidade favorece o crescimento de microrganismos.

Os detergentes podem ser alcalinos utilizados para remover proteínas e/ou gorduras e os ácidos adequados para remover minerais.

## 2.3 O QUE É O PROCEDIMENTO OPERACIONAL PADRONIZADO (POP)?

É um documento que toda agroindústria necessita ter. Esse documento descreve de forma objetiva e clara as tarefas a serem realizadas no processamento do pescado.

### 2.3.1 O QUE DEVE CONTER EM CADA POP?

Quando	Onde	Como	Quem
Descrever o período da ação	Descrever o local da ação	Descrever a forma que a ação será executada	Descrever o responsável pela ação

O documento deve ser fixado em local visível, no local da tarefa, para que o responsável possa executá-la de maneira correta.

É essencial que todos os responsáveis pelas tarefas sejam treinados e qualificados para executá-las.

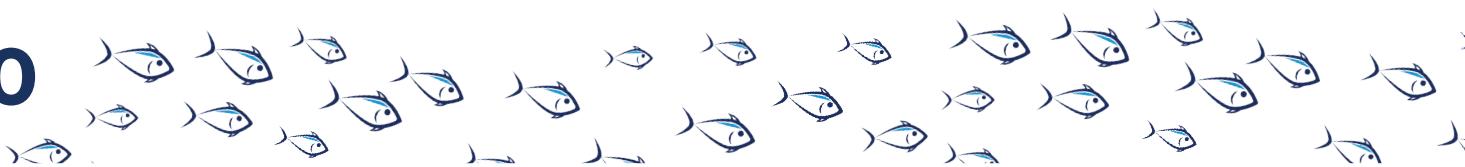
A execução das tarefas e a aplicação das BPF devem ser avaliadas e registradas. Caso a execução das tarefas esteja incorreta, medidas corretivas devem ser aplicadas.

### 2.3.2 INFORMAÇÕES QUE DEVEM CONSTAR NOS POPS DA AGROINDÚSTRIA DE PESCADO

POP	INFORMAÇÕES
POP de higienização	A natureza da superfície a ser higienizada; O método de higienização; e O princípio ativo, concentração e tempo de ação do produto.
POP de potabilidade da água	Especificiar os locais de coleta das amostras; A frequência de sua execução de análises; A metodologia aplicada; e Os responsáveis pela operação.
POP dos equipamentos, recipientes e utensílios.	Manter higienizados, organizados e identificados; Manter a calibração periódica; e Os responsáveis pela manutenção, higienização e calibração.



POP	INFORMAÇÕES
POP das Instalações	<p>Construir as instalações de acordo com as normas e mantê-las higienizadas, setorizadas, identificadas e organizadas;</p> <p>Manter o ambiente da agroindústria sem infiltrações, rachaduras, pontos de mofo ou vazamentos;</p> <p>Instalar janelas e portas de cor clara e impermeável;</p> <p>Instalar portas de fechamento automático, mantê-las higienizadas e com telas;</p> <p>Instalar pisos antiderrapantes;</p> <p>Manter barreiras contra acesso de poeira, de insetos e roedores;</p> <p>Manter as luminárias limpas e protegidas;</p> <p>Manter declive dos pisos em direção aos drenos e ralos;</p> <p>Manter sanitários e vestuários separados por sexo, limpos e organizados; e</p> <p>Os produtos (sabão, sanitizante) devem ser armazenados e identificados em local apropriado.</p>
POP da lavagem das mãos	<p>Descrever as etapas a serem seguidas;</p> <p>A frequência do procedimento;</p> <p>Manter água potável e abundante;</p> <p>Manter torneiras com acionamento automático;</p> <p>Manter lixeiras acionadas por pedal; e</p> <p>Manter sabão líquido neutro, papel toalha e álcool 70%.</p>
POP de saúde e capacitação dos manipuladores	<p>Inserir medidas para os manipuladores com lesões ou sintomas de doença;</p> <p>Especificiar periodicidade dos exames; e</p> <p>Especificiar o programa de capacitação dos manipuladores (carga horária, conteúdo programático e a frequência).</p>
POP dos resíduos e lixo	<p>Manter limpos, fechados, acionados por pedal e distantes das áreas de produção;</p> <p>Manter em local sombreado; e</p> <p>Especificiar o responsável pelo manejo dos resíduos, dos procedimentos de higienização, dos coletores e do armazenamento.</p>
POP do controle de pragas e vetores	<p>Manter medidas preventivas e corretivas; e</p> <p>Manter o comprovante de execução do controle químico, pela empresa especializada.</p>
POP de matéria-prima e embalagens	<p>Especificiar os critérios de seleção e recebimento; e</p> <p>Prever o destino na reprovação.</p>
POP de recall	<p>Descrever os procedimentos seguidos para o rápido e efetivo recolhimento; e</p> <p>Especificiar o destino e o responsável pela tarefa.</p>



## **2.3.3 AÇÕES NECESSÁRIAS PARA A EFETIVA EXECUÇÃO DOS POPS**

- Monitorar e registrar periodicamente cada procedimento;
- Documentar todos os POPs;
- Os registros devem ser datados e assinados pelo responsável;
- A efetividade dos POPs deve ser feita regularmente; e
- Medidas corretivas devem ser estabelecidas considerando as condições higiênico sanitárias e a qualidade do produto.

## **2.4 NO AMBIENTE DA AGROINDÚSTRIA DE PESCADO É NECESSÁRIO:**

- Controlar o acesso às instalações, tornando independente a área de manipulação das demais;
- Dispor de conexões com rede de esgoto ou fossa séptica;
- Dispor de caixas de gordura com volume compatível com a produção;
- Embutir e proteger as instalações elétricas;
- Garantir a ventilação do ar ambiente;
- Projetar as instalações possibilitando um fluxo ordenado e sem cruzamentos das etapas;
- Projetar a agroindústria facilitando a rotina, manutenção, limpeza e desinfecção; e
- Realizar a manutenção periódica e trocar o filtro dos climatizadores.

## **2.5 HÁBITOS HIGIÉNICOS DOS MANIPULADORES**

- Lavar sempre as mãos;
- Não utilizar acessórios nem maquiagem;
- Não comer, tossir, espirrar, fumar ou falar durante as tarefas de manipulação e processamento do pescado;
- Não manipular o pescado se estiver enfermo;
- Manter a rotina de banhos diáários;
- Manter unhas curtas e sem esmalte;
- Manter exames médicos periódicos;
- Prender os cabelos com touca, lenço ou rede; e
- Utilizar uniformes limpos e individuais.

**Lavar bem as mãos é um hábito simples, que reduz e evita a contaminação do pescado.**



Os manipuladores devem lavar as mãos:

- Ao chegarem no ambiente de trabalho;
- Antes, durante e após realizarem a manipulação do pescado;
- Após qualquer interrupção do serviço;
- Após contato com lixo e resíduos;
- Após utilizar o sanitário, comer, abrir e fechar portas;
- No início e ao trocar de tarefa;
- Ao manipularem produtos químicos e materiais contaminados; e
- Sempre que necessário.

## 2.6 COMO OCORRE A CONTAMINAÇÃO DO PESCADO?

Ocorre quando os microrganismos ou substâncias tóxicas entram em contato com o pescado durante manipulação, ou durante o processamento e preparo, podendo causar doenças aos consumidores. A contaminação pode ser causada por agentes:

- a) físicos:** pedras, vidro, madeira, plástico, cabelo, unha.
- b) químicos:** desinfetantes, inseticidas, detergentes.
- c) biológicos (microrganismos):** bactérias, fungos, leveduras, bolores, vírus.
- d) O pescado deve ser mantido a baixas temperaturas. Quanto mais baixa a temperatura, maior o tempo de conservação.**

### Observação:

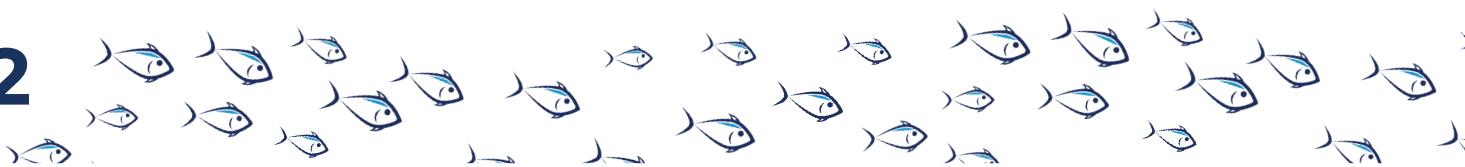
Temperaturas de 5°C a 65°C (chamada zona de perigo): os microrganismos se multiplicam intensamente;

Temperatura acima de 65°C: os microrganismos morrem;

Temperaturas abaixo de 5°C: os microrganismos não se multiplicam.

## 2.7 NO GERAL, COMO O PESCADO E SEUS PRODUTOS PODEM SER CONTAMINADOS?

- Por falha na higiene dos manipuladores;
- Por falha da higiene durante o processamento, manipulação e armazenamento;
- Pela uso de água contaminada e sem tratamento;
- Pelo armazenamento incorreto do lixo e resíduos; e
- Pela contaminação cruzada.



## 2.8 O QUE É CONTAMINAÇÃO CRUZADA E COMO PODE SER EVITADA?

- É a contaminação do produto final por microrganismos específicos da matéria-prima, ou seja, ocorre ao manipular o alimento cozido no mesmo utensílio, recipiente e equipamento que o alimento cru.
- Para evitar a contaminação cruzada deve-se:
- Sempre higienizar os utensílios e recipientes entre uma preparação e outra;
- Separar alimentos crus dos cozidos; e
- Utilizar recipientes, tábuas e utensílios específicos para cada preparo.

**Não deve existir cruzamento entre o fluxo de produtos de áreas sujas e áreas limpas.**

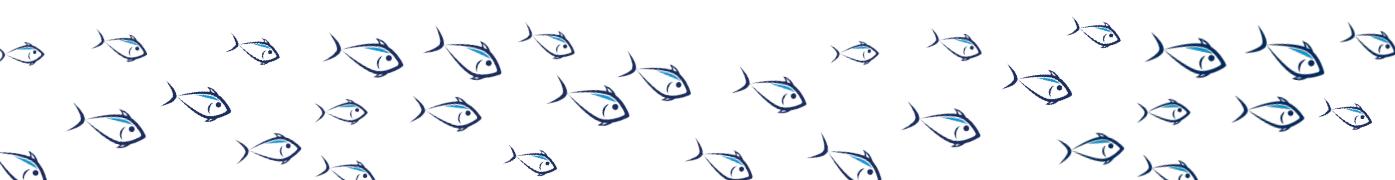
Como o pescado é um alimento perecível, possuindo alto teor de água, essas condições o tornam favorável ao crescimento e multiplicação dos microrganismos.

Além disso, pode ocorrer a contaminação do pescado pela presença de umidade, temperaturas ambientais elevadas, falta de higiene dos manipuladores, contato entre alimentos crus e preparados.

Salienta-se que a contaminação do pescado pode levar a transmissão de doenças aos consumidores. Podendo essas serem leves ou severas.

**Obs:** nos adultos as DTAs causam sintomas rápidos sem sequelas. Porém, para crianças, idosos e grávidas, as consequências podem ser maiores e graves.

**Os cuidados na produção de produtos do pescado devem ser implementados desde o campo, até a mesa do consumidor.**

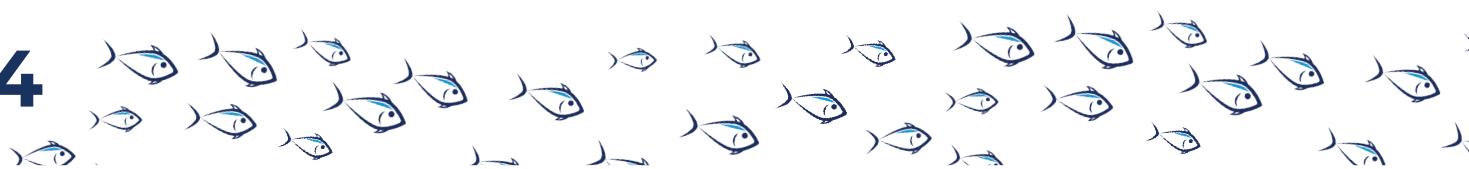


# ANEXO 1 – POP 1: HIGIENE DE EQUIPAMENTOS, RECIPIENTES E UTENSÍLIOS

**Objetivo:** Manter os equipamentos, utensílios e recipientes sempre limpos, eliminando o risco de contaminação.

**Responsável:** manipuladores do pescado

Item	Frequência	Produto	Procedimento
Armários	Quinzenal	Sabão neutro e sanitizante clorado	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com sabão neutro, escova ou bucha;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante; e</li><li>- Enxágue e secagem.</li></ul>
Bancadas	Diária e sempre que necessário	Sabão neutro e sanitizante (cloro ou álcool 70%)	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com sabão neutro, escova ou bucha;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução sanitizante; e</li><li>- Secagem natural.</li></ul>
Janelas, portas e telas	Semanal	Sabão neutro e sanitizante clorado	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com sabão neutro, escova ou bucha;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução clorada; e</li><li>- Secagem natural.</li></ul>
Paredes	Diária	Sabão neutro e sanitizante clorado	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com sabão neutro, escova ou bucha;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução clorada; e</li><li>- Secagem natural.</li></ul>
Pisos	Diária e sempre que necessário	Sabão neutro e sanitizante clorado	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com sabão neutro, escova ou bucha;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução clorada; e</li><li>- Secagem natural.</li></ul>
Recipientes e utensílios	Diária e sempre que necessário	Sabão neutro e sanitizante clorado	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lavagem com sabão neutro, escova ou bucha;</li><li>- Enxágue com água corrente;</li><li>- Aplicação de solução clorada por 15 minutos; e</li><li>- Enxágue e secagem natural.</li></ul>
Teto e luminárias	Quinzenal	Sabão neutro	<ul style="list-style-type: none"><li>- Limpeza com pano úmido e sabão neutro;</li><li>- Enxágue com pano úmido;</li><li>- Secagem natural</li></ul>



## **ANEXO 2 – POP 2: HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO DE ÁGUA**

**Objetivo:** garantir e manter a qualidade da água utilizada na agroindústria.

**Responsável:** empresa contratada.

Importante que a tarefa seja planejada e organizada com antecedência.

Equipamento	Frequência	Procedimento
Reservatório	Semanal	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Esvaziar o reservatório por todas as torneiras;</li><li>2. Lavar as paredes e o fundo do reservatório com escova ou vassoura e sabão;</li><li>3. Retirar sujeira com uma pá;</li><li>4. Retirar o sabão com água corrente;</li><li>5. Retirar o excesso de água com pano limpo;</li><li>6. Sanitizar as paredes e o fundo do reservatório com solução clorada<sup>1</sup> e pano;</li><li>7. Após 30 minutos com a solução sanitizante, esvaziar o reservatório por todas as torneiras;</li><li>8. Enxaguar com água abundante;</li><li>9. Esgotar toda a água acumulada; e</li><li>10. Abastecer com água tratada e tampar o reservatório.</li></ol>

<sup>1</sup> Solução clorada: 1L de água sanitária em 5L de água. Essa solução é apropriada para um reservatório de 1000L.

## **ANEXO 3 – POP 3: HIGIENE E SAÚDE DOS MANIPULADORES**

**Objetivo:** garantir a eficiente higienização das mãos, higiene e saúde dos manipuladores.

**Responsável:** manipuladores do pescado.

Item	Frequência	Procedimento
Exames dos manipuladores	- Na admissão e demissão; - Anualmente; - Na alteração de função.	<ul style="list-style-type: none"><li>- Encaminhar o manipulador aos locais dos exames;</li><li>- Confirmar a realização e conferir os resultados dos exames;</li><li>- Indicar tratamento, quando necessário; e</li><li>- Arquivar os atestados de saúde.</li></ul>
Ferimentos e lesões	- Comunicar ao responsável técnico imediatamente	<ul style="list-style-type: none"><li>- Tratar o ferimento com medicação e proteção; e</li><li>- Transferir o manipulador para outra função.</li></ul>



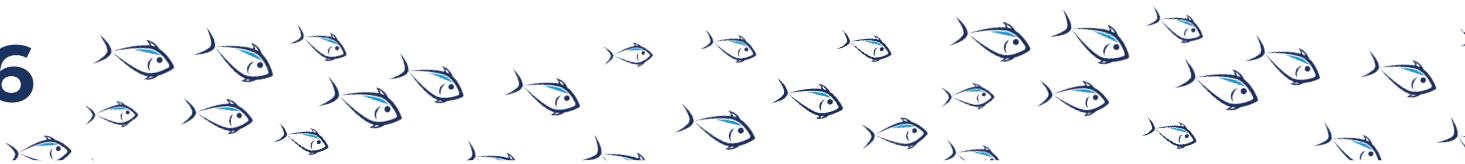
Lavagem das mãos	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Antes, durante e depois a manipulação do pescado; de iniciar o trabalho;</li> <li>- Ao trocar de atividade;</li> <li>- Após utilizar os sanitários;</li> <li>- Pós outras ações ou atividades que não seja a manipulação.</li> <li>- Todas as vezes que interromper e retornar ao trabalho.</li> </ul>	<ol style="list-style-type: none"> <li>1. Umedecer as mãos e antebraço com água;</li> <li>2. Ensaboar as mãos com sabão líquido antisséptico por 15';</li> <li>3. Enxaguar bem as mãos e antebraços, em água corrente;</li> <li>4. Aplicar álcool 70% nas mãos; e</li> <li>5. Deixar as mãos secarem, naturalmente.</li> </ol>
Higiene dos manipuladores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Diariamente e sempre que necessário.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Higienizar as mãos e os antebraços nas áreas de manipulação do pescado;</li> <li>- Higienizar as mãos e os antebraços após manipular resíduos e produtos químicos;</li> <li>- Higienizar as mãos e os antebraços ao utilizar sanitários e em mudança de tarefas;</li> <li>- Não utilizar acessórios pessoais como, brincos, anéis, colares, pulseiras;</li> <li>- Utilizar uniformes limpos e de cor clara; e</li> <li>- Utilizar os EPIs específicos para a função.</li> </ul>

## ANEXO 4 – POP 4: CAPACITAÇÃO E TREINAMENTO DOS MANIPULADORES

**Objetivo:** garantir a capacitação e o treinamento dos manipuladores em higiene pessoal, nas condições higiênico-sanitárias e nas Boas Práticas de Fabricação.

**Responsável:** supervisores dos manipuladores.

Treinamento dos manipuladores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Os manipuladores devem receber treinamentos em requisitos higiênico sanitários pessoais e relacionados ao processamento do pescado por meio de capacitações específicas e periódicas.</li> <li>- As capacitações devem ser registradas com o conteúdo programático; carga horária; responsáveis técnicos e a participação dos manipuladores envolvidos.</li> </ul>
Monitorização	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Avaliar diariamente as condições higiênico sanitárias dos manipuladores.</li> <li>- Acompanhar o programa de controle da saúde dos manipuladores.</li> <li>- Manter atualizado os exames médicos.</li> </ul>



Ações corretivas	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Os funcionários que não cumprirem com as condições de higiene pessoal podem ser afastados das atividades.</li> <li>- As instalações para lavagens das mãos serão sempre abastecidas com sabão neutro, toalhas descartáveis e álcool 70%.</li> <li>- Caso sejam detectadas falhas operacionais contínuas, os funcionários serão afastados e receberão treinamento individual.</li> <li>- Os funcionários que se apresentarem com ferimentos são orientados a realizarem o procedimento de medicação e curativo.</li> <li>- Os funcionários que se apresentaram com sintomas de doenças são encaminhados ao atendimento médico.</li> </ul>
Verificação	<ul style="list-style-type: none"> <li>- A verificação do POP será realizada por funcionário capacitado, de forma visual, observacional e por registro das informações em Checklists, organizados em pastas.</li> </ul>

Observação para os Visitantes:

- Devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) ao visitar a área operacional de uma Unidade de Beneficiamento do Pescado.
- As visitas devem ser iniciadas pela área suja do processo, seguindo pela área limpa.
- A visita deve ser acompanhada por profissional capacitado.

## ANEXO 5 – POP 5: CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS E VETORES

**Objetivo:** estabelecer medidas preventivas contra pragas e vetores.

**Responsável:** empresa especializada e funcionários da limpeza.

Ocorrência	Medidas Preventivas	Medidas Corretivas	Responsável
Baratas, Formigas, Moscas e Roedores	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Armazenamento e descarte adequado dos resíduos</li> <li>- Eliminação de possíveis pontos de entrada</li> <li>- Limpeza adequada das superfícies de contato com os alimentos</li> <li>- Manejo adequado do lixo</li> <li>- Vedar as janelas, telas, ralos, bueiros</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Uso de inseticida em locais adequados</li> <li>- Uso de armadilhas para capturar roedores</li> <li>- Uso de iscas em locais estratégicos</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Auxiliar de limpeza</li> <li>- Responsável técnico</li> </ul>

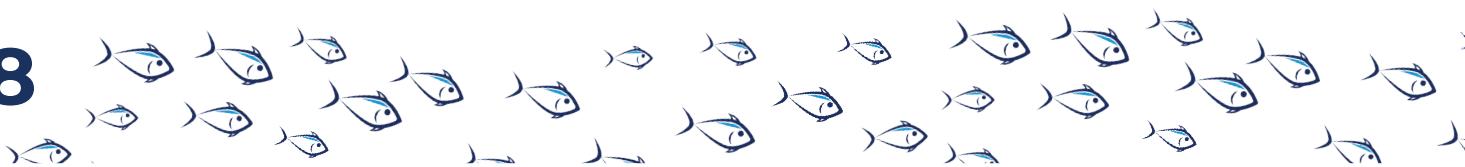


## **ANEXO 6 – POP 6: HIGIENIZAÇÃO DAS BOTAS, CAIXAS, FACAS E LUVAS**

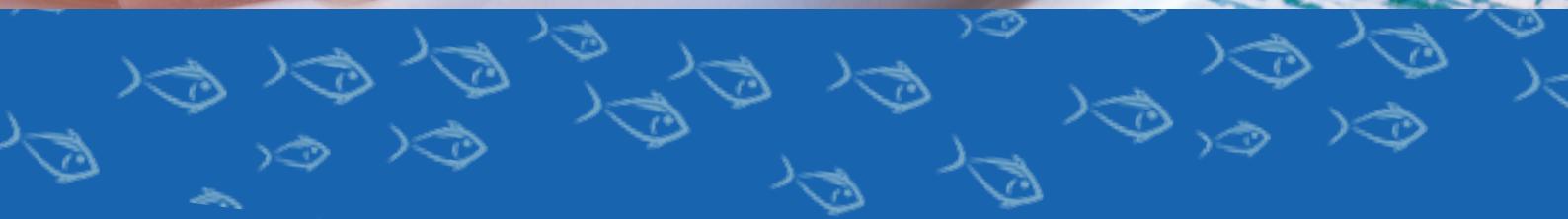
**Objetivo:** manter as botas, caixas, facas e luvas higienizadas.

**Responsável:** todos que utilizarem os utensílios e recipientes, bem como, adentrarem a agroindústria.

<b>Etapa de Higienização</b>	<b>Procedimento</b>
Botas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Posicionar o pé no suporte metálico e pressioná-lo para molhar as botas.</li><li>2. Pegar detergente líquido na saboneteira com o auxílio da escova.</li><li>3. Esfregar a frente, as laterais e a parte de trás da bota.</li><li>4. Enxaguar a bota retirando todo o sabão.</li></ol>
Caixas	<ol style="list-style-type: none"><li>5. Realizar pré-enxague com água morna para retirar o residual.</li><li>6. Imergir as caixas em água e detergente neutro por 15 minutos.</li><li>7. Esfregar com esponja.</li><li>8. Enxaguar com água abundante e clorada.</li><li>9. Armazenar as caixas sobre pellets e afastadas das paredes.</li><li>10. Separar as caixas na lavagem e no armazenamento, de acordo com a função.</li></ol>
Facas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Enxaguar as facas para retirar sujidades.</li><li>2. Esfregar com esponja e detergente neutro.</li><li>3. Enxaguar com água fria.</li><li>4. Esfregar novamente com esponja e detergente neutro.</li><li>5. Enxaguar com água fria e abundante.</li><li>6. Esterilizar as facas em água com temperatura de 85°C.</li></ol>
Luvas	<ol style="list-style-type: none"><li>1. Enxaguar as luvas de modo a retirar as sujidades.</li><li>2. Esfregá-las com sabão neutro.</li><li>3. Retirar as luvas e inserir em solução sanitizante.</li></ol>







MINISTÉRIO DA  
AGRICULTURA, PECUÁRIA  
E ABASTECIMENTO

