

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

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.

Catálogo 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.

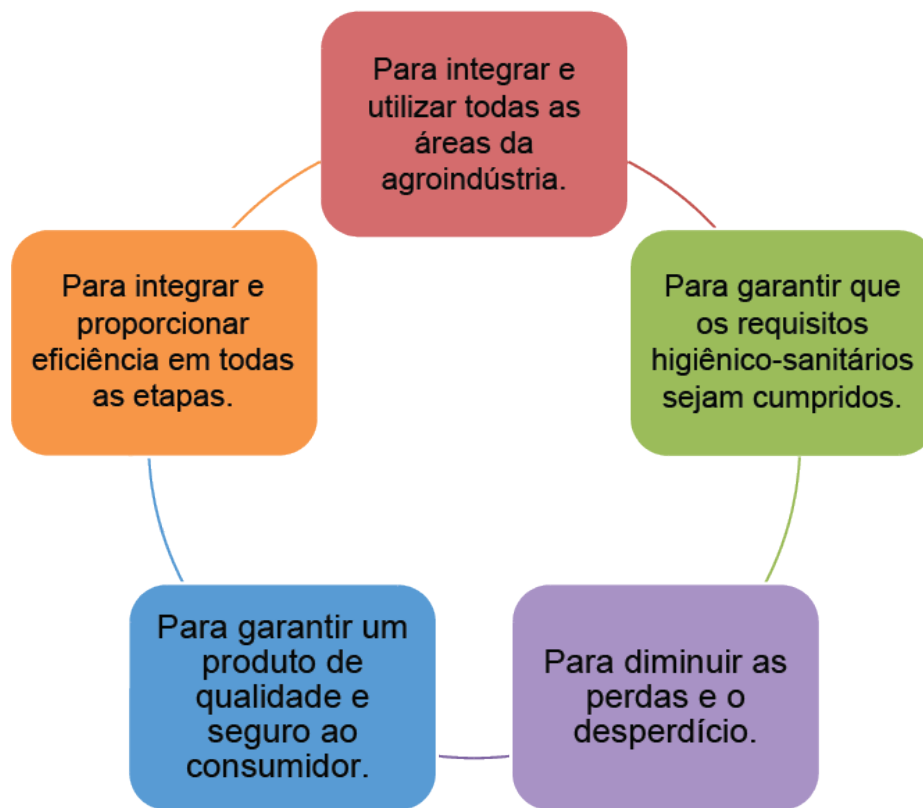
A implementação das Boas Práticas de Fabricação (BPF) pela agroindústria tem como objetivo promover a certificação de qualidade e da segurança do alimento, abrangendo desde a matéria-prima até o produto final do pescado.

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.

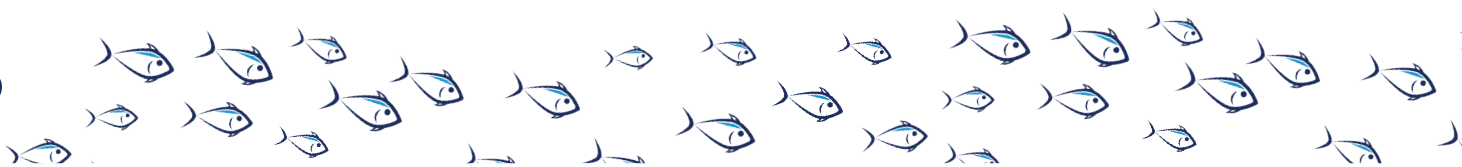


2.1 POR QUE IMPLEMENTAR AS BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO?



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.

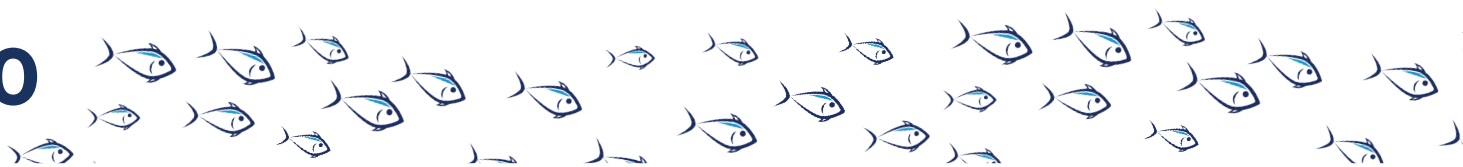
A execução das tarefas e a aplicação das BPF devem ser avaliadas e registradas. Caso a execução das tarefas esteja incorreta, medidas corretivas devem ser aplicadas.

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	Especificar 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>Especificar periodicidade dos exames; e</p> <p>Especificar 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>Especificar 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>Especificar 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>Especificar 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 HIGIÊNICOS 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 diários;
- 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:

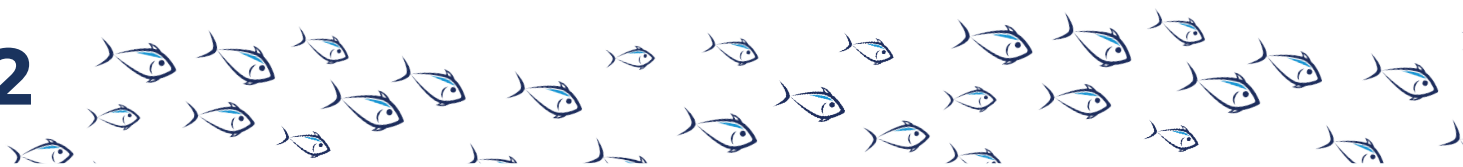
Temperaturas de 5°C a 65°C (chamada zona de perigo): os microrganismos se multiplicam intensamente;

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.

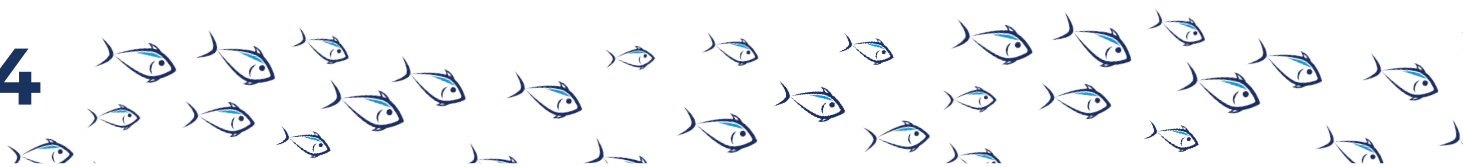


ANEXO 1 – POP 1: HIGIENE DE EQUIPAMENTOS, RECIPIENTES E UTENSÍLIOS

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



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">1. Esvaziar o reservatório por todas as torneiras;2. Lavar as paredes e o fundo do reservatório com escova ou vassoura e sabão;3. Retirar sujeira com uma pá;4. Retirar o sabão com água corrente;5. Retirar o excesso de água com pano limpo;6. Sanitizar as paredes e o fundo do reservatório com solução clorada¹ e pano;7. Após 30 minutos com a solução sanitizante, esvaziar o reservatório por todas as torneiras;8. Enxaguar com água abundante;9. Esgotar toda a água acumulada; e10. Abastecer com água tratada e tampar o reservatório.

¹ 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	<ul style="list-style-type: none">- Na admissão e demissão;- Anualmente;- Na alteração de função.	<ul style="list-style-type: none">- Encaminhar o manipulador aos locais dos exames;- Confirmar a realização e conferir os resultados dos exames;- Indicar tratamento, quando necessário; e- Arquivar os atestados de saúde.
Ferimentos e lesões	<ul style="list-style-type: none">- Comunicar ao responsável técnico imediatamente	<ul style="list-style-type: none">- Tratar o ferimento com medicação e proteção; e- Transferir o manipulador para outra função.



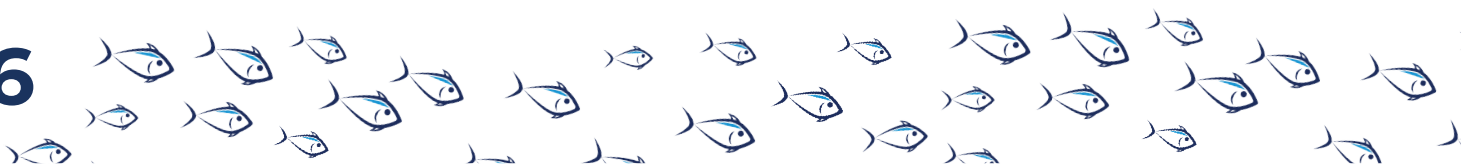
Lavagem das mãos	<ul style="list-style-type: none"> - Antes, durante e após a manipulação do pescado; de iniciar o trabalho; - Ao trocar de atividade; - Após utilizar os sanitários; - pós outras ações ou atividades que não seja a manipulação. - Todas as vezes que interromper e retornar ao trabalho. 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

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



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

Observação para os Visitantes:

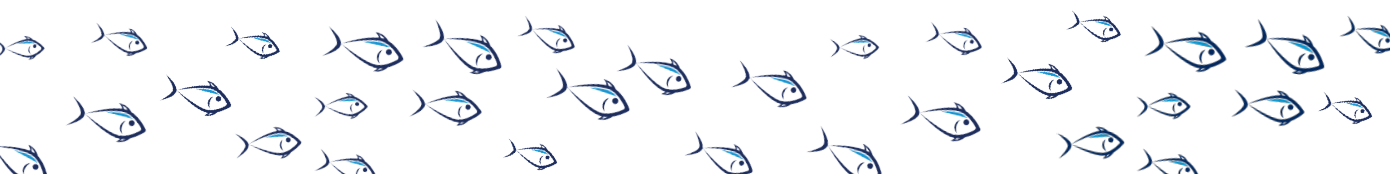
- Devem utilizar os Equipamentos de Proteção Individual (EPIs) ao visitar a área operacional de uma Unidade de Beneficiamento do Pescado.
- As visitas devem ser iniciadas pela área suja do processo, seguindo pela área limpa.
- A visita deve ser acompanhada por profissional capacitado.

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

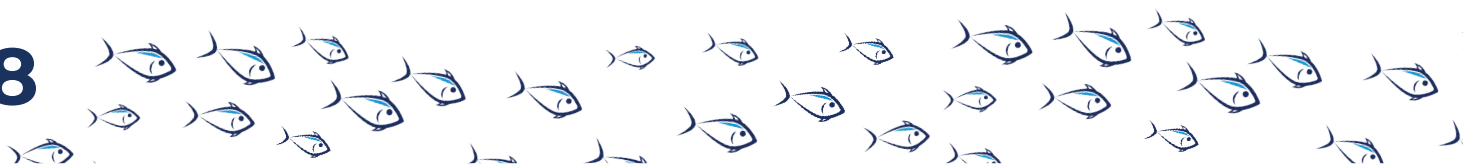


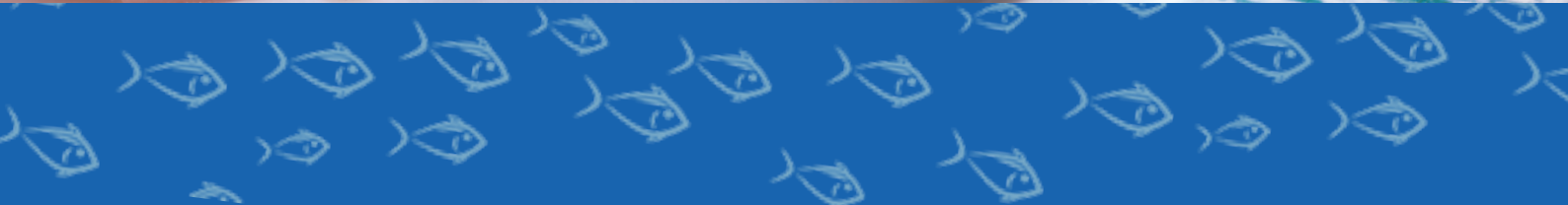
ANEXO 6 – POP 6: HIGIENIZAÇÃO DAS BOTAS, CAIXAS, FACAS E LUVAS

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

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

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





MINISTÉRIO DA
AGRICULTURA, PECUÁRIA
E ABASTECIMENTO



PÁTRIA AMADA
BRASIL
GOVERNO FEDERAL