



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano

ORIENTAÇÃO GERAL PARA AGROINDÚSTRIAS:

O presente informativo se aplica a toda pessoa física ou jurídica que possua um estabelecimento no qual se realizem algumas das seguintes atividades: elaboração/industrialização, fracionamento, armazenamento e transporte de alimentos destinados ao comércio municipal.

1. LOCALIZAÇÃO

1.1 Os estabelecimentos deverão estar situados, preferivelmente, em zonas isentas de odores indesejáveis, fumaça, poeira e outros contaminantes, e que não estejam expostas a inundações

2. INSTALAÇÕES

2.1 Os prédios e instalações deverão ser de construção sólida e sanitariamente adequada. Todos os materiais usados na construção e na manutenção deverão ser de natureza tal que não transmitam nenhuma substância indesejável ao alimento

2.2 Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que impeçam a entrada ou abrigo de insetos, roedores e/ou pragas e de contaminantes ambientais, tais como fumaça, poeira, vapor e outros.

2.3 Os prédios e instalações deverão ser de tal maneira que permitam separar, por dependência, divisórias e outros meios eficazes, as operações susceptíveis de causar contaminação cruzada

2.4 Os pisos deverão ser de materiais resistentes ao impacto, impermeáveis, laváveis e antiderrapantes não podendo apresentar rachaduras, e devem facilitar a limpeza e a desinfecção. Os líquidos deverão escorrer para os ralos (sifonados ou similares), impedindo a acumulação nos pisos.

2.5 As paredes deverão ser construídas e revestidas com materiais não absorventes e laváveis e apresentar cor clara. Até uma altura apropriada para as operações deverão ser lisas, sem fendas, e fáceis de limpar e desinfetar. Os ângulos entre as paredes, entre as paredes e os pisos, e entre as paredes e os tetos ou forros, deverão ser de fácil limpeza. Nos projetos deve-se indicar a altura da faixa que será impermeável

2.6 Os tetos ou forros deverão estar construídos e/ou acabados de modo que se impeça a acumulação de sujeira e se reduza ao mínimo a condensação e a formação de mofo. Devem, ainda, ser fáceis de limpar.

Consórcio Intermunicipal do Agreste Alagoano – CONAGRESTE

CNPJ: 19.904.298/0001-92.- Sede: Av. Ceci Cunha, n. 1288, Empresarial Itapuã, Sala E, Bairro: Itapuã

CEP: 57.314-180 - Arapiraca/AL. E-mail: consorcio.conagreste@gmail.com



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano

2.7 As janelas e outras aberturas deverão ser construídas de forma a evitar o acúmulo de sujidades, aquelas que se comuniquem com o exterior deverão estar providas de proteção contra insetos. As proteções deverão ser de fácil limpeza e boa conservação.

2.8 As portas deverão ser de material não absorvente e de fácil limpeza. As escadas, montacargas e estruturas auxiliares, como plataformas, escadas de mão e rampas deverão estar localizadas e construídas de forma a não causarem contaminação.

2.9 Todos os estabelecimentos deverão dispor de vestuários, sanitários e banheiros adequados, convenientemente situados, garantindo a eliminação higiênica das águas residuais. Estes locais deverão estar bem iluminados ventiladas e não poderão ter comunicação direta com as áreas onde os alimentos são manipulados. Junto aos sanitários e localizadas de tal maneira que o pessoal tenha que passar junto a elas quando retomar em área de manipulação, devem existir pias com água fria ou fria e quente, providas de elementos adequados. Não se permitirá o uso de toalhas de pano. No caso do uso de toalhas de papel deverá haver, em número suficiente, porta-toalhas e recipientes coletores

2.9.1 Os alojamentos, lavabos, vestuários, sanitários e banheiros do pessoal auxiliar do estabelecimento deverão estar completamente separados das áreas de manipulação de alimentos, sem acesso direto e nenhuma comunicação com estas.

2.9.2 Deverão ser colocados avisos nos quais se indique que o pessoal deve lavar as mãos depois de usar as mencionadas dependências.

2.10 Deverá dispor de um abundante abastecimento de água potável, com pressão adequada e temperatura conveniente, um apropriado sistema de distribuição e adequada proteção contra a contaminação.

2.11 Os estabelecimentos deverão dispor de um sistema eficaz de e evacuação de efluentes e águas residuais, o qual deverá ser mantido, a todo momento em bom estado de funcionamento. Todos os condutos de evacuação (incluído o encanamento de despejo das águas) deverão ser suficientemente grandes para suportar cargas máximas e deverão ser construídos de maneira que se evite a contaminação do abastecimento de água potável

2.12 Deverão ser previstas instalações adequadas e convenientemente localizadas para a lavagem e secagem das mãos sempre que assim o exija a natureza das operações. Nos casos em que se manipulem substâncias contaminantes, ou quando o tipo de tarefa requeira uma desinfecção adicional à lavagem, deverão existir também instalações para a desinfecção das mãos. Deverá haver um meio higiênico apropriado para secagem das mãos.

2.13 As instalações deverão estar providas de tubulações devidamente sifonadas que levem as águas residuais aos condutos de escoamento.

Consórcio Intermunicipal do Agreste Alagoano – CONAGRESTE

CNPJ: 19.904.298/0001-92.- Sede: Av. Ceci Cunha, n. 1288, Empresarial Itapuã, Sala E, Bairro: Itapuã

CEP: 57.314-180 - Arapiraca/AL. E-mail: consorcio.conagreste@gmail.com



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano

2.14 As dependências industriais deverão dispor de iluminação natural ou artificial que possibilitem a realização das tarefas e não comprometem a higiene dos alimentos. As fontes de luz artificial que estejam suspensas ou aplicadas e que se encontrem sobre a área de manipulação de alimentos em qualquer das fases de produção, devem ser de tipo inócuo e estar protegidas contra rompimentos. A iluminação não deve alterar as cores. As instalações elétricas deverão ser embutidas ou aparentes e, neste caso, esta perfeitamente recobertas por canos isolantes e apoiados nas paredes e tetos, não se permitindo cabos pendurados sobre as áreas de manipulação de alimentos.

2.15 Necessário que exista uma ventilação suficiente para evitar o calor excessivo, a condensação de vapor, a acumulação de pó, para eliminar o ar contaminado. A corrente de ar nunca deve fluir de uma zona suja para uma zona limpa. As aberturas que permitem a ventilação (janelas, portas etc.) deverão ser dotadas de dispositivos que protejam contra a entrada de agentes contaminantes.

2.16 Deverá ser impedida a entrada de animais em todos os locais onde se encontrem matérias primas, material de envase, alimentos terminados ou em qualquer das etapas de industrialização.

3.PRODUÇÃO

3.1 Os métodos e procedimentos para colheita, Produção, extração e rotina de trabalho devem ser higiênicos, sem constituir perigo para a saúde, nem provocar a contaminação dos produtos.

3.2 O fluxograma deverá permitir uma limpeza fácil e adequada, e facilitar a devida inspeção da higiene do alimento

3.3 Para impedir a contaminação dos alimentos, toda área de manipulação de alimentos, os equipamentos e utensílios, deverão ser limpos com a frequência necessária e desinfetados sempre que as circunstâncias assim o exigirem. Deve-se dispor de recipientes adequados, em número e capacidade necessários para depósitos de dejetos e/ou materiais não comestíveis.

4.MATERIAIS

4.1 Todos os Equipamentos e utensílios deverão estar desenhados e construídos de modo que assegurem a higiene e permita uma fácil e completa limpeza e desinfecção e, quando possível, deverão ser visíveis, para facilitar a inspeção. Os equipamentos fixos deverão ser instalados de modo que permitam fácil acesso e uma limpeza profunda além do que deverão ser usados, exclusivamente, para as finalidades sugeridas pelo formato que apresentam.

Consórcio Intermunicipal do Agreste Alagoano – CONAGRESTE

CNPJ: 19.904.298/0001-92.- Sede: Av. Ceci Cunha, n. 1288, Empresarial Itapuã, Sala E, Bairro: Itapuã

CEP: 57.314-180 - Arapiraca/AL. E-mail: consorcio.conagreste@gmail.com



CONAGRESTE

Consórcio Intermunicipal do
Agreste Alagoano

4.2 Deverá ser evitado o uso de materiais que dificultem a limpeza e a desinfecção adequadas, por exemplo a madeira, a menos que a tecnologia empregada torne imprescindível o seu uso, e não constitua uma fonte de contaminação.

4.3 Os insumos, matérias primas e produtos finais deverão ser depositados sobre estrados de madeira ou similares, separados das paredes para permitir a correta higienização da área.

4.4 Os recipientes que são reutilizados devem ser feitos de material que permita a limpeza a desinfecção completas.

4.5 Todos os equipamentos e utensílios nas áreas de manipulação de alimentos, que possam entrar em contato com estes, devem ser de materiais que não transmitam substâncias tóxicas, odores nem sabores, e sejam não absorventes à corrosão e capazes de resistir a repetidas operações de limpeza e desinfecção.

4.6 As superfícies deverão ser lisas e estar isentas de imperfeições (fendas, amassaduras etc.) que possam comprometer a higiene dos alimentos ou sejam fontes de contaminação.

4.7 Deve ser evitado o uso de madeira e outros materiais que não se possa limpar e desinfetar adequadamente, a menos que não tenha certeza de seu emprego não será uma fonte de contaminação.

4.8 Deverá ser evitado o uso de diferentes materiais com a finalidade de evitar corrosão por contato.

4.9 Os recipientes para matérias não comestíveis e resíduos deverão estar construídos de metal ou qualquer outro material não absorvente e resistente, que facilite a limpeza e eliminação do conteúdo, e suas estruturas e vedações terão de garantir que não ocorram perdas nem emanções.

4.10 Os equipamentos e utensílios empregados para matérias não comestíveis ou resíduos deverão ser marcados com a indicação do seu uso e não poderão ser usados para produtos comestíveis.

Consórcio Intermunicipal do Agreste Alagoano – CONAGRESTE

CNPJ: 19.904.298/0001-92.- Sede: Av. Ceci Cunha, n. 1288, Empresarial Itapuã, Sala E, Bairro: Itapuã

CEP: 57.314-180 - Arapiraca/AL. E-mail: consorcio.conagreste@gmail.com