Cartilha
Boas Práticas

Secretaria do Desenvolvimento da

Agricultura e Pecuária - SEAGRO

Gerência de Fomento à Agroindústria

Endereço: 12 Norte, AV NS-10

Plano Diretor Norte

CEP: 77006-166

Fone: (63) 3218-2148

http://seagro.to.gov.br/

PROJETO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

INTEGRADO E SUSTENTÁVEL - PDRIS

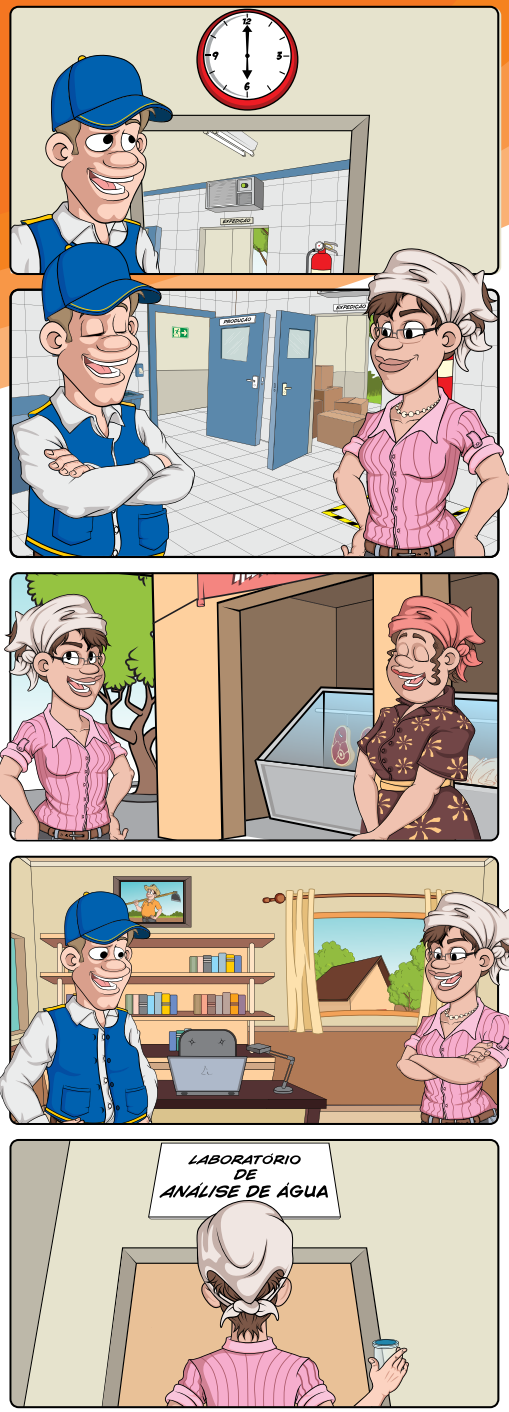
Elaboração: Guilherme Gjorup

Texto: Verônica Alves Gonçalves da Silva França

Arte e projeto gráfico: Anderson Souza Lourenço

Revisão: Telmo Mário Dornelles Gosch
Kenia Camilla Luz Lellis Ávila
Robson Santos da Silva

Secretaria do Desenvolvimento da Agricultura e Pecuária
GOVERNO DO TOCANTINS
PDRIS




# CARTILHA
# BOAS PRÁTICAS
## DE FABRICAÇÃO DE ALIMENTOS PARA A AGROINDÚSTRIA FAMILIAR

# Cartilha
# Boas Práticas

Secretaria do Desenvolvimento da

Agricultura e Pecuária - SEAGRO

Gerência de Fomento à Agroindústria

Endereço: 12 Norte, AV NS-10

Plano Diretor Norte

CEP: 77006-166

Fone: (63) 3218-2148

http://seagro.to.gov.br/

PROJETO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL

INTEGRADO E SUSTENTÁVEL - PDRIS

Elaboração: Guilherme Gjorup

Texto: Verônica Alves Gonçalves da Silva França

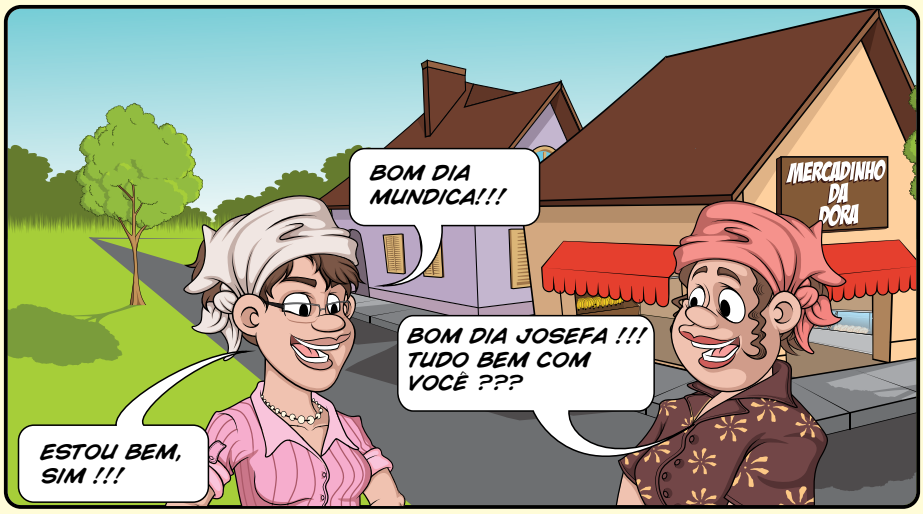
Arte e projeto gráfico: Anderson Souza Lourenço

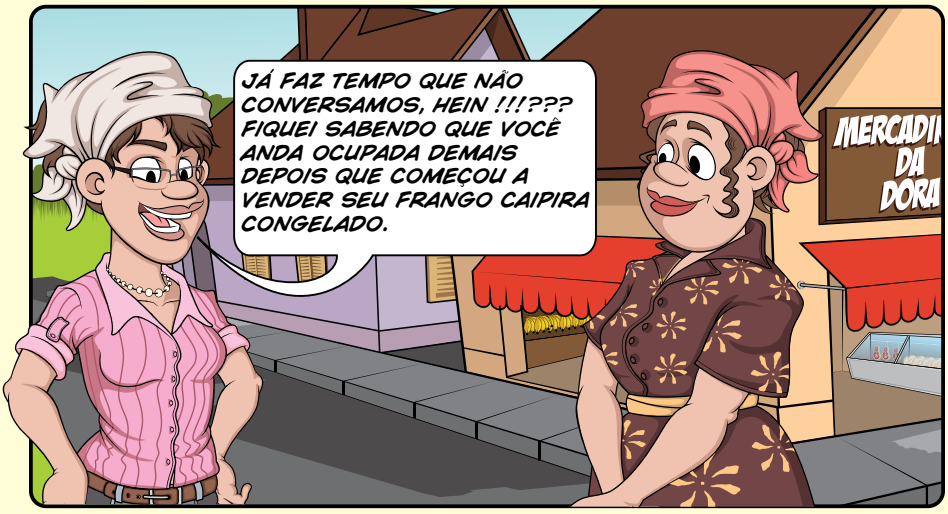
Revisão: Telmo Mário Dornelles Gosch
Kenia Camilla Luz Lellis Ávila
Robson Santos da Silva

Secretaria do Desenvolvimento da Agricultura e Pecuária

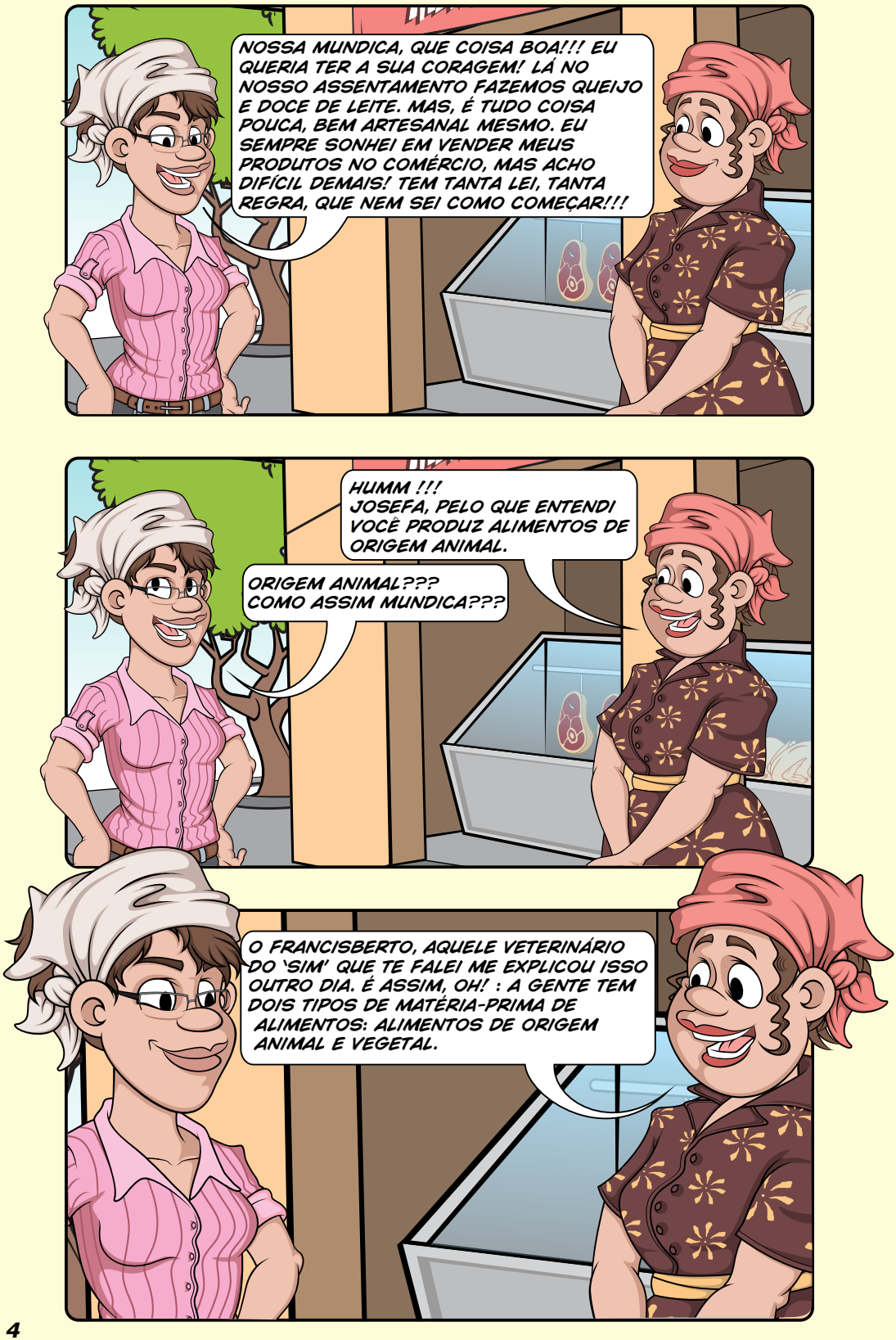
GOVERNO DO TOCANTINS

PDRIS
PROJETO DE DESENVOLVIMENTO REGIONAL INTEGRADO E SUSTENTAVEL


BOM DIA MUNDICA!!!
MERCADINHO DA DORA
BOM DIA JOSEFA !!! TUDO BEM COM VOCÊ ???
ESTOU BEM, SIM !!!


JÁ FAZ TEMPO QUE NÃO CONVERSAMOS, HEIN !!!??? FIQUEI SABENDO QUE VOCÊ ANDA OCUPADA DEMAIS DEPOIS QUE COMEÇOU A VENDER SEU FRANGO CAIPIRA CONGELADO.
MERCADI DA DORA

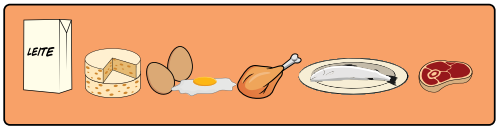
AH, SIM! DEPOIS QUE EU E O ZÉ RESOLVEMOS REGISTRAR A NOSSA AGROINDÚSTRIA LÁ NO SIM DA PREFEITURA, MUITA COISA MUDOU! QUEM NOS AJUDOU MUITO FOI O FRANCISBERTO, VETERINÁRIO INSPETOR DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM). ELE EXPLICOU DIREITINHO O QUE TÍNHAMOS QUE FAZER. DAÍ, EU MAIS O ZÉ SEGUIMOS AS ORIENTAÇÕES DELE E ESTAMOS VENDENDO NOSSO PRODUTO ATÉ PARA O MERCADINHO DA DORA. AGORA, NOSSO PRODUTO TEM REGISTRO, SELO DE QUALIDADE E PODEMOS VENDER SEM MEDO DENTRO DO NOSSO MUNICÍPIO.


NOSSA MUNDICA, QUE COISA BOA!!! EU QUERIA TER A SUA CORAGEM! LÁ NO NOSSO ASSENTAMENTO FAZEMOS QUEIJO E DOCE DE LEITE. MAS, É TUDO COISA POUCA, BEM ARTESANAL MESMO. EU SEMPRE SONHEI EM VENDER MEUS PRODUTOS NO COMÉRCIO, MAS ACHO DIFÍCIL DEMAIS! TEM TANTA LEI, TANTA REGRA, QUE NEM SEI COMO COMEÇAR!!!
HUMM !!!
JOSEFA, PELO QUE ENTENDI VOCÊ PRODUZ ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL.
ORIGEM ANIMAL???
COMO ASSIM MUNDICA???
O FRANCISBERTO, AQUELE VETERINÁRIO DO 'SIM' QUE TE FALEI ME EXPLICOU ISSO OUTRO DIA. É ASSIM, OH! : A GENTE TEM DOIS TIPOS DE MATÉRIA-PRIMA DE ALIMENTOS: ALIMENTOS DE ORIGEM ANIMAL E VEGETAL.

ORIGEM ANIMAL: O LEITE, O QUEIJO, A CARNE O FRANGO, O PESCADO, O OVO E ATÉ O MEL DAS ABELHAS.

ORIGEM VEGETAL: MILHO, REPOLHO, COUVE, JILÓ; TEM TAMBÉM OS TIPOS: A CONSERVA DE PIMENTA, O DOCE DE BANANA, O TEMPERO DE PEQUI. E TEM TAMBÉM OS PRODUTOS TIPO: PÃO, BOLO BISCOITO, GOMA DE MANDIOCA.

ORIGEM ANIMAL

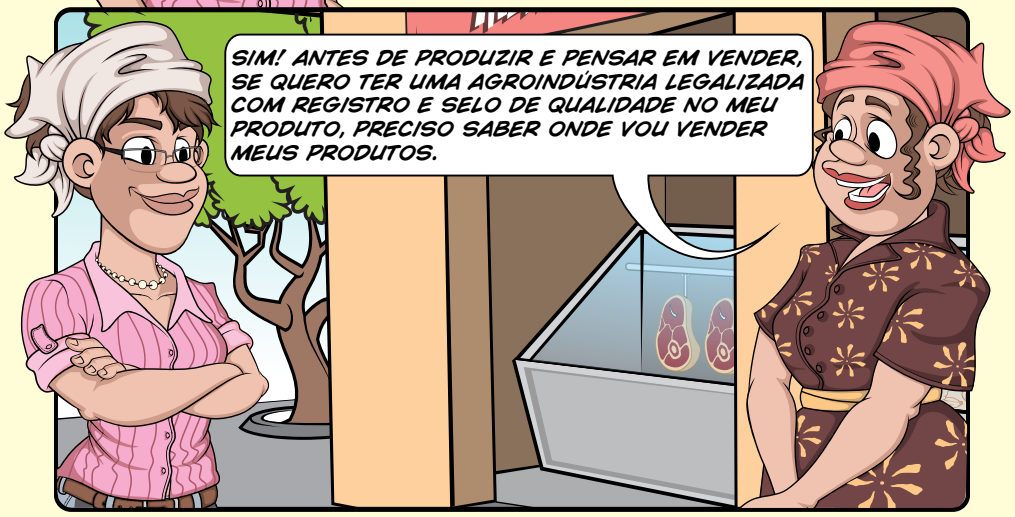



ORIGEM VEGETAL

NOSSA!!! É DESSE JEITO QUE SE DIVIDEM OS ALIMENTOS!!!??? JURO QUE NÃO SABIA!!!

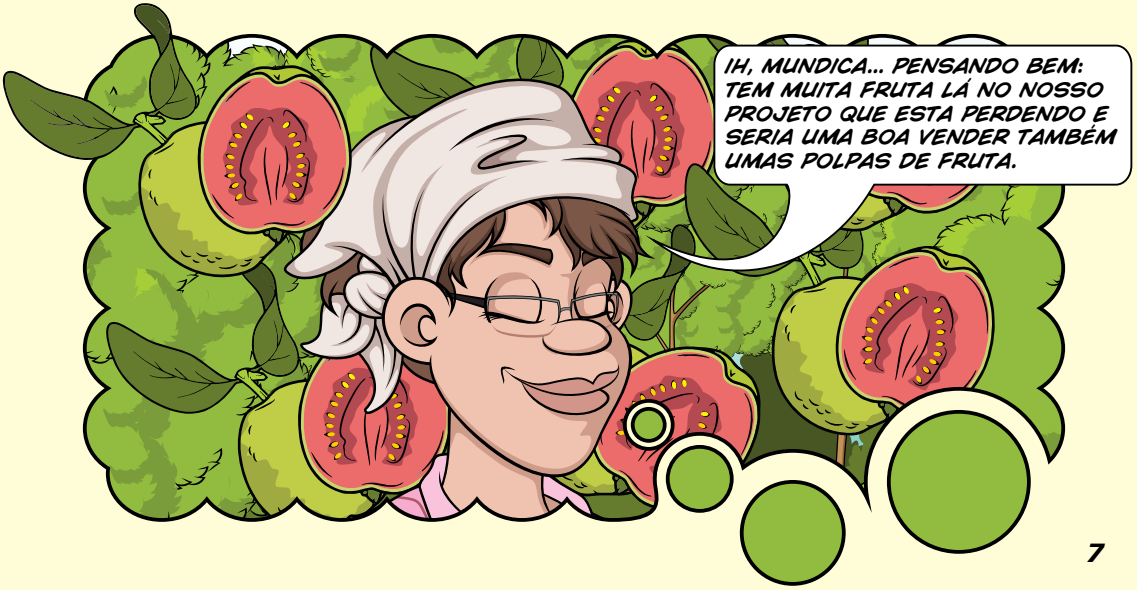
APRENDI QUE É IMPORTANTE SABER QUAL TIPO DE MATÉRIA-PRIMA VOU TRABALHAR, PORQUE DEPENDENDO DO PRODUTO, VAI TER REGISTRO OU NA VIGILÂNCIA SANITÁRIA COM A EUSÁPIA OU NO 'SIM' COM O FRANCISBERTO.
AH, E TEM MAIS!!!

COMO ASSIM? TEM MAIS!!! NOSSAAAAAAAA!!!

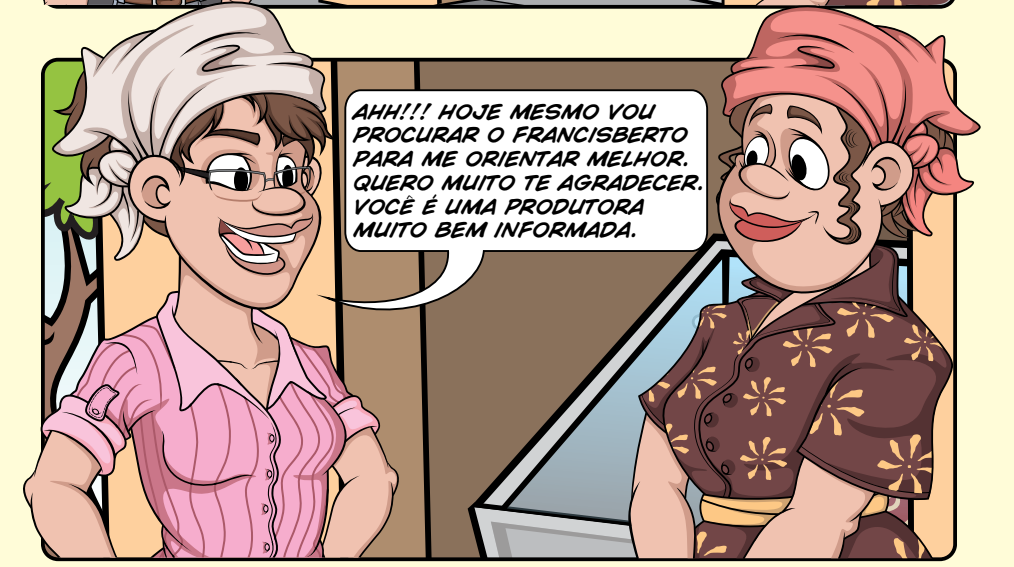

SIM! ANTES DE PRODUZIR E PENSAR EM VENDER, SE QUERO TER UMA AGROINDÚSTRIA LEGALIZADA COM REGISTRO E SELO DE QUALIDADE NO MEU PRODUTO, PRECISO SABER ONDE VOU VENDER MEUS PRODUTOS.

AH, ISSO É FÁCIL, QUERO VENDER MEUS PRODUTOS NA FEIRA, NO MERCADINHO DA DORA, E COM MUITA SORTE, ENTREGAR PARA MERENDA ESCOLAR.

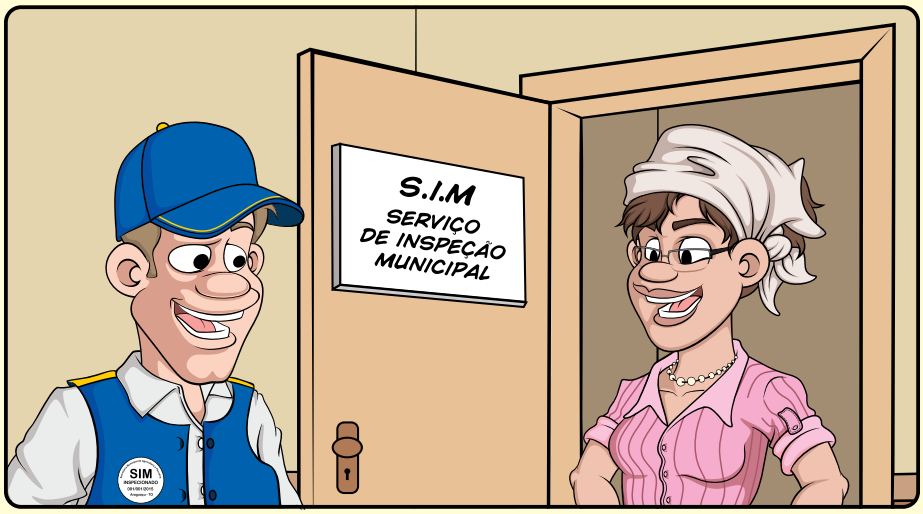
HUMM!!! BEM, VOCÊ ME DISSE QUE QUER PRODUZIR QUEIJO E DOCE DE LEITE, ENTÃO SUA MATÉRIA-PRIMA É DE ORIGEM ANIMAL.
E, VOCÊ SÓ ESTÁ ME FALANDO EM COMÉRCIO DENTRO DO NOSSO MUNICÍPIO.
ENTÃO, VOCÊ VAI PRECISAR DA AJUDA DO FRANCISBERTO, O VETERINÁRIO DO 'SIM'.

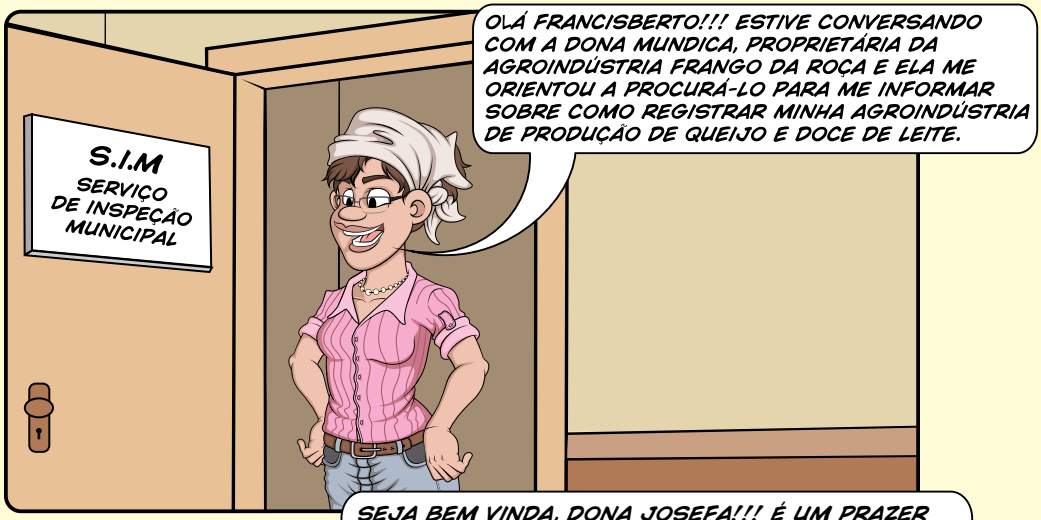

IH, MUNDICA... PENSANDO BEM: TEM MUITA FRUTA LÁ NO NOSSO PROJETO QUE ESTA PERDENDO E SERIA UMA BOA VENDER TAMBÉM UMAS POLPAS DE FRUTA.

AIII JOSEFA!!! AGORA VOCÊ VAI TER QUE CONVERSAR COM A EUSÁPIA DA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. PORQUE OUTRO DIA, TINHA MUITA MANGABA LÁ NA NOSSA ROÇA E PENSEI EM VENDER UMAS POLPAS, DAÍ CONVERSEI COM O FRANCISBERTO E ELE ME DISSE QUE EU DEVERIA IR AO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA PARA PROCURAR MAIS INFORMAÇÕES. SÓ QUE OUTRO DIA A EUSÁPIA FEZ UM CURSO NA SECRETÁRIA DA AGRICULTURA DO ESTADO E APRENDEU A ORIENTAR OS PRODUTORES SOBRE O REGISTRO DE ALIMENTOS.

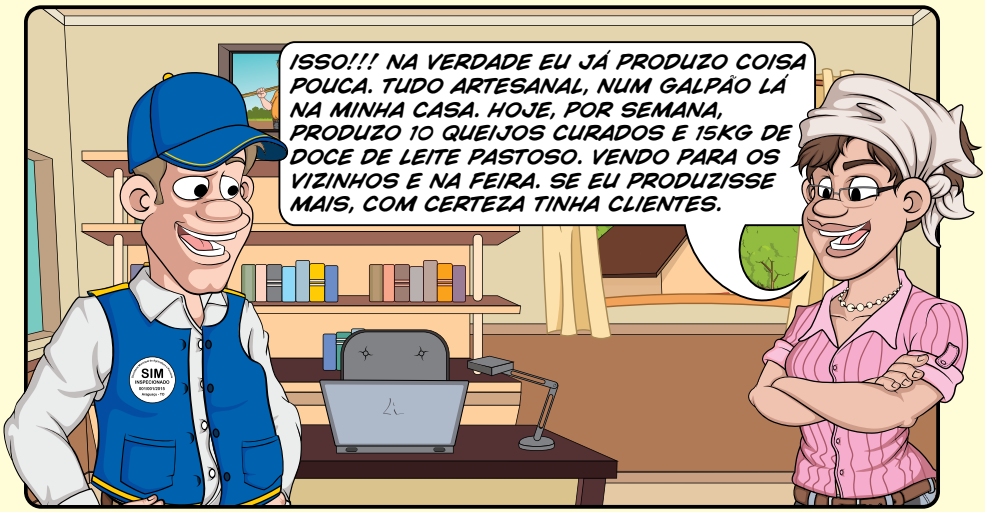

AHH!!! HOJE MESMO VOU PROCURAR O FRANCISBERTO PARA ME ORIENTAR MELHOR. QUERO MUITO TE AGRADECER. VOCÊ É UMA PRODUTORA MUITO BEM INFORMADA.

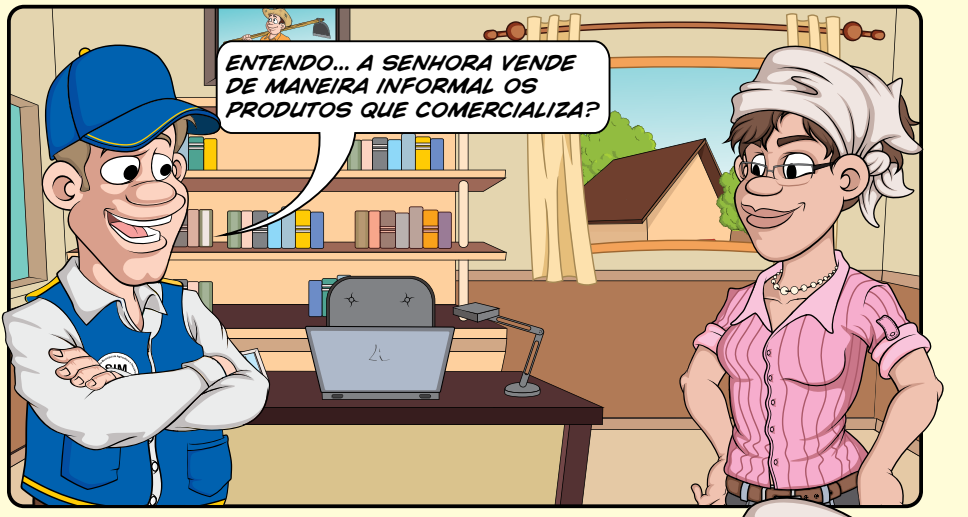
PRECISANDO, É SÓ PEDIR QUE TE AJUDO!!!


S.I.M
SERVIÇO
DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL
SIM
INSPECIONADO

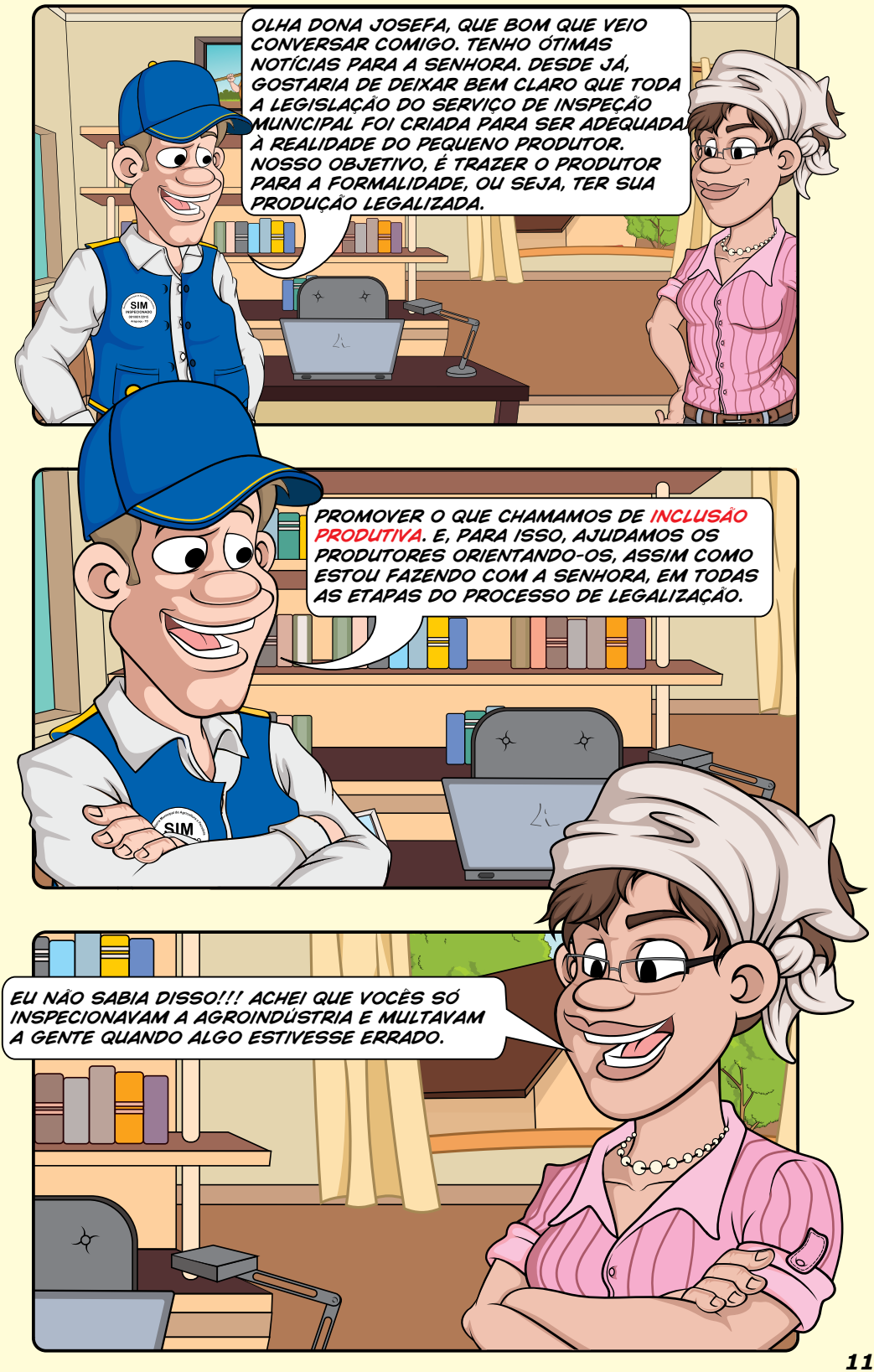

S.I.M
SERVIÇO
DE INSPEÇÃO
MUNICIPAL
OLÁ FRANCISBERTO!!! ESTIVE CONVERSANDO COM A DONA MUNDICA, PROPRIETÁRIA DA AGROINDÚSTRIA FRANGO DA ROÇA E ELA ME ORIENTOU A PROCURÁ-LO PARA ME INFORMAR SOBRE COMO REGISTRAR MINHA AGROINDÚSTRIA DE PRODUÇÃO DE QUEIJO E DOCE DE LEITE.

SEJA BEM VINDA, DONA JOSEFA!!! É UM PRAZER RECEBÊ-LA EM NOSSO ESCRITÓRIO.
ENTÃO, A SENHORA QUER PRODUZIR QUEIJO E DOCE DE LEITE NA SUA PROPRIEDADE?
SIM
INSPECIONADO


ISSO!!! NA VERDADE EU JÁ PRODUZO COISA POUCA. TUDO ARTESANAL, NUM GALPÃO LÁ NA MINHA CASA. HOJE, POR SEMANA, PRODUZO 10 QUEIJOS CURADOS E 15KG DE DOCE DE LEITE PASTOSO. VENDO PARA OS VIZINHOS E NA FEIRA. SE EU PRODUZISSE MAIS, COM CERTEZA TINHA CLIENTES.


ENTENDO... A SENHORA VENDE DE MANEIRA INFORMAL OS PRODUTOS QUE COMERCIALIZA?

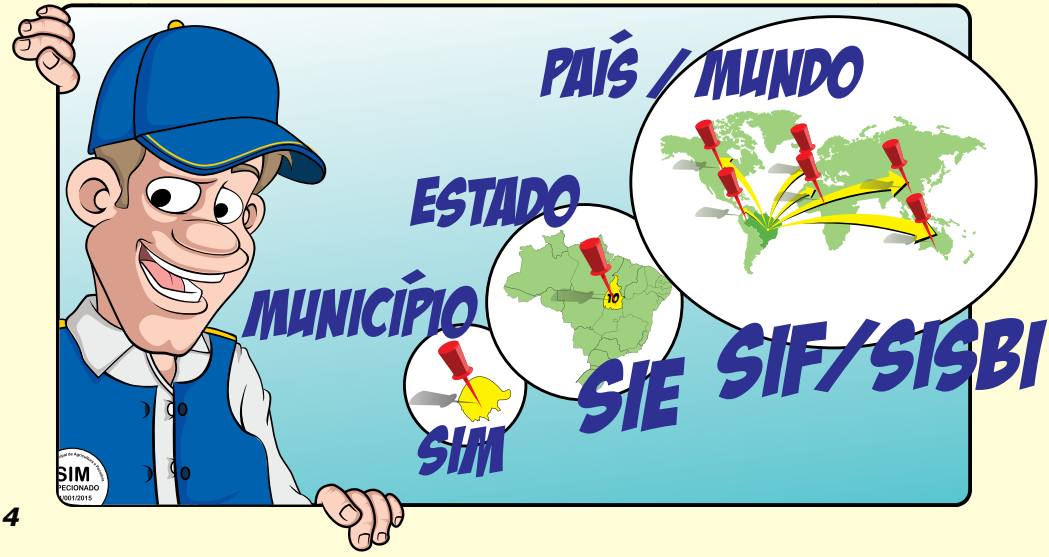
SIM. SABE DOUTOR, TUDO LÁ EM CASA É MUITO SIMPLES, MAS MUITO LIMPINHO. AS RECEITAS SÃO DA MINHA AVÓ E APRENDI COM MINHA MÃE. OS PRODUTOS SÃO CASEIROS, MAS MUITO BONS! SEMPRE SONHEI EM MONTAR MINHA FABRIQUETA DE QUEIJO, MAS NUNCA TIVE CORAGEM DE PROCURAR A LEGALIZAÇÃO, POIS ME DISSERAM QUE É MUITO COMPLICADO E CARO TAMBÉM.


OLHA DONA JOSEFA, QUE BOM QUE VEIO CONVERSAR COMIGO. TENHO ÓTIMAS NOTÍCIAS PARA A SENHORA. DESDE JÁ, GOSTARIA DE DEIXAR BEM CLARO QUE TODA A LEGISLAÇÃO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL FOI CRIADA PARA SER ADEQUADA À REALIDADE DO PEQUENO PRODUTOR. NOSSO OBJETIVO, É TRAZER O PRODUTOR PARA A FORMALIDADE, OU SEJA, TER SUA PRODUÇÃO LEGALIZADA.
SIM
PROMOVER O QUE CHAMAMOS DE INCLUSÃO PRODUTIVA. E, PARA ISSO, AJUDAMOS OS PRODUTORES ORIENTANDO-OS, ASSIM COMO ESTOU FAZENDO COM A SENHORA, EM TODAS AS ETAPAS DO PROCESSO DE LEGALIZAÇÃO.
SIM
EU NÃO SABIA DISSO!!! ACHEI QUE VOCÊS SÓ INSPECIONAVAM A AGROINDÚSTRIA E MULTAVAM A GENTE QUANDO ALGO ESTIVESSE ERRADO.

NÃO, DONA JOSEFA!!! ESTAMOS AQUI PARA AJUDÁ-LA A SABER COMO OBEDECER A LEI SOBRE A PRODUÇÃO SEGURA DE ALIMENTOS. DEIXE-ME EXPLICAR PARA A SENHORA COMO FUNCIONA O PROCESSO DE REGULAMENTAÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS.
SIM
PARA A SENHORA ENTENDER MELHOR O PROCESSO, VOU EXPLICAR AS PRINCIPAIS ETAPAS PARA A LEGALIZAÇÃO DE UMA AGROINDÚSTRIA DE ALIMENTOS. MAS, FIQUE TRANQUILA, AJUDAREI A SENHORA EM TODAS AS DÚVIDAS.
DE UMA FORMA GERAL, TRÊS INFORMAÇÕES SÃO ESSENCIAIS PARA AUXILIAR A SENHORA:
1. QUAIS SÃO OS TIPOS DE INSPEÇÃO SANITÁRIA;
2. O QUE SÃO BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO;
3. O QUE É E PARA QUE SERVE A ROTULAGEM DE EMBALAGEM.
SIM
NOSSA!!! TEM MAIS DE UM TIPO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO???
SIM
INSPECIONADO

SIM, DONA JOSEFA. O REGISTRO DA AGROINDÚSTRIA OCORRE EM FUNÇÃO DO TIPO DE MATÉRIA-PRIMA. SE FOR MATÉRIA PRIMA DE ORIGEM VEGETAL, EXCETO POLPA DE FRUTA, BEBIDAS, VINHOS E DERIVADOS, CACHAÇA E SUCOS. É REALIZADO PELA VIGILÂNCIA SANITÁRIA. NO CASO DO REGISTRO DE PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, É REALIZADO POR ALGUM TIPO DE SERVIÇO DE INSPEÇÃO: MUNICIPAL, ESTADUAL OU FEDERAL. MAS FIQUE ATENTA, POIS, NO CASO DA POLPA DE FRUTA, O REGISTRO SÓ PODE SER REALIZADO PELO MINISTÉRIO DA AGRICULTURA E PECUÁRIA (MAPA).
SIM
INSPECIONADO
NÃO SABIA QUE O REGISTRO DE POLPA DE FRUTA ERA REALIZADO SOMENTE PELO 'MAPA'.
SIM
INSPECIONADO
É IMPORTANTE SABER QUE OS SERVIÇOS DE INSPEÇÃO, SÃO CLASSIFICADOS DE ACORDO COM AS BARREIRAS TERRITORIAIS DE COMERCIALIZAÇÃO.
SIM
INSPECIONADO

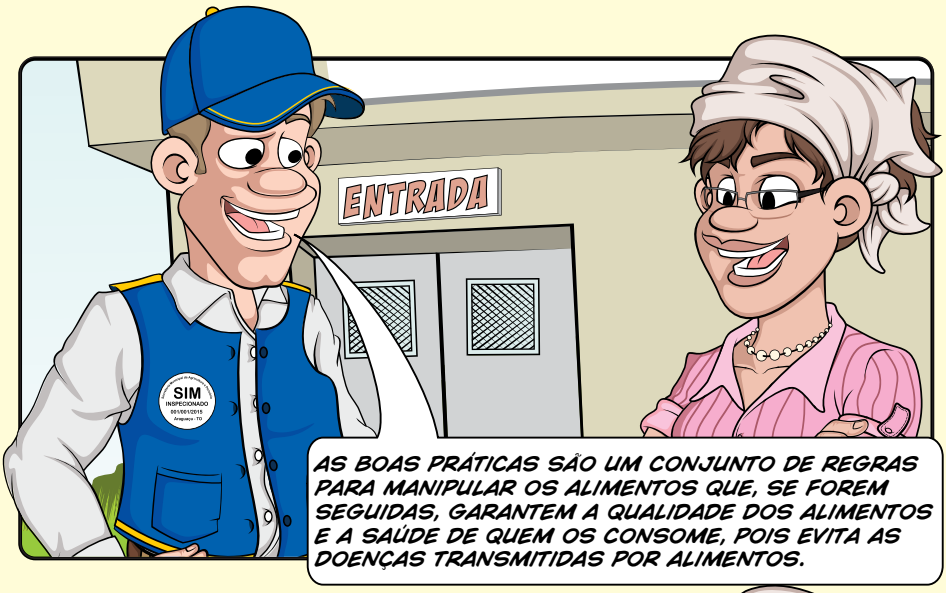
BARREIRAS TERRITORIAIS DE COMERCIALIZAÇÃO??? O QUE É ISSO???
O SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL (SIM) POSSIBILITA O COMÉRCIO DOS PRODUTOS DENTRO DO MUNICÍPIO; JÁ O SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE), HABILITA O PRODUTOR A COMERCIALIZAR SEUS PRODUTOS DENTRO DO ESTADO. E, POR FIM, O SERVIÇO DE INSPEÇÃO FEDERAL (SIF), POSSIBILITA O PRODUTOR A COMERCIALIZAÇÃO DE SEUS PRODUTOS EM TODO O TERRITÓRIO BRASILEIRO, E QUANDO HABILITADO, PERMITE TAMBÉM A EXPORTAÇÃO DOS PRODUTOS. VEJA ESTE ESQUEMA QUE VOCÊ VAI ENTENDER MELHOR.
SIM


PAÍS / MUNDO
ESTADO
MUNICÍPIO
SIE
SIF/SISBI
SIM
SIM

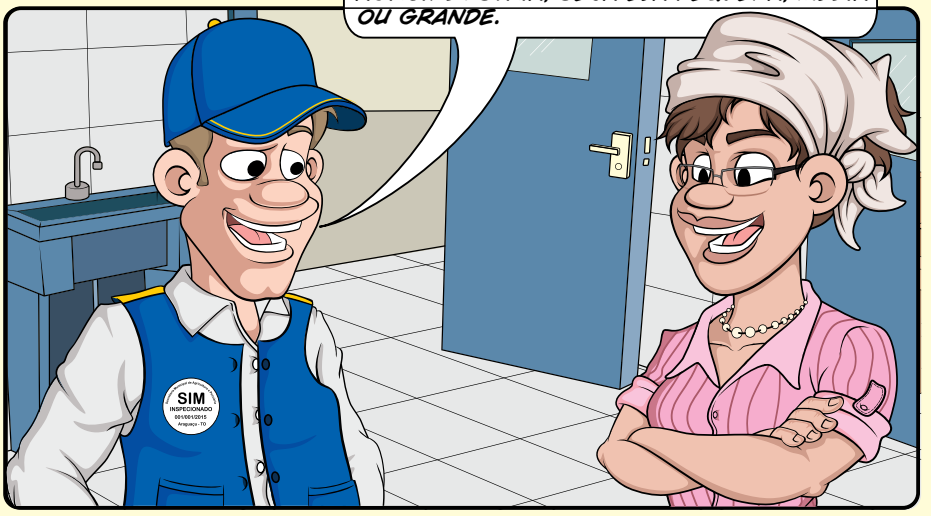
QUER DIZER QUE, SE EU TIVER O SELO 'SIM' DA MINHA CIDADE NÃO POSSO VENDER MEU PRODUTO NA CIDADE VIZINHA???
SIM

INFELIZMENTE NÃO, DONA JOSEFA. SE A SENHORA FOR PRODUTORA REGISTRADA NO SERVIÇO DE INSPEÇÃO MUNICIPAL DE SUA CIDADE A SENHORA SÓ PODERÁ COMERCIALIZAR SEUS PRODUTOS DENTRO DO SEU MUNICÍPIO. SE QUISER VENDER NO MUNICÍPIO VIZINHO, MESMO QUE SEJA PERTINHO DE SUA ROÇA, TERÁ QUE TER O SELO DO SERVIÇO DE INSPEÇÃO ESTADUAL (SIE).

ALGUNS DIAS DEPOIS, FRANCISBERTO E D.JOSEFA VISITAM UMA AGROINDÚSTRIA REGISTRADA PELO 'SIM'...
ENTRADA
MAS, FRANCISBERTO, COMO DEVO TRABALHAR EM MINHA AGROINDÚSTRIA??? OUVI FALAR EM UMA TAL DE 'BOAS PRÁTICAS'. O QUE É ISSO???


ENTRADA
SIM
INSPECIONADO
AS BOAS PRÁTICAS SÃO UM CONJUNTO DE REGRAS PARA MANIPULAR OS ALIMENTOS QUE, SE FOREM SEGUIDAS, GARANTEM A QUALIDADE DOS ALIMENTOS E A SAÚDE DE QUEM OS CONSOME, POIS EVITA AS DOENÇAS TRANSMITIDAS POR ALIMENTOS.

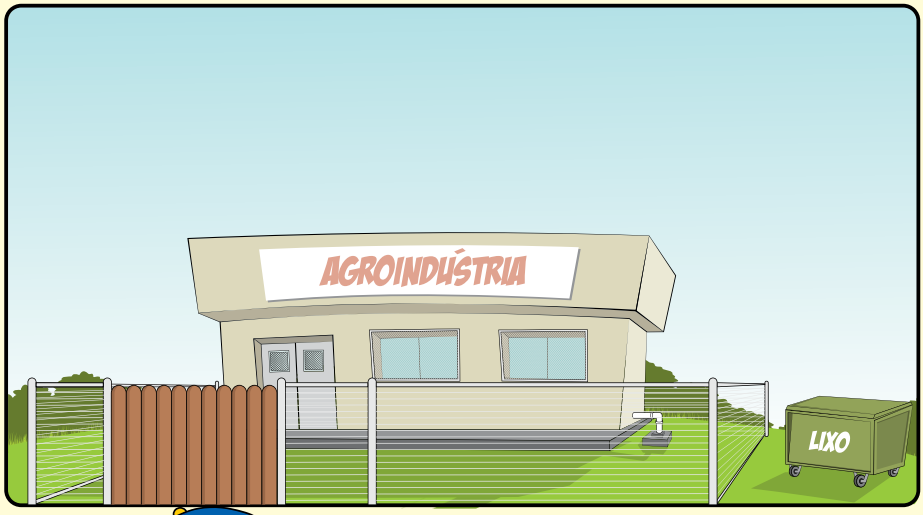
PRODUÇÃO
MAS, ISSO NÃO SERVE SOMENTE PARA AS GRANDES EMPRESAS???

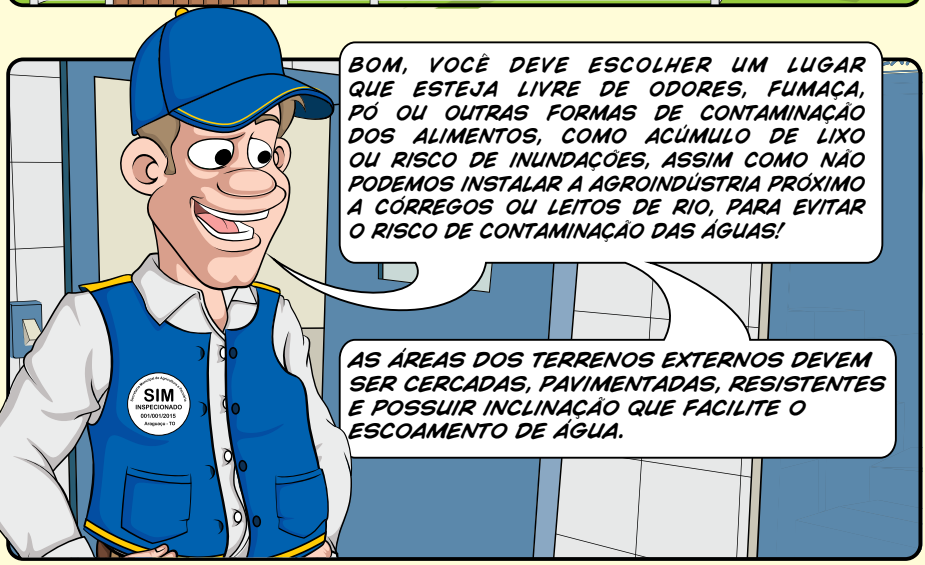

NÃO. NA VERDADE, TODOS QUE MANIPULAM ALIMENTOS, DESDE A MATÉRIA-PRIMA ATÉ O PRODUTO FINAL, DEVEM SEGUIR ESSAS REGRAS, INDEPENDENTE DO PORTE DA SUA AGROINDÚSTRIA, SEJA ELA PEQUENA, MÉDIA OU GRANDE.
SIM
INSPECIONADO

PRODUCÃO
SIM
INSPECIONADO
AH... ENTENDI. E DO QUE SE TRATAM ESSAS REGRAS???

SIM
INSPECIONADO
ESSAS REGRAS DIZEM RESPEITO À HIGIENE E AO ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS. A HIGIENE DE QUEM OS MANIPULA, A HIGIENE DO AMBIENTE ONDE OS ALIMENTOS SÃO MANIPULADOS E COM QUE FREQUÊNCIA DEVEM SER HIGIENIZADOS. ELAS FALAM TAMBÉM SOBRE OS CUIDADOS COM O LIXO, COM A ÁGUA, COMO LIDAR COM INSETOS E PRAGAS E COM O MEIO AMBIENTE EM GERAL. ELES SÃO FUNDAMENTAIS PARA QUE SEU PRODUTO NÃO SEJA CONTAMINADO. POIS, QUEM CONSOME O ALIMENTO CONTAMINADO PODE FICAR DOENTE, PODE TER UMA INTOXICAÇÃO ALIMENTAR. VOCÊ NÃO QUER QUE ISSO ACONTEÇA, NÃO É???

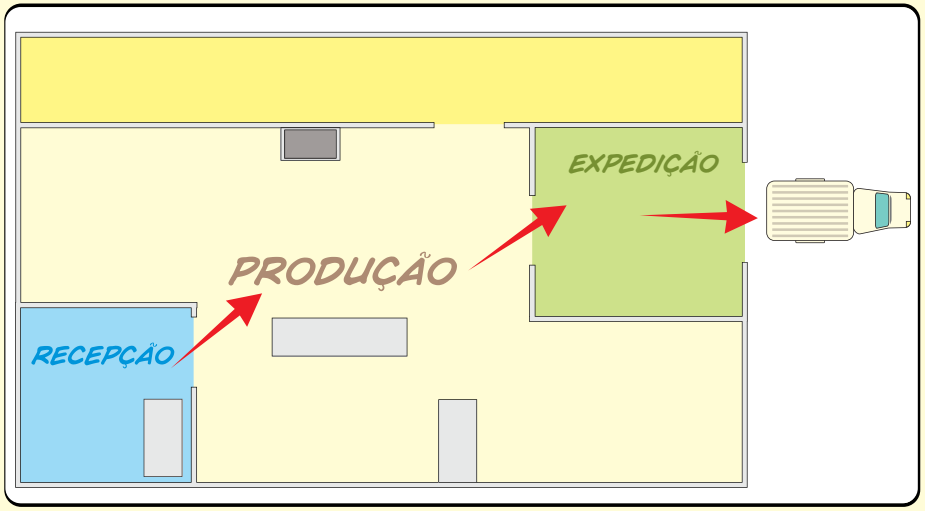
PRODUCÃO
LÓGICO QUE NÃO!!! POXA!!! JÁ VI QUE TEREI MUITO A APRENDER. POR EXEMPLO: QUAIS CUIDADOS DEVO TOMAR AO ESCOLHER O LOCAL DA MINHA AGROINDÚSTRIA???


AGROINDÚSTRIA
LIXO


BOM, VOCÊ DEVE ESCOLHER UM LUGAR QUE ESTEJA LIVRE DE ODORES, FUMAÇA, PÓ OU OUTRAS FORMAS DE CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS, COMO ACÚMULO DE LIXO OU RISCO DE INUNDAÇÕES, ASSIM COMO NÃO PODEMOS INSTALAR A AGROINDÚSTRIA PRÓXIMO A CÓRREGOS OU LEITOS DE RIO, PARA EVITAR O RISCO DE CONTAMINAÇÃO DAS ÁGUAS!
AS ÁREAS DOS TERRENOS EXTERNOS DEVEM SER CERCADAS, PAVIMENTADAS, RESISTENTES E POSSUIR INCLINAÇÃO QUE FACILITE O ESCOAMENTO DE ÁGUA.
SIM
INSPECIONADO

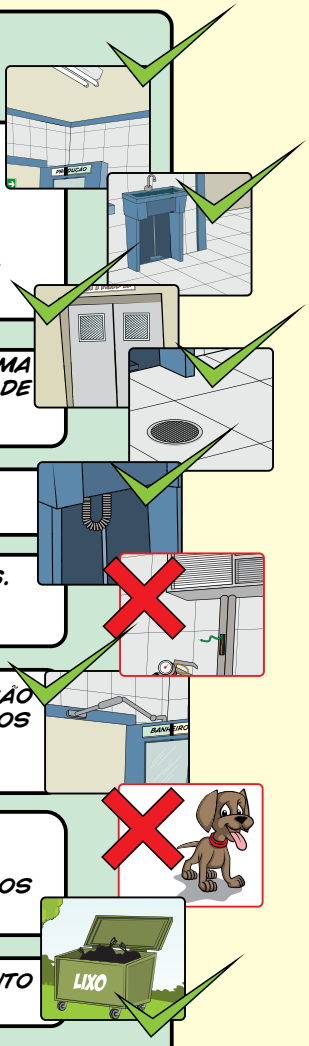
E QUAIS SÃO AS EXIGÊNCIAS DA PARTE INTERNA DA AGROINDÚSTRIA???
SIM
INSPECIONADO

PRODUÇÃO
VOCÊ DEVE LEVAR EM CONTA TODAS AS ATIVIDADES QUE SERÃO REALIZADAS, INCLUINDO OS EQUIPAMENTOS QUE SÃO NECESSÁRIOS PARA ELAS. O ESPAÇO INTERNO DEVE SER ORGANIZADO DE FORMA QUE AS ATIVIDADES SIGAM UM FLUXO CONTÍNUO, OU SEJA, O PROCESSO DE MANIPULAÇÃO SEMPRE DEVE OBEDECER A SEQUÊNCIA DAS ETAPAS, INICIANDO PELA RECEPÇÃO DE MATÉRIAS PRIMAS, PASSANDO PELO PROCESSAMENTO DO ALIMENTO E FINALIZANDO NO ARMAZENAMENTO DO PRODUTO FINAL. ISSO É EXTREMAMENTE IMPORTANTE PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO CRUZADA. VEJA ESTE ESQUEMA DA FÁBRICA DE DOCES DA RAIMUNDA.
SIM


EXPEDIÇÃO
PRODUÇÃO
RECEPÇÃO

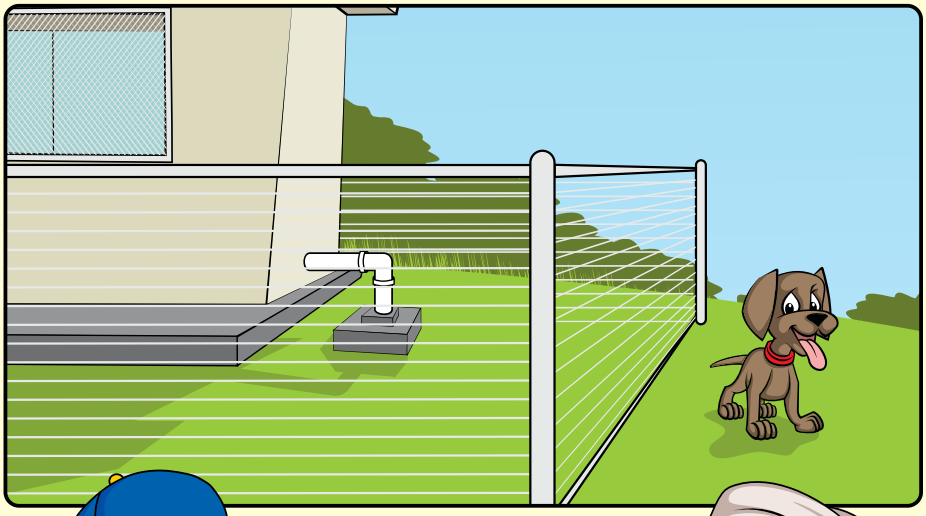
E O QUE MAIS PRECISO CUIDAR PARA TER UM AMBIENTE ADEQUADO???
PRODUÇÃO
SIM

# INSTALAÇÕES ADEQUADAS:



- AS INSTALAÇÕES PRECISAM TER PISO, PAREDE E TETO COM REVESTIMENTO LISO, IMPERMEÁVEL E TAMBÉM, DEVE SER LAVÁVEL. PODE SER UMA PAREDE PINTADA COM TINTA IMPERMEÁVEL, AZULEJO OU OUTRO MATERIAL. MAS É FUNDAMENTAL QUE NÃO HAJA RACHADURAS OU OUTRAS REENTRÂNCIAS QUE POSSAM ACUMULAR SUJEIRAS OU INSETOS.
- AS ABERTURAS EXTERNAS, COMO AS JANELAS E/OU SISTEMA DE EXAUSTÃO, DEVEM TER TELAS PARA IMPEDIR A ENTRADA DE ANIMAIS E INSETOS.
- OS RALOS DEVEM TER SIFÃO E AS GRELHAS DEVEM TER SISTEMA DE FECHAMENTO.
- AS INSTALAÇÕES ELÉTRICAS NÃO PODEM ESTAR EXPOSTAS. DEVENDO SER EMBUTIDAS OU PROTEGIDAS EM TUBULAÇÃO EXTERNA.
- OS BANHEIROS E VESTIÁRIOS NÃO DEVEM TER COMUNICAÇÃO DIRETA COM A ÁREA DE PREPARAÇÃO E ARMAZENAMENTO DOS ALIMENTOS. SUAS PORTAS DEVEM CONTER ALGUM SISTEMA DE FECHAMENTO AUTOMÁTICO.
- DEVE HAVER TAMBÉM, LAVATÓRIOS EXCLUSIVOS PARA A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS DENTRO DA ÁREA DE PRODUÇÃO. NÃO SE DEVE PERMITIR A PRESENÇA DE ANIMAIS DOMÉSTICOS E MATERIAIS ESTRANHOS À ATIVIDADE.
- EQUIPAMENTOS E/OU SISTEMA DE COLETA, ARMAZENAMENTO E DE DESTINAÇÃO FINAL DOS RESÍDUOS DA PRODUÇÃO.

PRODUCÃO
EXPEDIÇÃO
SIM
INSPECIONADO
ENTÃO MEU CACHORRINHO NÃO PODERÁ FICAR COMIGO DENTRO DA PRODUÇÃO??? ELE É TÃO LIMPINHO E EDUCADO, PARECE ATÉ GENTE!!!

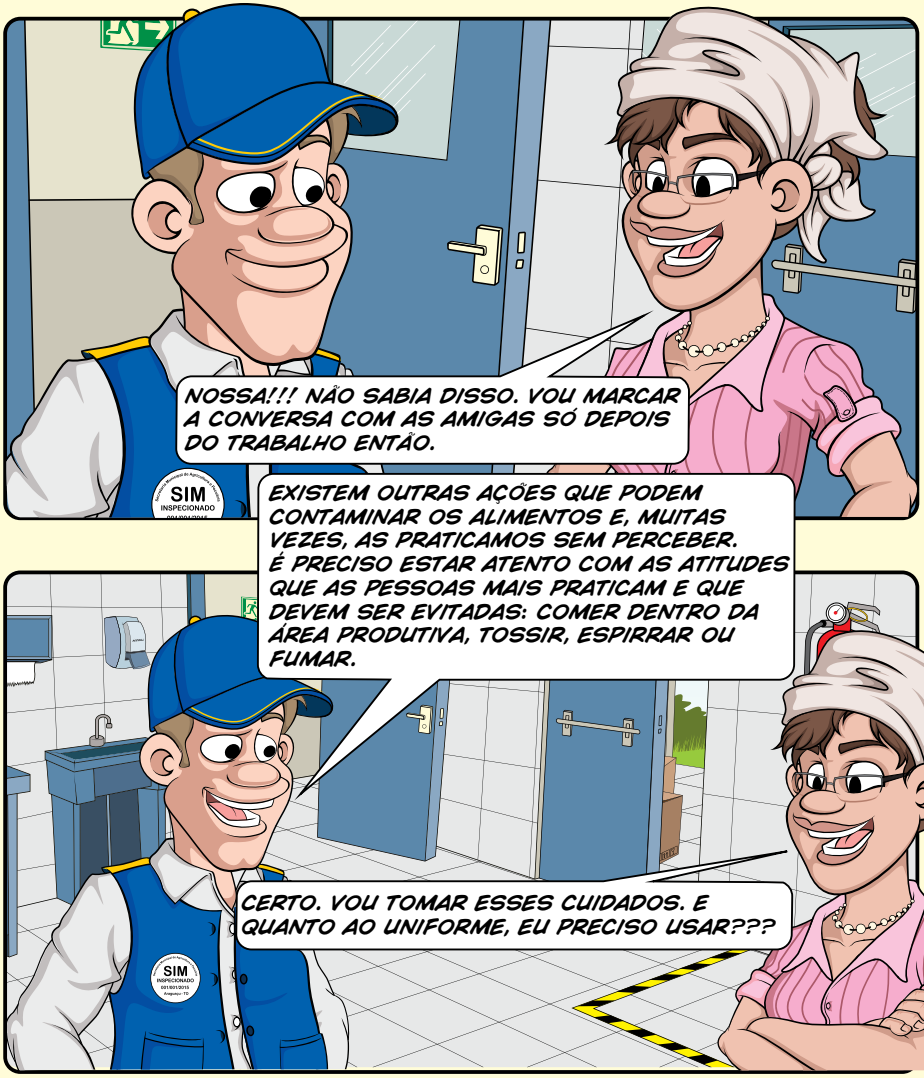


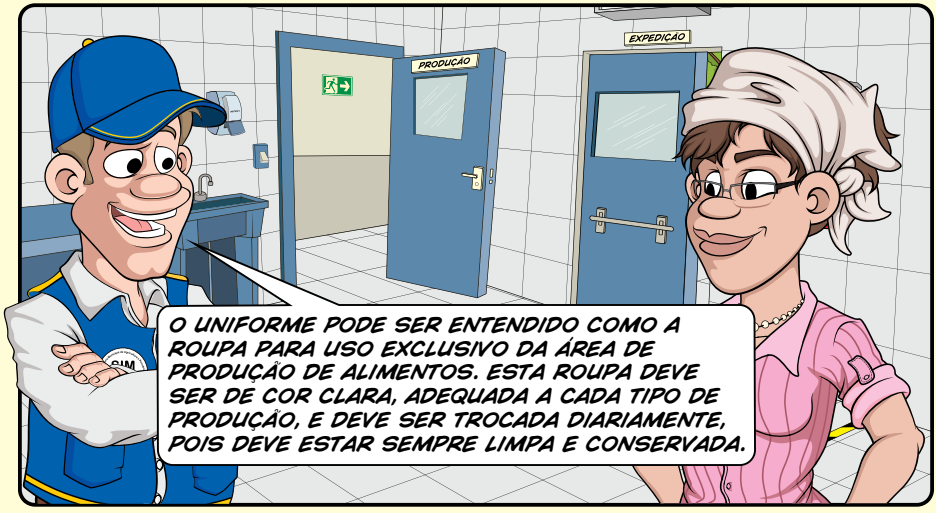
PRODUCÃO
EXPEDIÇÃO
SIM
NÃO PODE. ANIMAIS DOMÉSTICOS, APESAR DE MUITAS VEZES PARECEREM MEMBROS DA FAMÍLIA, PODEM TRANSMITIR DOENÇAS PARA OS ALIMENTOS E CAUSAR DANOS À SAÚDE DO CONSUMIDOR.

PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
MAS E MINHAS AMIGAS, ELAS PODERÃO ME VISITAR ENQUANTO EU TRABALHO??? CONVERSANDO O SERVIÇO RENDE QUE É UMA BELEZA, A GENTE NEM VÊ A HORA PASSAR!!!
SIM
INSPECIONADO

PROD

PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
INFELIZMENTE NÃO, POIS O HÁBITO DE CONVERSAR ENQUANTO SE PREPARA ALIMENTOS TAMBÉM PODE CONTAMINÁ-LOS. UMA PEQUENA GOTA DE SALIVA PODE CONTER MILHÕES DE BACTÉRIAS.
ALÉM DISSO, A ENTRADA NA ÁREA DE PRODUÇÃO DEVE SER RESTRITA AOS TRABALHADORES DA PRÓPRIA PRODUÇÃO, POIS QUANTO MAIOR O FLUXO DE PESSOAS, MAIOR AS CHANCES DE CONTAMINAÇÃO DO ALIMENTO.

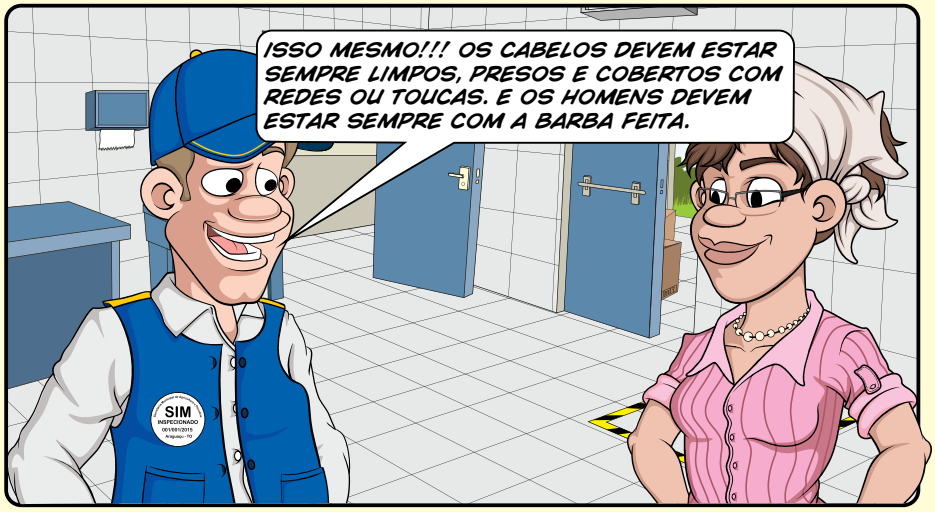

NOSSA!!! NÃO SABIA DISSO. VOU MARCAR A CONVERSA COM AS AMIGAS SÓ DEPOIS DO TRABALHO ENTÃO.
SIM
INSPECIONADO
EXISTEM OUTRAS AÇÕES QUE PODEM CONTAMINAR OS ALIMENTOS E, MUITAS VEZES, AS PRATICAMOS SEM PERCEBER. É PRECISO ESTAR ATENTO COM AS ATITUDES QUE AS PESSOAS MAIS PRATICAM E QUE DEVEM SER EVITADAS: COMER DENTRO DA ÁREA PRODUTIVA, TOSSIR, ESPIRRAR OU FUMAR.
CERTO. VOU TOMAR ESSES CUIDADOS. E QUANTO AO UNIFORME, EU PRECISO USAR???
SIM
INSPECIONADO


PRODUCAO
EXPEDIÇÃO
O UNIFORME PODE SER ENTENDIDO COMO A ROUPA PARA USO EXCLUSIVO DA ÁREA DE PRODUÇÃO DE ALIMENTOS. ESTA ROUPA DEVE SER DE COR CLARA, ADEQUADA A CADA TIPO DE PRODUÇÃO, E DEVE SER TROCADA DIARIAMENTE, POIS DEVE ESTAR SEMPRE LIMPA E CONSERVADA.

OUVI DIZER QUE NÃO SE PODE USAR ANÉIS, É VERDADE???
SIM
INSPECIONADO
001/001/2015

TODO TIPO DE ADORNO, COMO ANÉIS, BRINCOS, COLARES, PULSEIRAS, PODEM ACUMULAR SUJEIRA OU CAIR DENTRO DOS ALIMENTOS . POR ISSO É IMPORTANTE RETIRÁ-LOS ANTES DE INICIAR O TRABALHO.
SIM
INSPECIONADO

EXPEDIÇÃO
AH SIM!!! EU JÁ FAÇO ISSO. E TAMBÉM CUIDO PARA QUE O CABELO NÃO CAIA NO MEU PRODUTO.

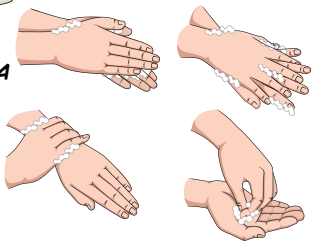

ISSO MESMO!!! OS CABELOS DEVEM ESTAR SEMPRE LIMPOS, PRESOS E COBERTOS COM REDES OU TOUCAS. E OS HOMENS DEVEM ESTAR SEMPRE COM A BARBA FEITA.
SIM
INSPECIONADO

PRODUÇÃO
EXISTEM OUTROS CUIDADOS DE HIGIENE QUE DEVO TOMAR???

SIM VOCÊ DEVE ESTAR SEMPRE LIMPA, TOMAR BANHOS DIÁRIOS E ESTAR COM AS UNHAS APARADAS, LIMPAS E SEM ESMALTE. JAMAIS MANIPULE OS ALIMENTOS SE ESTIVER COM FERIDAS, CORTES OU SE APRESENTAR ALGUMA DOENÇA CONTAGIOSA. POR ISSO, É TÃO IMPORTANTE FAZER SEMPRE OS EXAMES PERIÓDICOS DE SAÚDE, POIS O MANIPULADOR DOENTE TEM MAIS CHANCES DE CONTAMINAR O ALIMENTO QUE PRODUZ.
SIM

1. UTILIZE ÁGUA CORRENTE PARA MOLHAR AS MÃOS;

2. ESFREGUE A PALMA E O DORSO DAS MÃOS COM SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA SEM CHEIRO, INCLUSIVE AS UNHAS E OS ESPAÇOS ENTRE OS DEDOS, PUNHOS E ANTEBRAÇOS, POR APROXIMADAMENTE 15 SEGUNDOS;



3. ENXÁGUE BEM COM ÁGUA CORRENTE, RETIRANDO TODO O SABONETE LÍQUIDO BACTERICIDA SEM CHEIRO;

4. SEQUE-AS COM PAPEL TOALHA OU OUTRO SISTEMA DE SECAGEM EFICIENTE (NÃO USE TOALHA DE PANO);

5. ESFREGUE-AS COM UM POUCO DE PRODUTO ANTISSÉPTICO, O MAIS USADO É O ÁLCOOL A 70%.

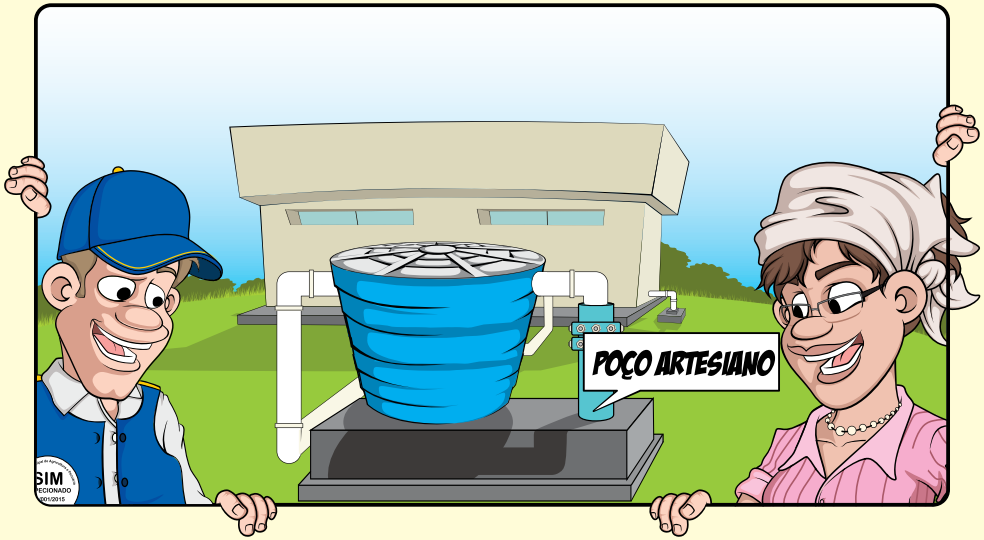
PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
EU SEMPRE LAVO AS MÃOS ANTES DE MEXER COM ALIMENTOS.
SIM
INSPECIONADO

ISSO MESMO!!! EXISTEM OUTROS MOMENTOS EM QUE A HIGIENIZAÇÃO DAS MÃOS TAMBÉM É IMPORTANTE, POR ISSO, É OBRIGATÓRIO TER UM LAVATÓRIO EXCLUSIVO PARA AS MÃOS DENTRO DA ÁREA PRODUTIVA. OS MOMENTOS MAIS IMPORTANTES EM QUE VOCÊ DEVE LAVAR AS MÃOS SÃO:
SIM

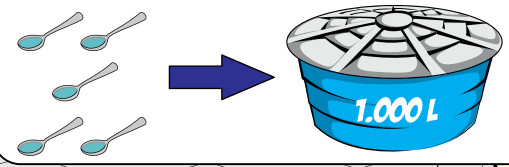
QUANDO HIGIENIZAR AS MÃOS:
ANTES DE INICIAR O TRABALHO E APÓS A COLOCAÇÃO DA TOUCA;
SEMPRE QUE USAR O SANITÁRIO;
SEMPRE QUE TROCAR DE ATIVIDADE;
SEMPRE QUE MANIPULAR O LIXO;
AO TOSSIR, ESPIRRAR, COÇAR NARIZ OU QUALQUER OUTRA PARTE DO CORPO;
AO TOCAR EM OBJETOS CONTAMINADOS, COMO: MAÇANETAS, TELEFONE OU DINHEIRO.
O USO DO TELEFONE CELULAR É PROIBIDO DURANTE A MANIPULAÇÃO DOS ALIMENTOS!!!
SIM

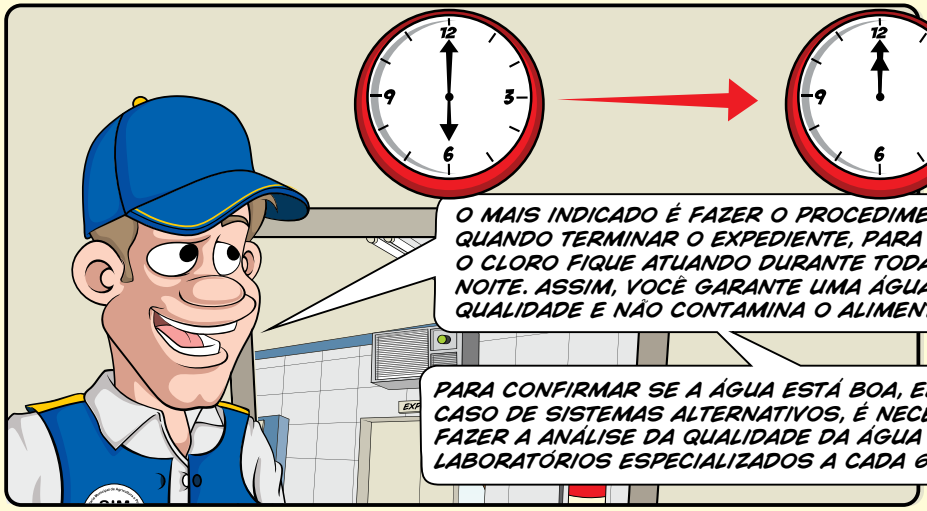
PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
COMO DEVE SER A ÁGUA PARA UTILIZAR NA MINHA AGROINDÚSTRIA???
SIM
INSPECIONADO
00/00/2015

PRODUÇÃO
ESSE É UM ITEM MUITO IMPORTANTE!!! AS UNIDADES PRODUTIVAS DEVEM SER ABASTECIDAS COM ÁGUA CORRENTE TRATADA (PROVENIENTE DO ABASTECIMENTO PÚBLICO) QUE PODE SER UTILIZADA DIRETAMENTE.
SIM
INSPECIONADO
00/00/2015
Araguaçu - TO


POÇO ARTESIANO

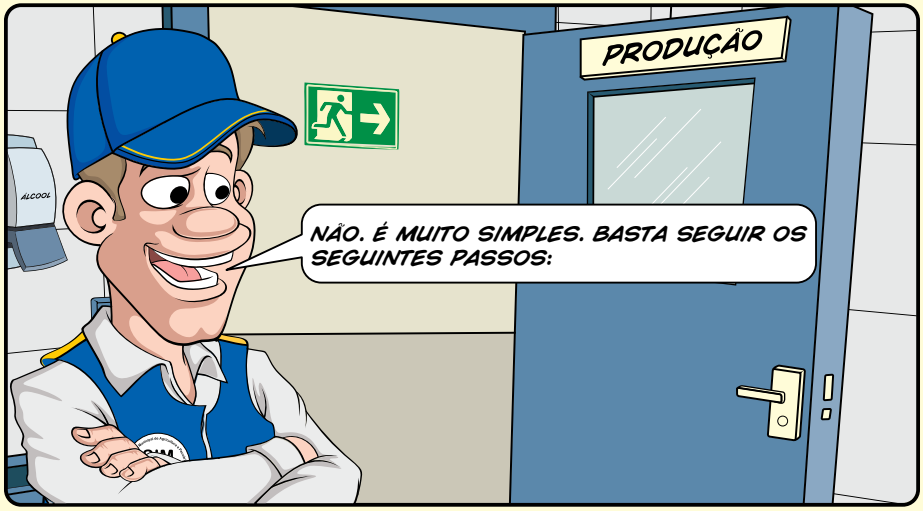
MAS, PRESTE ATENÇÃO, QUANDO A ÁGUA É PROVENIENTE DE SISTEMA ALTERNATIVO, COMO O POÇO ARTESIANO É FUNDAMENTAL FAZER A CLORAÇÃO DA ÁGUA, UTILIZANDO-SE 0,8 A 1,4 MILIGRAMAS DE CLORO POR LITRO DE ÁGUA. ISSO EQUIVALE A CERCA DE 5 COLHERES DE SOPA DE ÁGUA SANITÁRIA PARA CADA 1.000 LITROS DE ÁGUA. VEJA QUE É SIMPLES, BARATO E NÃO DEIXA GOSTO RUIM NA ÁGUA.



EXPEDIÇÃO
EM TODOS OS CASOS A ÁGUA DEVE PASSAR POR UM RESERVATÓRIO, COMO UMA CAIXA D'ÁGUA, QUE DEVERÁ SER DEVIDAMENTE HIGIENIZADO A CADA SEIS MESES.
SIM
INSPECIONADO
001/001/2015

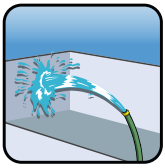
PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
COMO FAÇO A HIGIENE DESSE RESERVATÓRIO DE FORMA CORRETA??? DÁ MUITO TRABALHO???
SIM
INSPECIONADO
001/001/2015


PRODUÇÃO
ALCOOL
NÃO. É MUITO SIMPLES. BASTA SEGUIR OS SEGUINTES PASSOS:

1- ESVAZIE A CAIXA;

2- ESCOVE BEM AS PAREDES E O FUNDO COM UMA ESCOVA DE NYLON. NÃO PODE SER ESCOVA DE AÇO;

3- LAVE BEM A CAIXA COM UM JATO DE ÁGUA TRATADA OU POTÁVEL;



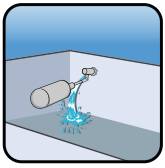
4- COLOQUE NUM BALDE LIMPO UM LITRO DE ÁGUA SANITÁRIA E 5 LITROS DE ÁGUA TRATADA;

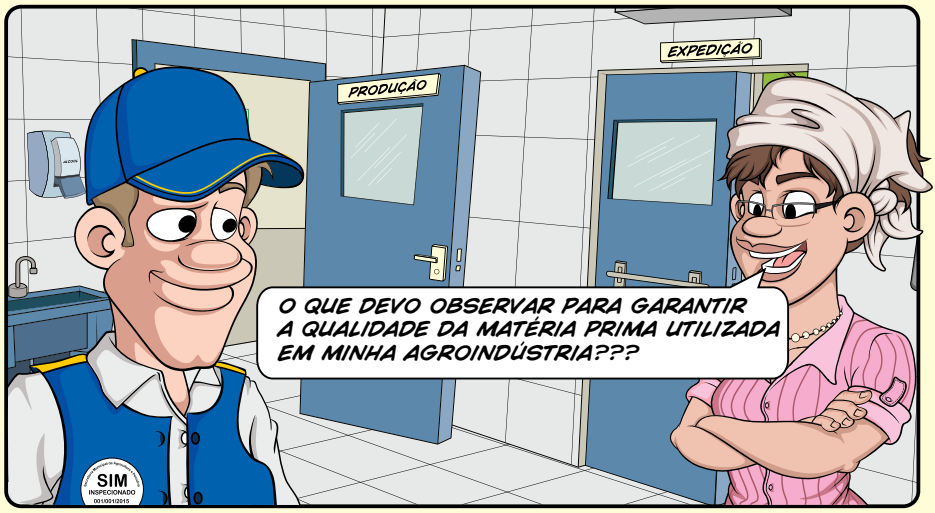
5- COM UMA BROCHA OU UM PANO, ESPALHE A SOLUÇÃO DE ÁGUA SANITÁRIA NO FUNDO E NAS PAREDES DA CAIXA D'ÁGUA;

6- ESPERE MEIA HORA PARA QUE A SOLUÇÃO DE ÁGUA SANITÁRIA FAÇA A PERFEITA DESINFECÇÃO DA CAIXA D'ÁGUA;

7- LAVE DE NOVO A CAIXA COM UM JATO FORTE DE ÁGUA. É IMPORTANTE DEIXAR TODA A ÁGUA ESCORRER. A CAIXA DEVE FICAR VAZIA;

8- AGORA, ENCHA DE NOVO A CAIXA E REPITA TODA A OPERAÇÃO APÓS SEIS MESES.




PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
O QUE DEVO OBSERVAR PARA GARANTIR A QUALIDADE DA MATÉRIA PRIMA UTILIZADA EM MINHA AGROINDÚSTRIA???
SIM
INSPECIONADO

PRODUÇÃO
ESSE PONTO É FUNDAMENTAL, POIS UTILIZAR MATÉRIA PRIMA DE QUALIDADE É A PRIMEIRA ETAPA PARA OBTENÇÃO DE PRODUTOS DE QUALIDADE. VEJA ESTA TABELA COM OS PONTOS PRINCIPAIS.
SIM

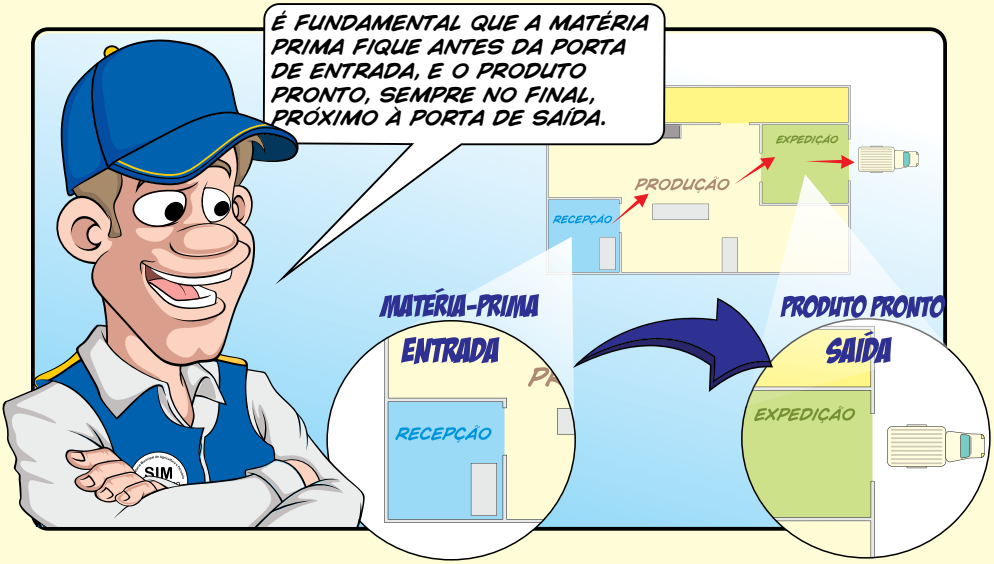
COMO CONSEGUIR MATÉRIA PRIMA DE BOA QUALIDADE:
→ TEMPERATURA ADEQUADA DE TRANSPORTE NOS CASOS DE PRODUTOS REFRIGERADOS OU CONGELADOS;
→ PRODUTOS INDUSTRIALIZADOS OU PREVIAMENTE PROCESSADOS DEVEM ESTAR DENTRO DO PRAZO DE VALIDADEE COM EMBALAGEM ÍNTEGRA;
→ PARA PRODUTOS DE ORIGEM VEGETAL, A AUSÊNCIA DE CONTAMINAÇÃO COM FUNGOS (BOLORES);
→ PARA PRODUTOS DE ORIGEM ANIMAL, A GARANTIA DE QUE SÃO PROVENIENTES DE ANIMAIS SADIOS.
SIM
INSPECIONADO

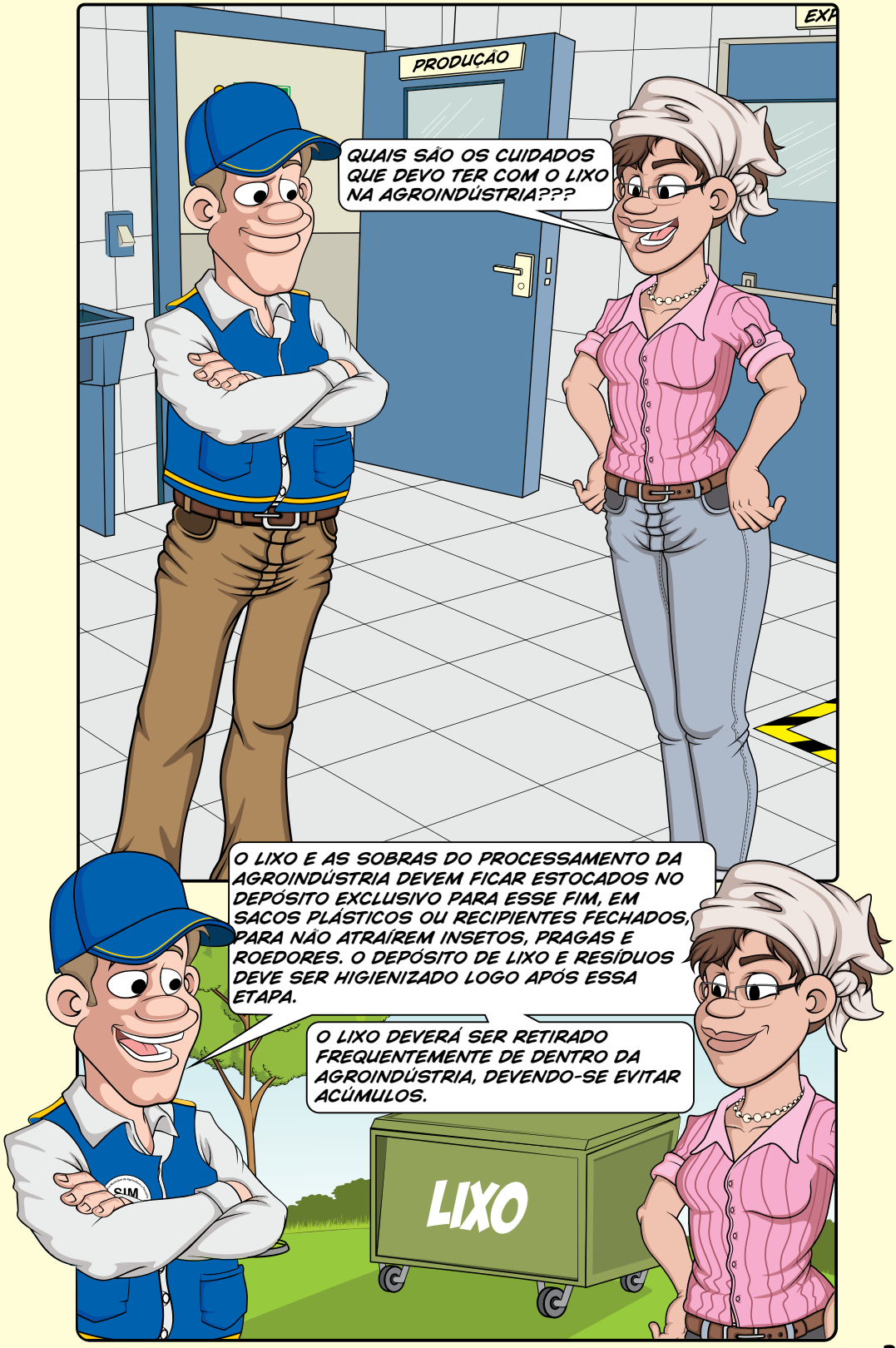
PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
COMO DEVO TRANSPORTAR O MEU PRODUTO JÁ PRONTO???
SIM
INSPECIONADO
001/001/2015

DOCE DE LEITE CABO DO CERRADO
OS ALIMENTOS DEVEM ESTAR DEVIDAMENTE PROTEGIDOS DURANTE O TRANSPORTE. O TIPO DE VEÍCULO OU CONTÊINER NECESSÁRIO DEPENDERÁ DA NATUREZA DOS ALIMENTOS E DAS CONDIÇÕES SOB AS QUAIS ELES TÊM QUE SER TRANSPORTADOS. OS VEÍCULOS DESTINADOS AO TRANSPORTE DE ALIMENTOS DEVEM GARANTIR A INTEGRIDADE E A QUALIDADE DOS PRODUTOS, IMPEDINDO A PERDA DE SEU VALOR NUTRITIVO, A CONTAMINAÇÃO E A DETERIORAÇÃO DOS MESMOS. O PRAZO DE VALIDADE E A TEMPERATURA DE CONSERVAÇÃO DEVEM SER RIGOROSAMENTE RESPEITADAS.
NO MOMENTO DO TRANSPORTE DO PRODUTO ACABADO, O VEÍCULO DEVERÁ SER USADO EXCLUSIVAMENTE PARA ESTE FIM.

PRODUCÃO
EXPEDIÇÃO
COMO DEVO ARMAZENAR A MATÉRIA PRIMA E PRODUTOS ACABADOS DENTRO DA AGROINDÚSTRIA???
SIM

O PRODUTO FINAL, ASSIM COMO A MATÉRIA PRIMA, DEVEM SER ARMAZENADOS SEGUINDO AS BOAS PRÁTICAS DE ARMAZENAGEM, DE ACORDO COM A SUA NATUREZA E NECESSIDADE ESPECÍFICA DE TEMPERATURA PARA CONSERVAÇÃO.
SIM
INSPECIONADO


É FUNDAMENTAL QUE A MATÉRIA PRIMA FIQUE ANTES DA PORTA DE ENTRADA, E O PRODUTO PRONTO, SEMPRE NO FINAL, PRÓXIMO À PORTA DE SAÍDA.
SIM
EXPEDIÇÃO
PRODUÇÃO
RECEPÇÃO
MATÉRIA-PRIMA
ENTRADA
RECEPÇÃO
PRODUTO PRONTO
SAÍDA
EXPEDIÇÃO


PRODUÇÃO
QUAIS SÃO OS CUIDADOS QUE DEVO TER COM O LIXO NA AGROINDÚSTRIA???
O LIXO E AS SOBRAS DO PROCESSAMENTO DA AGROINDÚSTRIA DEVEM FICAR ESTOCADOS NO DEPÓSITO EXCLUSIVO PARA ESSE FIM, EM SACOS PLÁSTICOS OU RECIPIENTES FECHADOS, PARA NÃO ATRAÍREM INSETOS, PRAGAS E ROEDORES. O DEPÓSITO DE LIXO E RESÍDUOS DEVE SER HIGIENIZADO LOGO APÓS ESSA ETAPA.
O LIXO DEVERÁ SER RETIRADO FREQUENTEMENTE DE DENTRO DA AGROINDÚSTRIA, DEVENDO-SE EVITAR ACÚMULOS.
LIXO

PRODUÇÃO
POSSO REAPROVEITAR OS RESÍDUOS ORGÂNICOS DA MINHA PRODUÇÃO???
RESÍDUOS COMO CASCAS, FOLHAS, SEMENTES, TALOS E PARTES FIBROSAS QUE FORAM DESCARTADAS NA PRODUÇÃO PODEM SER APROVEITADOS, TANTO PARA A ALIMENTAÇÃO ANIMAL, QUANTO PARA COMPOSTAGEM, DESDE QUE SE GARANTA A NÃO CONTAMINAÇÃO QUÍMICA, FÍSICA OU A DECOMPOSIÇÃO DOS RESÍDUOS ANTES DE SUA APLICAÇÃO.
SIM
INSPECIONADO

PRODUÇÃO
EXPEDIÇÃO
NOSSA... QUANTAS COISAS TENHO QUE FAZER, FRANCISBERTO!!!!

## INFORMAÇÕES DE ROTULAGEM:

. NOME DO PRODUTO;
. LISTA DE INGREDIENTES;
. CONTEÚDO LÍQUIDO;
. IDENTIFICAÇÃO DE ORIGEM;
. IDENTIFICAÇÃO DE LOTE;
. IDENTIFICAÇÃO NUTRICIONAL;
. ''CONTÉM GLÚTEN'' OU ''NÃO CONTÉM GLÚTEN'' CONFORME O CASO (LEI NÚMERO 10.674 DE 16 DE MAIO DE 2003);
. INFORMAÇÕES SOBRE INGREDIENTES ALÉRGICOS (RDC NÚMERO 26 DE 02/07/2015).

É MUITA COISA, MAS O TÉCNICO TAMBÉM PODE TE AUXILIAR NA CONFECÇÃO DESTE RÓTULO.