

Boas práticas de fabricação: valorizando meu trabalho
EMATER. Rio Grande do Sul/ ASCAR.

Fôlder / 2005

Cód. Acervo: 47768

© Emater/RS-Ascar



Disponível em: <http://hdl.handle.net/20.500.12287/47768>

Documento gerado em: 07/11/2018 13:54

O Repositório Institucional (RI) da Extensão Rural Gaúcha é uma realização da Biblioteca Bento Pires Dias, da Emater/RS-Ascar, em parceria com o Centro de Documentação e Acervo Digital da Pesquisa da Universidade Federal do Rio Grande do Sul (CEDAP/UFRGS) que teve início em 2017 e objetiva a preservação digital, aplicando metodologias específicas, das coleções de documentos publicados pela Emater/RS- Ascar.

Os documentos remontam ao início dos trabalhos de extensão rural no Rio Grande do Sul, a partir da década de 1950. Portanto, salienta-se que estes podem apresentar informações e/ou técnicas desatualizadas ou obsoletas.

1. Os documentos disponibilizados neste RI são provenientes da coleção documental da Biblioteca Eng. Agr. Bento Pires Dias, custodiadora dos acervos institucionais da Emater/RS-Ascar. Sua utilização se enquadra nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
2. É vetada a reprodução ou reutilização dos documentos disponibilizados neste RI, protegidos por direitos autorais, salvo para uso particular desde que mencionada a fonte, ou com autorização prévia da Emater/RS-Ascar, nos termos da Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998.
3. O usuário deste RI se compromete a respeitar as presentes condições de uso, bem como a legislação em vigor, especialmente em matéria de direitos autorais. O descumprimento dessas disposições implica na aplicação das sanções e penas cabíveis previstas na Lei de Direito Autoral, nº 9.610, de 19 de fevereiro de 1998 e no Código Penal Brasileiro.

Para outras informações entre em contato com a Biblioteca da Emater/RS-Ascar - E-mail: biblioteca@emater.tche.br



- ⇒ Lavar sempre as mãos depois de: mudar de atividade, tocar o corpo, ir ao sanitário, etc.
- ⇒ Não mastigar balas chicletes e palitos

HIGIENE AMBIENTAL



Controle { Lixo
Animais domésticos
Pragas

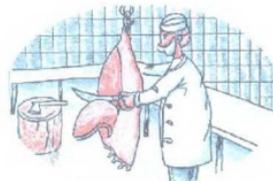
RECOMENDAÇÕES GERAIS:

- ↳ Usar roupas e calçados adequados na área de fabricação;
- ↳ Não usar esmalte, maquiagem e acessórios como anéis, relógios, brincos quando estiver manipulando alimentos;

- ↳ Adquirir matéria-prima de boa procedência;
- ↳ Utilizar água de boa procedência;
- ↳ Higienizar mãos, utensílios, equipamentos e superfícies várias vezes e com produtos adequados;
- ↳ Evitar o manuseio excessivo e demorado durante a fabricação;
- ↳ Respeitar sempre o tempo e a temperatura de trabalho e de estocagem dos alimentos;
- ↳ Nunca misturar produtos crus com produtos processados ou prontos;
- ↳ Identificar os produtos com etiquetas contendo datas de fabricação e de validade ;
- ↳ Jamais recongelar alimentos que já foram congelados
- ↳ Fazer o controle integrado de pragas (baratas, ratos, insetos, etc..).

EMATER/RS – ASCAR
Gerência Técnica
Núcleo de Gestão dos Programas
Área de Agroindústria

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO



VALORIZANDO MEU TRABALHO

EMATER/RS – ASCAR
Rua Botafogo, 1051 – Bairro Menino Deus – Porto Alegre/RS – CEP 90150-053- Tel: (51)21253144



Novembro / 2005

O QUE É QUALIDADE ?

é o resultado de um conjunto de ações que compõem um produto final

O controle de qualidade é a soma de todos os fatores que envolvem:

- ☺ Seleção da matéria-prima
- ☺ Manuseio cuidadoso
- ☺ Processamento correto
- ☺ Embalagem adequada e atrativa
- ☺ Distribuição eficiente e higiene em todas as etapas do processo

A qualidade do produto nunca ocorre por acaso

O QUE É HIGIENIZAÇÃO

Limpeza + Sanificação

Importante Saber {
Tipo de sujidade
Superfície a ser limpa
Agente de limpeza
Tipos de detergentes

FASES DA HIGIENIZAÇÃO

- 1) Remoção de resíduos sólidos
- 2) Pré-enxágue com água
- 3) Aplicação do detergente
- 4) Enxágue com água
- 5) Sanificação
- 6) Enxágue com água

Uma boa limpeza é responsável por até 99,9% da remoção de partículas indesejáveis.

Os 0,1% restantes são os microrganismos que podem deteriorar os alimentos ou causar uma intoxicação alimentar aos indivíduos que os ingerem

BOAS PRÁTICAS DE FABRICAÇÃO

Boas Práticas são normas e procedimentos para atingir determinado padrão de identidade e qualidade de um produto ou serviço na área de alimentos, cuja eficácia e efetividade devem ser avaliadas através de inspeção e/ou investigação

ETAPAS DE IMPLANTAÇÃO E IMPLEMENTAÇÃO

- ↗ Correções físicas em edificações, instalações e equipamentos
- ↗ Definição das operações sanitárias e documentação.
- ↗ Treinamento de funcionários
- ↗ Auditoria do programa

EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS

- 1) Desenho sanitário
- 1) Uso para fins específicos
- 1) Dimensionamento e quantidade adequadas
- 1) Bom funcionamento e conservação
- 1) Material atóxico, inerte e resistente

HIGIENE PESSOAL

HABITOS RECOMENDADOS

- ⇒ Banho diário
- ⇒ Desodorante sem perfume
- ⇒ Cabelos curtos e limpos
- ⇒ Unhas sem esmalte, inclusive base
- ⇒ Sem adornos e bijuterias
- ⇒ Não carregar objetos nos bolsos