

CONTATO

Email: abia@abia.org.br

Tel: 11 3030-1353

Fax: 11 3814-6688

**Orientações para
Transportadores e
Pontos de Venda
sobre o Armazenamento,
Transporte e Manuseio de
Alimentos Embalados**

REFERÊNCIAS

Desenvolvimento

Comissão de Atendimento ao Consumidor da Associação Brasileira das Indústrias da Alimentação - ABIA

Orientações para Transportadores e Pontos de Venda sobre o Armazenamento, Transporte e Manuseio de Alimentos Embalados.

São Paulo - 2010

27 páginas

- ⇒ Cuidados no Manuseio de Lata de Alumínio - *Companhia Muller de Bebidas*.
- ⇒ Boas Práticas de Armazenagem, Transporte e Manuseio - *Kraft Foods*.
- ⇒ Cartilha para Pontos de Venda - Normas de Qualidade e Segurança de Alimentos - *Centro de Desenvolvimento para a Qualidade - M. Dias Branco*.
- ⇒ Boas Práticas de Armazenamento - 2009 - *Pepsico*.
- ⇒ Programa Desperdício ZERO - *Tetra Pak*.
- ⇒ Resolução RDC nº 275, de 21 de outubro de 2002 - Regulamento Técnico de Procedimentos Operacionais Padronizados aplicados aos Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos e a Lista de Verificação das Boas Práticas de Fabricação em Estabelecimentos Produtores/Industrializadores de Alimentos.



IMPORTANTE

**Contrate uma empresa especializada em Controle Integrado de Pragas - CIP.
A empresa contratada para controle de pragas deve ter autorização do Poder
Público.**

**Realizar a inspeção contra pragas no mínimo a cada 28 dias, para criar e garantir
cultura de observação/atenção contra pragas.**

Dentro do armazém NÃO PODE ser utilizado nenhum tipo de VENENO E/OU GÁS.

Armadilhas contra roedores:

(1) INTERNAMENTE: Cola a cada 6-12m

(2) EXTERNAMENTE: Iscas a cada 15-30m

O QUE NÃO PODE?

- ⇒ Áreas que contribuam para proliferação de insetos e roedores.
- ⇒ Permitir que a câmara fria acumule gelo e obstrua os difusores de ar.
- ⇒ Presença de animais domésticos dentro do armazém.
- ⇒ Manter no mesmo local ou transportar alimentos com produtos tóxicos.
- ⇒ Alimentar-se nas áreas de estocagem e manuseio de produtos.
- ⇒ Luz solar diretamente nos produtos.
- ⇒ Armazenar produto impróprio para consumo (vencido, avariados ou com pragas) na mesma área do produto apto para consumo.

SUMÁRIO

Objetivo	04
Definições	05
Transporte de Alimentos	07
I - O veículo dedicado ao transporte de alimentos	07
II - Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário	09
III - Limpeza e higiene do veículo	10
IV - Cuidados com Produtos Perecíveis	10
V - Transporte compartilhado de alimentos com outros produtos	11
Armazenagem, Manuseio e Estocagem	13
I - Local de Armazenamento	13
II - Limpeza e Higiene do Local de Armazenamento Cuidados	15
III - Produtos Perecíveis que necessitam de Refrigeração	16
IV - Forma de Armazenar - Manuseio, Organização dos Produtos e Empilhamento	16
V - Armazenagem e Manuseio dos Produtos Impróprios para Consumo	20
Exposição à Venda - Gôndolas	21
Reabastecimento das Gôndolas	23
Controle Integrado de Pragas	24
Problemas que podem ocorrer nos Produtos Alimentícios em razão de falhas no Transporte e/ou Armazenagem e/ou Manuseio e/ou Estocagem	25
O que não pode?	26
Referências	27

OBJETIVO

A Comissão de Atendimento ao Consumidor da ABIA - CAC detectou que grande parte dos problemas em produtos alimentícios relatados ao SAC, atingia o produto após a saída da fábrica e poderiam ser evitados se cuidados e ações simples fossem adotadas durante o transporte, manuseio e a armazenagem dos produtos nos pontos de venda.

Sendo assim, decidiu-se elaborar o presente trabalho com o objetivo de orientar os transportadores, as pessoas e as empresas que transportam, manuseiam, armazenam e comercializam produtos alimentícios sobre boas práticas que uma vez adotadas, reduzem o risco de que falhas no processo de distribuição prejudiquem a qualidade dos produtos ou causem risco a saúde.

A CAC espera que as orientações aqui constantes, funcionem como instrumento de apoio aos transportadores e estabelecimento comerciais que priorizam a manutenção e a oferta de produtos com qualidade e segurança, proporcionando a diminuição dos desperdícios e a satisfação dos consumidores.

- ⇒ Para captura de ROEDORES e INSETOS VOADORES, deve-se utilizar armadilhas de cola (sem veneno), nos ambientes INTERNOS do armazém,
- ⇒ A ÁREA ESPECÍFICA para armazenagem de PRODUTOS IMPRÓPRIOS deve ser protegida e monitorada por CONTROLE DE PRAGAS.

PROBLEMAS QUE PODEM OCORRER NOS
PRODUTOS ALIMENTÍCIOS
EM RAZÃO DE FALHAS NO
TRANSPORTE E/OU ARMAZENAGEM
E/OU MANUSEIO E/OU ESTOCAGEM.

- ⇒ Infestação por insetos em razão de gôndolas com acúmulo de sujeira e resíduo de alimentos.
- ⇒ Infestação por pragas de grão.
- ⇒ Presença de vestígios de roedores no produto.
- ⇒ Presença de material estranho no produto (ex. prego, lasca de madeira, odor estranho)

CONTROLE INTEGRADO DE PRAGAS



A área de ARMAZENAGEM e as áreas AO REDOR dela devem manter inspeção periódica de empresa de Controle Integrado de Pragas, a fim de diminuir os riscos de contaminação.

- ⇒ Em se tratando de ALIMENTOS, as pragas mais comuns que costumam atacar são: **MOSCAS, BARATAS, ROEDORES, FORMIGAS, CARUNCHOS (GORGULHO), TRAÇAS E PÁSSAROS.**



Roedores



Traças



Carunchos



Baratas



Moscas



Formigas

DEFINIÇÕES

- ⇒ **Carga Seca:** São considerados produtos que não dependem de cuidados especiais no que se refere à temperatura durante o transporte.
- ⇒ **Controle Integrado de Pragas:** sistema que incorpora ações preventivas e corretivas destinadas a impedir a atração, o abrigo, o acesso e ou proliferação de vetores e pragas urbanas que comprometam a segurança do alimento.
- ⇒ **Desinfecção:** é a redução, através de agentes químicos ou método físico e ou agente químico adequados, do número de microrganismos, a um nível que não comprometa a segurança do alimento.
- ⇒ **Desinfestação:** faz-se quando se procura exterminar animais macroscópicos que possam se transformar em transmissores para o homem ou ambientes como roedores, insetos, aracnídeos etc.
- ⇒ **Higienização:** operação que se divide em duas etapas, limpeza e desinfecção.
- ⇒ **Limpeza:** operação de remoção de terra, resíduos de alimentos, sujidades e ou outras substâncias indesejáveis.
- ⇒ **Pallets:** Acessório móvel de fixação e arranjo, que diminui o tempo de descarregamento e permite a circulação conveniente do ar.
- ⇒ **Produtos Não Perecíveis:** Os alimentos não perecíveis são aqueles que não precisam ser mantidos sob refrigeração, congelamento ou aquecimento. Podem ser armazenados à temperatura ambiente, observada a indicação do fabricante.

- ⇒ **Produtos Perecíveis:** São considerados produtos perecíveis os produtos alimentícios, alimentos in natura, produtos semi-preparados ou produtos preparados para o consumo que, pela sua natureza ou composição, necessitam de condições especiais de temperatura para a sua conservação e/ou vida útil curta conforme especificação do fabricante.
- ⇒ **Produtos Químicos ou produtos perigosos:** São os produtos de origem química, biológica ou radiológica que apresentam um risco à saúde, ao meio ambiente e a segurança alimentar, em caso de exposição.
- ⇒ **Produtos Tóxicos:** é todo produto que contém uma substância química capaz de causar dano a um sistema biológico, alterando uma função fisiológica e/ou levando o sistema à falência e morte.
- ⇒ **“Slip Sheet”:** É uma folha de deslizamento/ placa de papelão, utilizada como um dispositivo para a sustentação da carga em veículos de entrega e transporte de produtos.

- ⇒ Produto refrigerado/congelado que for retirado de sua gôndola específica, deverá ser avaliado quanto a alteração de suas características originais (cor, textura, temperatura/descongelamento), antes ser novamente exposto a venda. Produtos que perderem suas características originais devem ser descartados.
- ⇒ Deve ser observada a orientação do fabricante do equipamento - gôndola para resfriamento/congelamento - quanto a sua capacidade de armazenamento (quantidade de produto exposto a venda). Esse cuidado possibilita uma maior eficiência do equipamento quanto a circulação do frio e a respectiva conservação do produto.
- ⇒ A iluminação das gôndolas frigorificadas deve ser apropriada, de forma a não provocar trocas térmicas, que prejudicam a conservação do produto.

REABASTECIMENTO DAS GONDOLAS

Sugestão de Procedimento:

- 1º- Retirar todos os produtos da gôndola;***
- 2º- Limpar o local, com pano e álcool 70%;***
- 3º- Antes de recolocar os produtos, inspecioná-los rigorosamente para verificar se existe infestação por pragas, prazo de validade vencido, ou embalagens danificadas (rasgadas, furadas, estufadas com perda de vácuo, abertas ou amassadas). Nesse caso, os produtos devem ser segregados.***

- ⇒ Os alimentos devem ser expostos em gôndolas DISTANTES das que contenham PRODUTOS DE LIMPEZA, PERFUMARIA, PRODUTOS QUÍMICOS, SOLVENTES (QUEROSENE E GASOLINA) OU OUTROS PRODUTOS NÃO ALIMENTÍCIOS TÓXICOS, OU COM ODORES FORTES.
- ⇒ Os produtos com PRAZO DE VALIDADE VENCIDO **não** podem ser expostos a venda. Devem ser retirados das gôndolas e separados dos demais alimentos aptos para consumo.
- ⇒ A data de validade do produto que for fracionado no local de venda deve ser anterior a data de validade do produto constante do rótulo original.



DICAS

Para garantir que o produto fracionado no ponto de venda, seja consumido dentro do prazo de validade estipulado pelo fabricante, o manipulador deve manter acessível a identificação da data de fabricação, lote e validade do produto original durante todo o processo de fracionamento.

- ⇒ Produtos originalmente embalados a vácuo (por ex. lingüiças frescas e cozidas, salsichas), se fracionados no local de venda, não podem ter a parte não fracionada reembalada, salvo seja novamente embalada a vácuo.
- ⇒ As gôndolas de produtos resfriados/congelados devem observar a temperatura especificada pelo fabricante e devem ser mantidas EM FUNCIONAMENTO constante, durante todo o período que abrigarem produtos.

TRANSPORTE DE ALIMENTOS

I

O veículo dedicado ao transporte de alimentos



O transporte não se limita apenas ao deslocamento dos alimentos. Inclui **todas as operações** relacionadas ao CARREGAMENTO e ao DESCARREGAMENTO dos produtos. Os cuidados durante essas operações têm importância fundamental para a garantia da segurança e qualidade dos produtos.

- ⇒ A cabine do condutor do veículo deve ser isolada da parte que contém os alimentos.
- ⇒ A parte do veículo em contato com a carga deve ser revestida de material liso, resistente, impermeável, atóxico e lavável, para impedir a contaminação e deterioração dos produtos.
- ⇒ Se o alimento estiver apenas em sua embalagem primária (contato direto com o produto) não deverá ser transportado em contato direto com o piso do veículo.
- ⇒ Quando a embalagem do alimento indicar: ele deve ser colocado sobre prateleiras ou similares, pallets ou slip sheet (se necessário removíveis), de forma a evitar contaminação.

- ⇒ Os materiais utilizados para proteção e fixação da carga (pallets, cortinas, divisórias móveis, espaçadores, calços, cordas, grampos, prateleiras, estrados, lona, plásticos, encerados) devem estar limpos, em boas condições (inclusive sem furos), para não contaminarem ou causarem danos ao produto.



Deve-se evitar freadas bruscas e curvas em alta velocidade para que as bandejas não tombem, o que pode danificar as embalagens e os produtos

- ⇒ A manutenção do piso e das laterais da carroceria deve ser periódica para evitar que lascas de madeira ou pregos possam danificar e contaminar os produtos.



Caminhão com carroceria/vagão aberto pode ser utilizado para transporte de produtos que não exijam condições especiais, de acordo com as recomendações do fabricante (produtos não perecíveis, carga seca). Nesse caso, sugere fazer amarração e **ENLONAMENTO** completo da carga.

MOTORISTAS E AJUDANTES DEVEM RECEBER TREINAMENTO ADEQUADO SOBRE OS CUIDADOS NO TRANSPORTE DE ALIMENTOS E SOBRE OS RISCOS DE CONTAMINAÇÃO E/OU DETERIORAÇÃO DOS PRODUTOS.

EXPOSIÇÃO A VENDA - GÔNDOLAS

- ⇒ A área de exposição dos produtos deve ser limpa, bem arejada e iluminada.
- ⇒ As gôndolas devem ser **limpas** constantemente, principalmente nas JUNTAS, FRESTAS, CANTOS E ESPAÇO ENTRE A ETIQUETAGEM E A GÔNDOLA, para remover todo resíduo de alimento que possa atrair insetos.
- ⇒ Devem ser expostos na parte da frente das gôndolas os produtos mais antigos para assegurar o bom funcionamento do sistema PEPS (primeiro que entra no armazém deve ser o primeiro a ser exposto à venda).
- ⇒ Os alimentos com embalagens furadas, rasgadas, estufadas, com perda de vácuo ou abertas, latas amassadas ou ainda que apresentem **INFESTAÇÃO POR PRAGAS**, devem ser **REMOVIDOS** imediatamente das gôndolas e direcionados para descarte. A gôndola onde se encontrava o produto deve ser higienizada.

Sugestão para higienização da Gôndola: PANO LIMPO E ÁLCOOL 70%.

Para evitar danos às embalagens, verifique se existem cantos “vivos” na gôndola antes de recolocar o produto na gôndola. Os cantos “vivos” podem furar, rasgar ou provocar a perda de vácuo do produto.

- ⇒ Todo o LOTE do produto que apresentou **INFESTAÇÃO** deve ser localizado para que possa ser **AVALIADO, SEGREGADO E DESCARTADO** imediatamente, se o caso.



Os pallets devem estar a 50cm das paredes e 10cm do piso para facilitar a limpeza, circulação de ar, e evitar acúmulo de umidade e pragas.

V

Armazenagem e Manuseio dos produtos IMPRÓPRIOS PARA CONSUMO

- ⇒ Produtos IMPRÓPRIOS PARA O CONSUMO (vencidos, avariados ou com pragas) devem ser **SEPARADOS** dos demais produtos.
- ⇒ Deve haver **ÁREA ESPECÍFICA** para **ARMAZENAGEM** de produtos impróprios, longe dos produtos próprios para o consumo.
- ⇒ Quando os produtos impróprios contiverem **PRAGAS** devem ser mantidos **ISOLADOS** (fora da área de armazenamento - **ÁREA EXTERNA OU OUTRO PRÉDIO**) para evitar a infestação dos demais produtos.
- ⇒ Produtos embutidos (por ex. mortadelas, presuntos, queijos, salames) não podem ser fracionados e expostos a venda após o prazo de validade constante do rótulo original. Vencido o prazo de validade, o produto deve ser segregado.

- ⇒ Em se tratando de carga de latas, o veículo deve ser carregado colocando 1 palete por vez até completar o pedido, através de empilhadeira ou paleteira.
- ⇒ A carroceria do caminhão não deve conter nenhum material estranho no seu interior, como por exemplo: pneus estepes, ferramentas, galões de combustível.

DICAS

- (1) Para melhor conservação da embalagem e do produto pode ser feito o **envelopamento dos pallets, conforme o caso.**
- (2) **No transporte de alimentos, seguir sempre as orientações do fabricante.**
- (3) **Nunca transportar produtos AVARIADOS ou VENCIDOS em um mesmo carregamento que contenha produtos destinados a venda e consumo.**

II

Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário

- ⇒ Os veículos de transporte de alimentos devem possuir Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário de acordo com a legislação vigente.
- ⇒ É de responsabilidade do proprietário ou responsável pelo veículo de transporte, manter o Certificado de Vistoria e/ou Alvará Sanitário em consonância com a legislação vigente.

III

Limpeza e higiene do veículo



Para limpeza dos veículos que transportam alimentos, deve-se usar produtos fabricados à base de ingredientes não tóxicos ou que não transmitam sabor ou odor, aprovados por órgãos competentes.

- ⇒ Em se tratando de caminhão baú, as portas devem permitir a adequada higienização e possuir vedação suficiente para impedir a entradas de insetos rasteiros e/ou voadores e manter a temperatura interna.
- ⇒ A carroceria deve ser mantida limpa, seca e, se o caso, forrada adequadamente para evitar contaminação química ou microbiológica do alimento que está sendo transportado.

ATENÇÃO

Todos os veículos de entrega (frota própria ou locada) devem ser LIMPOS internamente antes de todo carregamento, e no caso de produtos não refrigerados, DESINFESTADOS no mínimo, a cada 3 meses, para eliminar possíveis fontes de contaminação por pragas e/ou materiais estranhos.

IV

Cuidados com Produtos Perecíveis

- ⇒ O resfriamento do container para o transporte de alimentos perecíveis deve ser efetuado **antes** do carregamento. A temperatura exterior pode ser a causa de variações de temperaturas prejudiciais à boa conservação dos produtos.
- ⇒ O sistema de refrigeração deve assegurar condições de temperatura e umidade adequadas aos alimentos transportados, segundo recomendação do fabricante.



LEMBRE-SE:

1. Sempre verificar as **ORIENTAÇÕES** do fabricante sobre a **ARMAZENAGEM** do produto.
2. Não ultrapasse a altura máxima de empilhamento das embalagens recomendada pelo Fabricante.
3. Margarinas domésticas devem ser armazenadas sob refrigeração.
4. Planeje a rotatividade do Estoque, aplicando-se o **PEPS** (primeiro que entra primeiro que sai).
5. Utilize empilhadeira com batedor de proteção para retirar os produtos do estoque. Isso evita danos aos produtos.

Segure as bandejas com as duas mãos.
Nunca segure apenas pelos filmes.



ESTOQUE

Para facilitar a ORGANIZAÇÃO e o CONTROLE do estoque, identifique os pallets com ETIQUETA contendo:

- (1) Nome do produto e gramagem;
- (2) Quantidade no pallet;
- (3) Data de validade;
- (4) Lote;
- (5) Data de recebimento;
- (6) Origem do recebimento.



Sempre **RETIRAR** do armazém produtos alimentícios **ESTRAGADOS** ou **INFESTADOS** para evitar a contaminação dos demais produtos.

- ⇒ Realizar **VERIFICAÇÃO PERIÓDICA** dos produtos em **ESTOQUE** e caso sejam encontradas embalagens danificadas, estas devem ser retiradas do pallet **imediatamente** para evitar danos aos demais produtos.
- ⇒ **MATÉRIA-PRIMA** (insumos) **NÃO** deve ser armazenada junto a **PRODUTO ACABADO**. Caso as áreas de armazenamento estejam sob o mesmo prédio deve haver **ISOLAMENTO FÍSICO** entre as áreas.
- ⇒ Transporte as bandejas preferencialmente com carrinhos ou outro meio disponível.
- ⇒ Mantenha um espaçamento entre os pallets. Isso permite uma melhor visualização dos produtos.

**Nunca empilhe os pallets uns sobre os outros.
Use porta pallets.**



**Não abrace as embalagens soltas.
Coloque uma caixa de cada vez.**

- ⇒ Para produtos alimentares refrigerados e/ou congelados, o transportador deve **controlar** a temperatura para garantir que os alimentos sejam mantidos à temperatura recomendada pelo fabricante.

V

Transporte compartilhado de alimentos com outros produtos



É **PROIBIDO MANTER** no mesmo local ou **TRANSPORTAR** no mesmo veículo, **ALIMENTOS** e **PRODUTOS TÓXICOS** ou outras **SUBSTÂNCIAS** que possam comprometer a integridade dos alimentos, contaminá-los ou corrompê-los.



- ⇒ O transporte de **ALIMENTOS** em conjunto com **OUTROS PRODUTOS** (exceto produtos tóxicos), **numa mesma câmara de conservação**, só é admitido no caso de alimentos compatíveis, ou seja, aqueles que em função da sua origem, características de conservação (temperatura e umidade) e embalagens de acondicionamento, não corram risco de contaminação cruzada durante o transporte.

É PROIBIDO transportar matérias-primas para a indústria alimentícia e/ou alimentos conjuntamente com PESSOAS E ANIMAIS.

⇒ Quando não houver compatibilidade para transporte dos ALIMENTOS no mesmo compartimento com OUTROS PRODUTOS, o transporte no mesmo veículo PODERÁ ser feito desde que este possua ÁREAS DEVIDAMENTE ISOLADAS (ambientes diferenciados) e que seja dotado de revestimentos internos de fácil limpeza, que aceitem a lavagem úmida e que não venham a absorver odores do baú.

⇒ As áreas isoladas devem conter divisórias instaladas de tal forma que vedem a passagem de odores aos demais ambientes. As divisórias podem ser móveis para permitir total flexibilidade às cargas a serem transportadas, mas é necessário acesso independente para cada ambiente.



IMPORTANTE

Cargas com diferentes necessidades de temperatura devem seguir as normas de compartimentação da câmara de conservação.

Não transportar em conjunto alimentos refrigerados e cargas secas que possam sofrer alteração em razão da temperatura do ambiente.



Os produtos devem ser armazenados sobre pallets (de madeira ou PVC) em BOM ESTADO DE CONSERVAÇÃO.

⇒ Entre os ALIMENTOS, reservar área específica, separada dos demais alimentos industrializados, para armazenamento de produtos farináceos e grãos. Essa atitude evita que infestações (traças, carunchos) que atinjam os produtos farináceos e grãos, passem para os demais produtos.

⇒ Os alimentos devem ser armazenados ao abrigo da luz solar direta, calor, goteiras, umidade excessiva ou janelas que, quando abertas, possam molhá-los.

Não se deve:

- Arremessar ou arrastar as embalagens;
- Colocar pesos excessivos sobre fardos ou caixas;
- Pisotear, caminhar ou sentar-se sobre caixas e fardos;
- Bater, empurrar ou arrumar os produtos com os pés.



III

Produtos Perecíveis que necessitam de Refrigeração

- ⇒ Para armazenar produtos perecíveis que necessitem de controle de temperatura e umidade (resfriados/congelado), o armazém deverá estar equipado com:
 - (1) Sistema de Refrigeração e Controle de Temperatura com calibragem periódica;
 - (2) Controle apropriado e registro de dados do equipamento de refrigeração (ex. potência, fabricante, validade de manutenção etc.)
- ⇒ Os alimentos que necessitam de refrigeração devem ser imediatamente colocados na câmara fria logo após o recebimento e conferência e mantidos nas temperaturas indicadas pelos fabricantes.

Sugestão: Mantenha programa de manutenção preventiva dos equipamentos de refrigeração. Isso evita que eventual mau funcionamento do equipamento prejudique a conservação do produto.

IV

Forma de Armazenar

Manuseio, Organização dos Produtos e Empilhamento

- ⇒ Os ALIMENTOS devem ser armazenados em locais próprios, DISTANTES do local de armazenagem de PRODUTOS TÓXICOS, produtos de limpeza, solventes, perfumaria, ração animal e outros com odores fortes.
- ⇒ PRODUTOS QUÍMICOS devem ser identificados e mantidos a no mínimo 4m dos ALIMENTOS, e necessariamente em local de acesso controlado/restrito.

ARMAZENAGEM, MANUSEIO E ESTOCAGEM

I

Local de Armazenamento

- ⇒ O local utilizado para armazenar alimentos:
 - ☞ **deve estar em bom estado de uso e conservação (livre de rachaduras, umidade e bolor);**
 - ☞ **não deve apresentar umidade e/ou vazamento ou mau cheiro (ex. esgotos abertos);**
 - ☞ **não deve ter aberturas que permitam a entrada de pássaros, insetos, roedores e outras pragas.**
- ⇒ A legislação sanitária do Município do local do armazenamento dos produtos alimentícios deve ser verificada. Esta norma estabelecerá quais devem ser as características do local.



LEMBRE-SE:

É PROIBIDA a presença de animais domésticos (gatos, cachorros etc) no local de armazenagem.

- ⇒ A temperatura adequada do armazém dependerá da indicação do fabricante do produto que será armazenado.
- ⇒ A umidade do local deve ser mantida entre 50% a 65%.

Recomendações gerais para a **ÁREA INTERNA** do local de armazenamento de alimentos.

*Essas recomendações não afastam a observância da legislação específica do Município de localização.

- ☞ **Piso:** Material que permite fácil e apropriada higienização (liso, resistente, com desnível para escoar água, impermeável entre outros)
- ☞ **Drenos/Ralos** sifonados e grelhas, em quantidade suficiente e colocados em locais adequados de forma a facilitar o escoamento e proteger contra a entrada de baratas, roedores etc.
- ☞ **Teto:** Acabamento liso, em cor clara, impermeável, de fácil limpeza e, quando for o caso, desinfecção.
- ☞ **Paredes:** Acabamento liso, impermeáveis, e de fácil higienização até uma altura adequada para todas as operações. Cor clara. Em adequado estado de conservação (livres de falhas, rachaduras, umidade, descascamento). Ângulos abaulados entre as paredes e o piso e entre as paredes e o teto.
- ☞ **Portas:** Lisas, de fácil higienização, ajustadas aos batentes, sem falhas de revestimento Devem ser mantidas fechadas quando não estão em uso. Quando abertas (carga e descarga) sugere-se possuir cortina de ar ou cortinas plásticas a fim de minimizar a entrada de pragas.
- ☞ **Janelas:** existência de proteção contra insetos e roedores (telas milimétricas ou outro sistema)
- ☞ **Vidros:** Evitar. Se houver, devem ser temperados ou ter filme do lado interno.
- ☞ **Ventiladores:** equipamento higienizado e com manutenção adequada.
- ☞ **Iluminação:** natural ou artificial adequada à atividade desenvolvida, sem ofuscamento, reflexos fortes, sombras e contrastes excessivos.
- ☞ **Luminárias:** com proteção adequada contra quebras e em adequado estado de conservação. Sugestão: lâmpadas vapor de sódio (amarelas).
- ☞ **Latas de Lixo:** de fácil higienização e transporte, devidamente identificadas e higienizadas constantemente. Uso de sacos de lixo apropriados. Quando necessário, recipientes tampados com acionamento não manual.



DICAS

- (1) Para evitar que os veículos entrem no local de armazenagem, para coletas e entregas, utilize **PLATAFORMAS** nos armazéns.
- (2) O local de armazenagem deve ser **ORGANIZADO** para que haja espaço livre para movimentação de mercadorias, impedindo avarias nos produtos por choques mecânicos (quedas, etc.)

II

Limpeza e higiene do local de armazenagem - Cuidados



Os locais de armazenagem devem ser limpos com frequência (teto, paredes e pisos), e ter livre acesso para limpeza, mesmo quando cheios. Armazéns sujos são focos de pragas.



- ⇒ Os pisos devem estar livres de máquinas ou equipamento ociosos, entulhos e odor.
- ⇒ As **ÁREAS AO REDOR** do local de armazenagem devem estar livres de materiais obsoletos ou outros materiais que facilitem a proliferação de pragas.



DICAS

- (1) A limpeza de pallets: pode ser feita via aspiração, e/ou uso de vassouras e escovas.
- (2) Os pallets de **MADEIRA** não devem ser lavados, pois a umidade favorece o aparecimento de mofo, bolor, etc.
- (3) Pallets de **PLÁSTICO** podem ser lavados com detergente neutro e depois devem ser enxaguados com água limpa e secos.
- (4) Evite colocar as caixas de embarque diretamente no chão ou encostadas nas paredes. Isso impossibilita a limpeza. Use pallets ou estrados.