MEMORIAL DESCRITIVO

NOME DA FIRMA : ASSOCIACAO DOS PRODUTORES DO VALE SÃO BENTO

ENDEREÇO: LOCALIDADE SÃO BENTO

CNPJ – 04.865.020/0001-86

QUIXERAMOBIM - CEARÁ.

1 – OBJETIVO

* A INDUSTRIA DOS PRODUTORES DO VALE DO SAAO BENTO TEM COMO OBJETIVO PROCESSAR POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS NO MUNICIPIO DE QUIXERAMOBIM - CEARA

5 - EQUIPAMENTOS .

A INDUSTRIA TEM NA SUA LINHA DE PRODUÇÃO OS SEGUINTES EQUIPAMENTOS:

1. UM LIQUIDIFICADOR INDUSTRIAL COM CAPACIDADE DE 25 LITROS CADA DE BASCULANTE.

B. UM FOGAO INDUSTRIAL DE ALTA PRESSÃO INDIVIDUAL COMO FONTE DE AQUECIMENTO.

C. UMA DESPOLPADEIRA COM CAPACIDADE DE 300kg/h EM AÇO INOXIDAVEL.

D. UMA BALANÇA COM CAPACIDADE DE 120g.

E. UMA BALANÇA COM CAPACIDADE DE 50kg E OUTRA DE 5kg.

F. DUAS MESAS DE APOIO PARA EMBALAGENS CONSTRUIDA EM AÇO INOXIDAVEL.

G. UMA MAQUINA DE ACONDICIONAR AS POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS SEMI AUTOMATICA

H.. QUATRO FREEZER COM CAPACIDADE DE 300 LITROS

6 – VASILHAME

* O TIPO DE EMBALAGENS QUE É UTILIZADA NA FABRICA SÃO EMBALAGENS PLASTICAS TIPO SACOS COM ESPESSURA 10x25 COM CAPACDIDADE DE 100 500 E 1000ml. QUE SERA DESTRIBUIDA NO MERCADO CONSUMIDOR.

7 – AGUA.

* A AGUA UTILIZADA NA LAVAGEM DE UTENSILIOS E EQUIPAMENTOS É PROVENIENTE DA CAGECE SEDIADA EM QUIXERAMOBIM - CEARÁ.

8 – INSTALAÇÕES SANITARIAS

* A FABRICA TEM UM CONJUNTO DE BANHEIROS, QUE ESTÃO CONSTRUIDOS NAS CONDIÇÕES DE HIGIENE ADEQUADA PARA O FUNCIONAMENTO DA FABRICA . A REDE DE ESGOTO PARA ESCOAMENTO DE DETRITOS É DESPEJADA PARA UMA REDE DE ESGOTO DO GOVERNO ESTADUAL. ALEM DISSE A FABRICA TEM NAS SUAS ADJACENCIAS UMA FOSSA ASSEPTICA.

9 – CAPACIDADE DE PRODUÇÃO

* A CAPACIDADE DE PRODUÇAO DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS É DE 500kg MENSAL

10 – CARACTERISTICA DOS RESIDUOS

* A EMPRESA DEVIDO SER UMA EMPRESA PEQUENA, NAÕ GERA RESIDUOS SOLIDOS SIGNIFICATIVOS PARA CONTAMINAR O MEIO AMBIENTE PORQUE UTILIZA SOMENTE LAVAGEM DE UTENSILIOS E OS EQUIPAMENTOS CITADOS ACIMA.

11 – DESTINO FINAL DOS RESIDUOS

* O DESTINO FINAL DOS RESIDUOS PROVENIENTE DAS LAVAGENS DOS EQUIPAMENTOS E UTENSILIOS SÃO CONDUZIDOS PARA A REDE DE ESGOTO DO GOVERNO E PARA A FOSSA ASSEPTICA E O LIXO COMO SACOS PLASTICOS SÃO COLETADOS PELA COLETA DE LISO DA PREFEITURA.

QUIXERAMOBIM, 10 DE JUNHO DE 2016

SECRETARIA EXECUTIVA REGIONAL

DISTRITO DE SAÚDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERAMOBIM

VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

REQUISITOS MÍNIMOS NECESSÁRIOS PARA ELABORAÇÃO DOS PROCEDIMENTOS OPERACIONAIS PADRONIZADO - POP´S EM ESTABELECIMENTOS ALIMENTÍCIOS

01. IDENTIFICAÇÃO DO ESTABELECIMENTO:

a) RAZÃO SOCIAL: ASSOCIACAO DOS PRODUTORES DO VALE DO SÃO BENTO

b) NOME COMERCIAL: POLPA SÃO BENTO

02. NOME DO RESPONSÁVEL TÉCNICO E NÚMERO DO CONSELHO DE CLASSE

ENG. DE ALIMENTOS: ANTENOR SILVA JUNIOR / CRQ:10300208

03. DESCRIÇÃO DOS TIPOS DE PRODUTOS QUE SERÃO COMERCIALIZADOS:

BENEFICIAMENTO DE POLPAS DE FRUTAS CONGELADAS

04. DESCRIÇÃO DAS INSTALAÇÕES FÍSICAS:

a) LOCALIZAÇÃO:

O ESTEBELECIMENTO ESTÁ SITUADO EM ZONA ISENTA DE ODORES INDESEJÁVEIS,CONTAMINANTES, NÃO EXPOSTO A INUNDAÇÃO, SENDO EVITADO RISCOS DE PERIGO DE CONTAMINAÇÃO DE ALIMENTOS E AGRAVOS À SAÚDE.

b) SUPERFÍCIES

TETO: GALPÃO REBOCADO E PINTADO.

PISO: CIMENTO INDUSTRIAL

PAREDES: TINTAS LAVAVEL

c) INSTALAÇÃO ELÉTRICA: QUADRO DE DISTRIBUIÇÃO.

d) ILUMINAÇÃO: LÂMPADAS FLORESCENTES COM PROTEÇÃO

e) VENTILAÇÃO: VENTILAÇÃO NATURAL.

05. ABASTECIMENTO DE ÁGUA:

a) FONTE:CAGECE.

b) FREQUÊNCIA DA HIGIENIZAÇÃO DO RESERVATÓRIO:TRIMESTRAL.

c) REGISTRO E DADOS DAS ANÁLISES:SEMESTRAL.

06. DESCREVER AS ETAPAS DE HIGIENIZACÃO, FREQUÊNCIA E PRODUTOS UTILIZADOS QUANTO A:

a) MANIPULADOR: SÃO CONSCIENTIZADOS A USAR MEDIDAS DE HIGIENE,USANDO TAMBÉM UTENSÍLIOS QUE AJUDEM, COMO LUVAS, TOUCAS E AVENTAIS.

b) PRODUTOS ALIMENTÍCIOS: OS PRODUTOS OBTIDOS SÃO CUIDADOSAMENTE PROCESSADO UTILIZANDO EQUIPAMENTOS ADEQUADOS E LIMPOS E FINALMENTE O PRODUTO OBTIDO É EMBALADO, ROTULADO E COMERCIALIZADO.

c) AMBIENTE(INCLUINDO EQUIPAMENTOS E UTENSÍLIOS):

O AMBIENTE,OS UTENSÍLIOS E EQUIPAMENTOS DE TRABALHO SÃO DIARIAMENTE LIMPOS EVITANDO INFESTAÇÕES E ROEDORES COMO FOCO DE CONTAMINAÇÃO.

07. HIGIENIZACÃO DAS MÃOS:

a)ETAPAS DO PROCESSAMENTO: LAVAM-SE AS MÃOS COM ÁGUA SANITÁRIA E SABÃO LÍQUIDO NEUTRO E SECA COM PAPEL TOALHA.

b) PERIODICIDADE: SEMPRE QUE SE ENTRA NA ÁREA DE PRODUÇÃO.

c) PRODUTOS ULTILIZADOS: DETERGENTE NEUTRO.

08.CONTROLE DE PRAGAS:

a) PROCEDIMENTOS ADOTADOS PARA EXCLUIR TODOS OS TIPOS DE PRAGAS E VETORES,MONITORAMENTO E AÇÃO CORRETIVA, REGISTRO E VERIFICAÇÃO: O CONTROLE DE PRAGAS É FEITO POR UMA EMPRESA ESPECIALIZADA COM REGISTRO NA DIVISÃO DE VIGILÂNCIA SANITÁRIA NA REGIONAL DE QUIXERAMOBIM

09. DESCREVER AS NORMAS DE ARMAZENAMENTO QUANTO:

a) RECEBIMENTO DE MATÉRIA-PRIMA: AS FRUTAS SÃO AO CHEGAR A FABRICA INSPECIONADA EM RELAÇÃO AO SEU ESTADO DE MATURAÇÃO E DEVIDAMENTE LAVADAS PARA EVITAR CONTAMINAÇÃO DE MICROORGANISMOS PROVENIENTE DA COLHEITA.

b) TEMPERATURA AMBIENTE: TODOS NOSSOS PRODUTOS SÃO ARMAZENADOS EM FREEZER

c) TEMPERATURA CONTROLADA: A TEMPERATURA DO FREEZER É DE -18ºC

d) MEDIDAS OBSERVADAS PARA GARANTIR O CONTROLE. O CONTROLE E FEITO RIGORASAMENTE NA FRUTA AO CHEGAR A FABRICA E DURANTE O PROCESSAMENTO PARA QUE HAJA UM FLUXO DE PRODUÇÃO DENTRO DOS PADRÕES E LOGO A SEGUIR ARMAZENADAS EM FREEZER

10. CONTROLE DA SAÚDE DO TRABALHADOR:

a) RELAÇÃO DOS EXAMES MEDICOS E LABORATORIAIS E PERIDIOCIDADE: OS EXAMES SÃO FEITOS SEMESTRALMENTE E QUANDO HOUVER NECESSIDADE

b) UTILIZAÇÃO DE EQUIPAMENTOS DE PROTEÇÃO INDIVIDUAL: LUVAS, TOCAS, ÓCULOS, AVENTAIS E PROTETOR DE OUVIDOS.

11. DESCREVER NORMAS DE GERENCIAMENTO DOS ALIMENTOS VENCIDOS

a) ARMAZENAMENTO: AS MATÉRIAS-PRIMAS QUE FOREM IMPRÓPRIAS PARA O CONSUMO HUMANO SÃO ISOLADAS DURANTE O PROCESSO PRODUTIVO, PARA EVITAR A CONTAMINAÇÃO DAS MATERIAS-PRIMAS E DO MEIO-AMBIENTE.

b) DEVOLUÇAÕ: O PRODUTO É RETIRADO DOS SUPERMERCADOS ONDE É FEITA A TROCA DA MERCADORIA E AQUI CHEGANDO ELE NÃO É MAIS ULTILIZADO E É DESCARTADO PARA A COLETA DO LIXO DA PREFEITURA.

c) INUTILIZAÇÃO: QUANDO O PRODUTO APRESENTA QUALQUER PROBLEMA ELE NÃO E MAIS USADO E TOTALMENTE DESCARTADO

12.DESCREVER ATRIBUIÇÕES DE

a) MANIPULADOR:TODOS OS MANIPULADORES SÃO TREINADOS A LIDAR DEVIDAMENTE COM O PRODUTO E CONSCIENTIZADOS A PRATICAR ÀS MEDIDAS DE HIGIENE.

b) GERENTE: A PESSOA RESPONSÁVEL PELA FISCALIZAÇÃO DA BOA PRÁTICA NA FABRICAÇÃO DOS ALIMENTOS.

c) RECEPCIONISTA: A EMPRESA CONTEM UM FUNCIONÁRIO PARA A FUNÇÃO DETERMINADA..

d) OUTRAS: OS DEMAIS ASSIM COMO OS MANIPULADORES DOS ALIMENTOS SÃO CONSCIENTIZADOS A MANTER UMA BOA PRÁTICA DE QUE É PROIBIDO TODO ATO QUE POSSA ORIGINAR A CONTAMINAÇÃO DOS ALIMENTOS, COMO: COMER, FUMAR, TOSSIR OU OUTRAS PRÁTICAS ANTI-HIGIÊNICAS.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_

SECRETARIA EXECUTIVA REGIONAL

DISTRITO DE SAÚDE

PREFEITURA MUNICIPAL DE QUIXERAMOBIM

VIGILÂNCIA SANITÁRIA E AMBIENTAL

MANUAL DE BOAS PRATICAS DE FABRICAÇÃO

1. INTRODUÇÃO

As boas praticas no processamento são fundamentais para mantermos o alto padrões de qualidade do nossos produtos e assim atingirmos nosso objetivo.

Este manual de instruções sobre boas praticas de fabricação orienta os requisitos básicos do processamento de todas as pessoas dentro de nossa fabrica.

1. OBJETIVOS

2.1 – Dar orientação precisa sobre a importância da obediência das normas de fabricação, sanitificação e higienização na industria de BENEFICIAMENTO DE POLPA DE FRUTAS CONGELADAS

2.2 – Ensinar a importância da higiene pessoal no beneficiamento de polpa de frutas congeladas

2.3 – Ensinar técnicas operacionais sobre matéria prima, transportes e manuseio dentro da correta pratica de santificação.

2.4 – Oferecer ao consumidor um produto alimentício com total garantia de qualidade

3.0 – SELEÇÃO DE FUNCIONARIOS/REQUISITOS BASICOS

3.1 – Todas as pessoas que vão trabalhar na fabrica tem que ter senso de responsabilidade e com facilidade de absorver treinamento sobre beneficiaqmento de polpas de frutas congeladas sobre higiene com a finalidade de proteger os produtos de contaminações físicas, químicas e microbiológicas.

3.2 – Todos os candidatos a emprego devem estar gozando de saúde perfeita e se submentendo a exames médicos semestralmente.

3.3 – Todos os candidatos deverão obedecer as normas da empresa que envolvam barbas, bigodes, costelatas, cabelos, mão unhas, fardamento e usar gorros e aventais.

4.0 – HIGIENE PESSOAL DO FUNCIONARIO

4.1 – BARBA, BIGODES E COSTELATAS.

* Todos os funcionários da empresa do sexo masculino deverá estar sempre barbeados, os bigodes deverá estar aparados e as costeletas feitas até o comprimento máximo da parte inferior da orelha.

4.2 – CABELOS

* O cabelos dos homens deverá estar bem aparados e com uso de gorros da mesma forma as mulheres.

4.3 – MÃO E UNHAS

* As mão devem estar sempre limpas. Devem se lavadas com água e sabão antes do inicio do trabalho e depois de utilizar o sanitário. As unhas devem ser rmantidas curtas e limpas e estar proibido o uso de cílios e unhas postiças e qualquer tipo de esmalte.

4.4 – FARDAMENTO

* Todos os funcionários da empresa deverá usar batas em bom estado, sem rasgos e conservado limpos durante o trabalho. As batas após o trabalho deverão ser guardadas em lugares adequados, com armários, etc... Os calçados devem estar limpos em boas condições e não é permitido trabalhar com brincos, alfinetes, anéis e outras jóias que possam cair no produto a ser elaborado.

5.0 – BOAS PRATICAS SANITARIAS NA AREA DE PRODUÇÃO

5.1 – O s funcionários que estejam com doenças infecto-contagiosas como gripe, garganta inflamada, inflamações na pele e feridas não deverá ter contado direto com as matéria primas e executar tarefas do processamento. Deverá ter a recomendação de tratamento medico.

5.2 – ALIMENTOS E BEBIDAS E CIGARROS

* Não é permitida a entrada de bebidas alcoólicas na fabrica exceto nas áreas autorizadas para esse fim. O mesmo acontece com o cigarro. Restos de comidas deverá ser colocadas em lixeiras adequadas e nunca guardados para posterior consumo.

5.3 – UTILIZAÇÃO DE LUVAS E MASCARAS

* No caso necessário do uso de luvas e mascaras, estas devem ser mantidas sempre limpas e o material deve ser inerte a matéria prima a ser utilizada e o produto a ser fabricado.

5.4 – AREAS FISICA DA FABRICA

* As áreas de trabalhos devem ser limpas como também os equipamentos e utensilios utilizados para evitar a contaminação do produto acabado. As paredes deverá ser revestida de azulejo ou tinta lavavel ( 2m de altura ). O piso deverá ser de cerâmica adequada ou de cimento revestido com tinta anticorrosiva ou seja, resistente a álcalis e ácidos.

6.0 – CONTROLE DE QUALIDADE

O controle de qualidade é de grande importância para obtenção de produtos de alta qualidade e defensa do consumidor e deve ser visto pelos seguintes aspectos:

1 – Controle de qualidade da matéria prima

2 – Controle do processamento

3 – Controle do produto final.

Para obtenção de bons resultados é importante o conhecimento das normas governamentais no que se refere ao controle na legislação. e a utilização dos equipamentos envolvidos.

7.0 – INFORMAÇÕES AO CONSUMIDOR

* Todos os nossos produtos são devidamente datados e codificados. O produto deve ser bem identificado desde o recebimento da matéria prima até o produto final. Os produtos devem ser bem armazenados em lugares limpos e arejados com temperaturas adequadas.

\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_