

## **RECOMENDAÇÕES TÉCNICAS PARA ARMAZENS DE GRÃOS, BENEFICIADORAS/EMPACOTADORAS DE ALIMENTOS E CONGÊNERES**

O beneficiamento dos grãos requer cuidados que vão da colheita, ao armazenamento das matérias primas, ao empacotamento e ao armazenamento do produto acabado, devido ao risco de desenvolvimento de contaminação microbiológica.

Além da presença de roedores e insetos, o ácaro é um microorganismo de relevância que danifica os grãos causando sérios prejuízos tanto qualitativos quanto quantitativos. A presença de insetos geralmente está associada à pré-existência de focos de infestação, daí a importância da higienização de silos e armazéns antes de sua utilização.

As pragas associadas ao mau armazenamento do arroz e do feijão são os fungos. Estes têm importância na saúde pública, por eliminarem substâncias tóxicas de alto potencial cancerígeno. A aflatoxina e a ocratoxina no feijão, o desoxinivalenol (DON), e a zearalenona no arroz são as principais micotoxinas encontradas nestes grãos.

O controle da umidade é importante na qualidade dos produtos devendo a colheita dos grãos ser realizada tão logo o teor de umidade esteja em nível adequado.

Para evitar a proliferação de microorganismos, os cuidados no armazenamento são:

- a desinfecção das instalações e dos equipamentos de colheita;
- a limpeza dos silos e dos graneleiros, removendo-se os pós, o lixo e outros materiais;
- realizar corretamente as operações de pré-limpeza e limpeza, removendo se as impurezas dos grãos, os grãos danificados e fora de padrão, pois estes podem servir como substrato no desenvolvimento de fungos;
- proceder a operação de secagem de forma correta garantindo-se a uniformidade do teor de umidade a níveis que não permitam o desenvolvimento de fungos;

- monitorar a temperatura da massa de grãos e aerar sempre que necessário, para uniformizar a temperatura e adotar técnicas para o controle de insetos e roedores, uma vez que a proliferação dos fungos está associada ao ataque destas pragas.

Os estabelecimentos devem implantar e implementar as Boas Práticas e os Procedimentos Operacionais Padronizados.

As instalações físicas, e o fluxo de produção linear, sem cruzamentos, são importantes para atender às Boas Práticas, devendo possuir as seguintes áreas:

1. Recepção/Expedição
2. Área específica para descasque/ limpeza
2. Depósito de matéria prima
3. Depósito de embalagem
4. Área de higienização de embalagens
5. Empacotamento
6. Depósito de produto acabado
7. Depósito de material de Limpeza
8. Sanitários / vestiários masculinos e femininos

Os materiais de revestimento do teto, do piso e das paredes devem ser lisos, impermeáveis, resistentes, de fácil higienização.

O empacotamento deve ser realizado somente em área específica, não podendo ser compartilhado com qualquer outra área ou atividade.

## **MEDIDAS PREVENTIVAS O PERÍODO DE PANDEMIA POR COVID-19**

1. Manter os ambientes ventilados;
2. Uso de mascara obrigatorio;
3. Fornecer orientações aos funcionários quanto à higienização das mãos com água e sabão líquido sempre que chegar ao local de trabalho e com frequência durante o turno de trabalho.
4. Desinfecção de máquinas, caminhões e implementos agrícolas diariamente e evitar trocas de funcionarios no mesmo período, caso aconteça realizar novamente a desinfecção.
5. Implementar medidas para impedir a aglomeração desordenada de usuários, funcionários e terceirizados. Prevenir aglomerações e assegurar distância mínima de 2 metros entre os colaboradores.;
6. Disponibilizar a todos os clientes e funcionários, acesso fácil à pias providas de água corrente, sabonete líquido, toalhas descartáveis, lixeiras com tampa acionada por pedal, na indisponibilidade de pias manter frascos com álcool gel 70% para uso de funcionários e clientes;
7. Disponibilizar frascos com álcool gel 70% para uso individual em cada mesa de atendimento ao público. Orientar para que seja realizada a fricção das mãos com o álcool gel 70% a cada atendimento/manipulação de documentos/produtos;
8. Intensificar a limpeza dos pisos e equipamentos com água e sabão (detergente neutro) ou outro produto próprio para limpeza e utilizar água sanitária para desinfecção.
9. Estabelecer rotina frequente de limpeza nos escritorios: balcões, mesas, poltronas/cadeiras, portas, maquininha de cartões, maçanetas, torneiras, porta papel toalha, porta sabão líquido, corrimões, telefones e demais artigos e equipamentos que possam ser de uso compartilhado e/ou coletivo; Utilizar água e sabão (detergente neutro) ou outro produto de limpeza e a água sanitária;

10. Intensificar a higienização dos sanitários sendo que o funcionário deverá utilizar luva de borracha exclusiva, avental, calça comprida e sapato fechado;
11. Serviços que possuem ar condicionado, manter limpos os componentes do sistema de climatização;
12. Funcionários com sintomas de gripe ou resfriado (Febre, tosse e/ou sintomas respiratórios) devem ser afastados de suas atividades por 14 dias ou conforme recomendação da Secretaria de Saúde;
13. Revezamentos de turnos e saídas para almoço e lanches e alterações de jornadas, para assim reduzir a proximidade e aglomerações entre os trabalhadores;
14. Proibido o uso de bebedouros;
15. Evite a utilização de dinheiro vivo como método de pagamento, priorizar as máquinas de cartões, meios eletrônicos de transferências;
16. Garantir aos funcionários o uso de EPI (máscaras).;
17. Os clientes, representantes comerciais ou visitantes deverão estar usando máscaras;
18. Impedir contato físico entre as pessoas;

Ressaltamos que, tendo em vista a distribuição heterogênea dos casos nos estados brasileiros, essas orientações poderão ser adaptadas pelo gestor municipal, em conformidade com a realidade local e caso haja descumprimento das exigências também poderá haver suspensão das atividades.



**Marlene D. O. Sousa**  
Secretária de Saúde  
Decreto nº 020/2021

**Marlene Divina De Oliveira Sousa**  
Secretária Municipal De Saúde  
Atualizada em 10/02/2021.