

4

A contaminação cruzada na fazenda



Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria do acondicionamento de mangas

Fazenda



Contaminação cruzada



Convém lembrar que um contaminante ou perigo é qualquer agente físico, químico ou biológico que se encontre num alimento e que cause doença ou lesão ao consumidor quando consumido, Num cesto ou caixa de mangas já acondicionadas, só deve haver mangas.

Nesta parte vamos rever o que significa o conceito de contaminação cruzada e ver que medidas devemos tomar para proteger as mangas da contaminação cruzada.

A contaminação cruzada é a transmissão de substâncias, objetos, micróbios ou qualquer outro tipo de contaminante, de alguma coisa que está SUJA para alguma coisa que está LIMPA. A contaminação cruzada pode ser um problema sério para a manga.

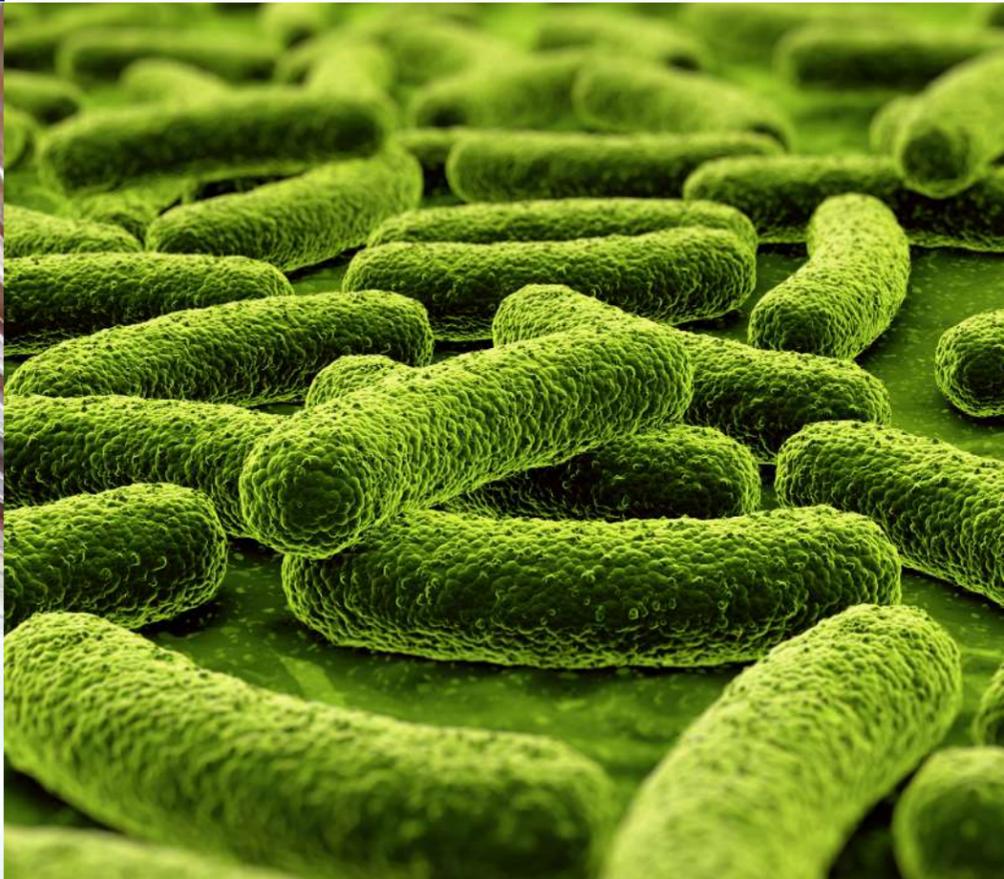
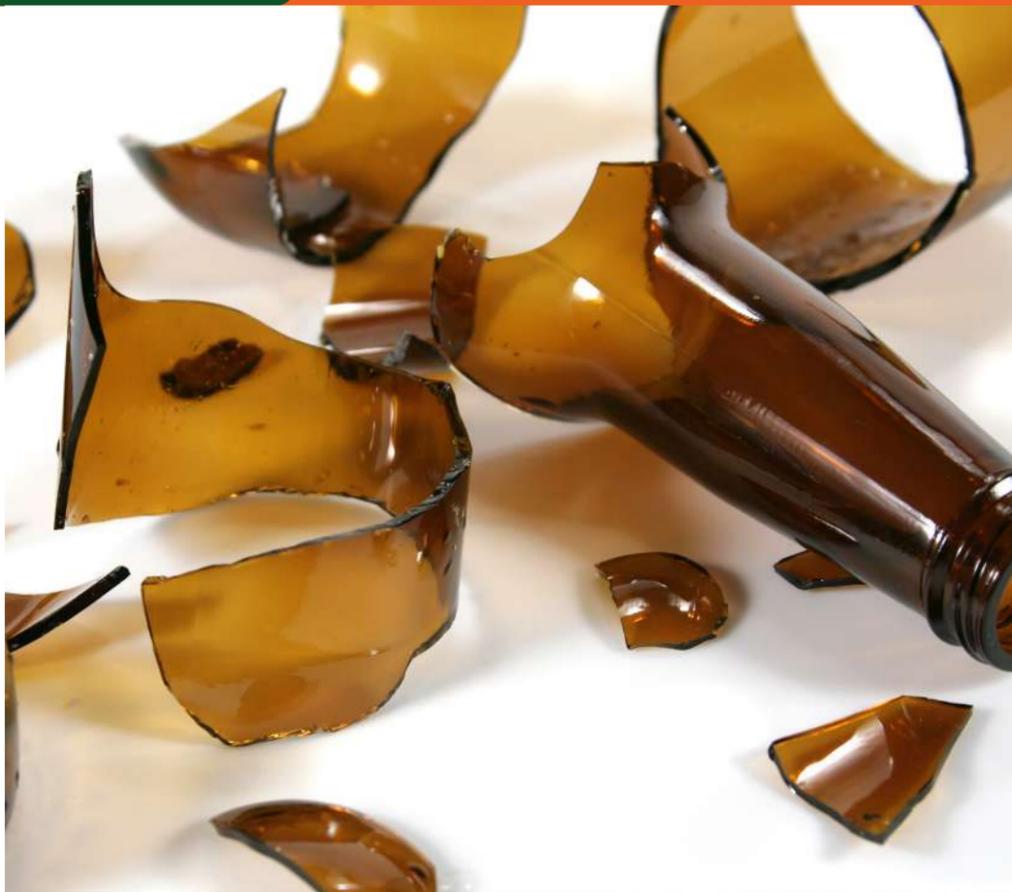
Existem várias práticas na fazenda que podem causar a contaminação cruzada das mangas. Evitá-las é uma parte fundamental do nosso trabalho.

[Esta parte inclui práticas que não se aplicam em todas as fazendas, apenas use as que são utilizadas na sua empresa.]

Notas: _____



Contaminação cruzada





Limpeza e desinfecção dos utensílios para a colheita de mangas



No campo, deve estar disponível, cloro ou outra solução desinfetante preparada em uma dose permitida e determinada pela sua fazenda. O supervisor está encarregado de lhe oferecer a solução desinfetante e de controlar a sua concentração.

Desinfete a sua faca, tesoura e/ou a sua rede pelo menos no início e no final de cada dia.

Outras ocasiões importantes são sempre que recomeça a trabalhar, depois das pausas e/ou refeições e quando muda de um campo para outro ou quando ocorre algum tipo de contaminação. No entanto, você deve cumprir sempre as políticas da sua fazenda.

Na fotografia podemos observar um processo de três passos para a limpeza e desinfecção de redes para colheita. O coletor limpa a rede com um detergente e inclusive a esfrega com uma bucha, a seguir a enxágua e, finalmente, a submerge numa solução desinfetante.

Notas: _____



Limpeza e desinfecção dos utensílios para a colheita de mangas





Superfícies de contato com os alimentos (redes e contentores)



Uma superfície de contato com os alimentos é a parte do equipamento ou de um utensílio com o qual normalmente uma manga entra em contato direto.

Faz parte do seu trabalho seguir os procedimentos corretos de limpeza e desinfecção das superfícies que entram em contato com os alimentos para diminuir o risco de contaminação cruzada através das superfícies que entram em contato com as mangas.

Certifique-se de que todos os procedimentos de limpeza e desinfecção são eficazes. Também é necessário documentar as inspeções visuais e as microbiológicas, caso sejam feitas.

Notas: _____



Superfícies de contato com os alimentos (redes e contentores)





Manga no chão



O chão é uma importante fonte de contaminação onde podem sobreviver micróbios que causam doenças. Pensemos por um momento: daríamos à nossa família alimentos que tenham entrado em contato com o chão?

Se uma manga ou um cesto de mangas caírem no chão enquanto você está embalando, é necessário **JOGAR NO LIXO TODOS** os produtos que entraram em contato com o chão. Siga as instruções do seu supervisor.

Na fotografia mostra-se o coletor pegando uma manga que caiu no chão. Esta prática é incorreta.

Notas: _____



Manga no chão





Contentores/material de acondicionamento



O material de acondicionamento, as redes, os sacos de plástico e as caixas podem ser outra fonte de contaminação cruzada para as mangas.

NUNCA utilize os cestos ou caixas que estão extremamente sujas ou muito velhas para armazenar ou transportar mangas.

Na fazenda, só se podem utilizar cestos, sacos ou redes razoavelmente limpos, sem estarem danificados e livres de sujidade, diesel, óleo e/ou gordura. As vassouras ou baldes também devem estar sem sujidade, diesel, óleo e/ou gordura. Os contentores reutilizáveis contaminados precisam ser lavados e desinfetados de forma apropriada.

Observe também na fotografia que os cestos com mangas estão colocadas sobre um palete de madeira para não entrarem em contato direto com o chão.

Notas: _____



Contentores/material de acondicionamento





Cestos/sacos no chão



Para evitar que as mangas toquem o chão e fiquem contaminadas, pode-se utilizar uma manta/lona de plástico ou um palete ou bloco de madeira para evitar que a manga esteja diretamente sobre o chão. Um cesto protetor ou de puxar também pode ser utilizado.

A proteção deve ser sempre colocada debaixo de uma pilha de cestos ou caixas de mangas para evitar que estas estejam em contato direto com o chão.

A regra é muito simples: SEMPRE que estiver colhendo ou manuseando as mangas você deve utilizar uma superfície protetora para evitar que os cestos ou sacos com mangas entrem em contato direto com o chão.

Coloque SEMPRE os cestos, os sacos e os materiais de acondicionamento sobre paletes, caminhões ou reboques. Nunca os coloque diretamente no chão. Se as mantas/lonas de plástico forem reutilizáveis é necessário limpá-las e desinfetá-las com regularidade de acordo com o procedimento que lhe indicarem na sua fazenda.

Notas: _____



Cestos/sacos no chão





Mangas ao sol



A exposição prolongada ao sol pode danificar a manga já colhida; você nunca deve deixar os cestos com produto colhido num local onde o sol possa danificá-lo.

Coloque os cestos com produto num local com sombra.

Isto não é uma questão de segurança, é uma questão de qualidade. Os nossos clientes têm padrões de qualidade muito elevados e o nosso trabalho é oferecer- lhes sempre o melhor produto possível. Assim, o fato de não colocarmos as mangas no sol nos ajudará a satisfazer os requisitos dos nossos clientes.

O nosso supervisor, como se mostra na fotografia, tem a obrigação de nos recordar deste tema quando esta situação acontecer na fazenda.

Notas: _____



Mangas ao sol





Uso inadequado de contentores e paletes



Os cestos, sacos ou redes de colheita devem ser usados apenas para transportar produto colhido. Os materiais não alimentícios como latas de refrigerante, pedras, ferramentas, pregos, roupa, etc. não devem ser colocados dentro ou sobre os cestos ou sacos de mangas.

Nesta fotografia podemos observar uma prática incorreta dos empregados.

Os cestos e sacos de plástico servem apenas para colocar mangas.

Notas: _____



Uso inadequado de contentores e paletes





Animais na fazenda



Os animais domésticos ou selvagens não devem ter acesso às áreas de trabalho da fazenda. Em alguns casos cercas ou outro tipo de barreira devem ser colocadas para evitar o acesso de animais domésticos e selvagens às fazendas.

Caso não exista uma cerca deve-se inspecionar a área a ser colhida para avaliar se existe um potencial risco de contaminação.

Esta avaliação deve ser documentada pelo supervisor ou pelo encarregado da fazenda.

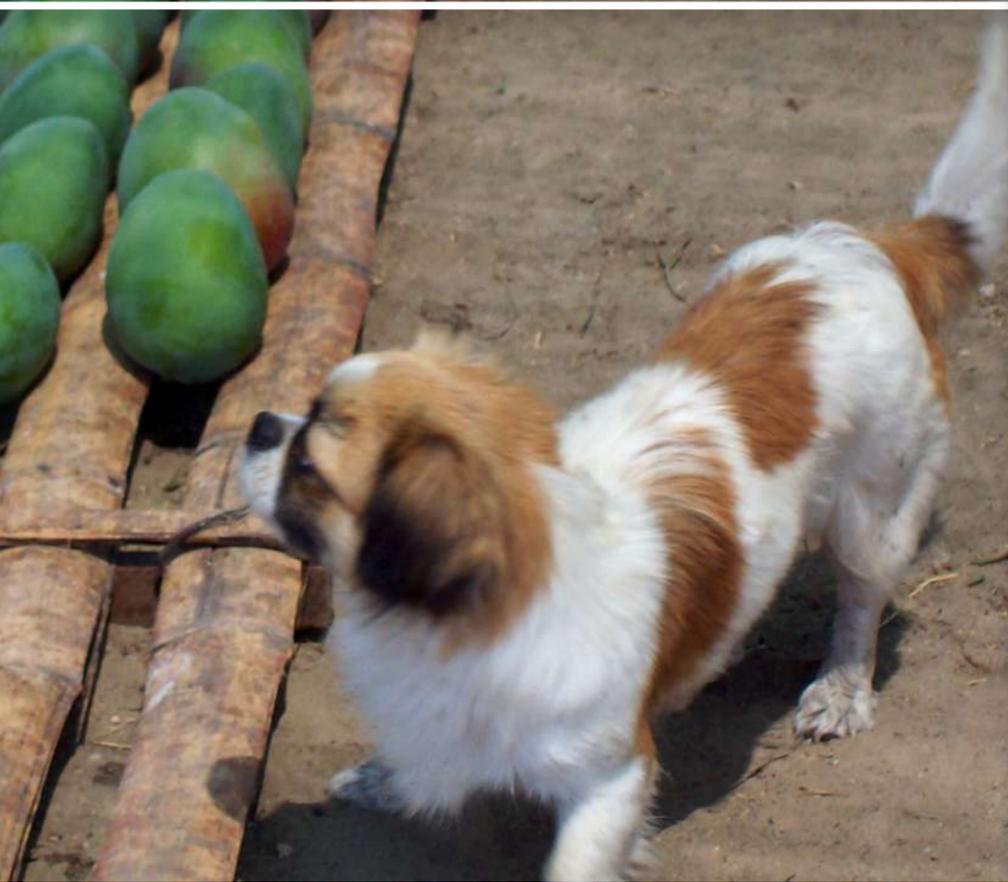
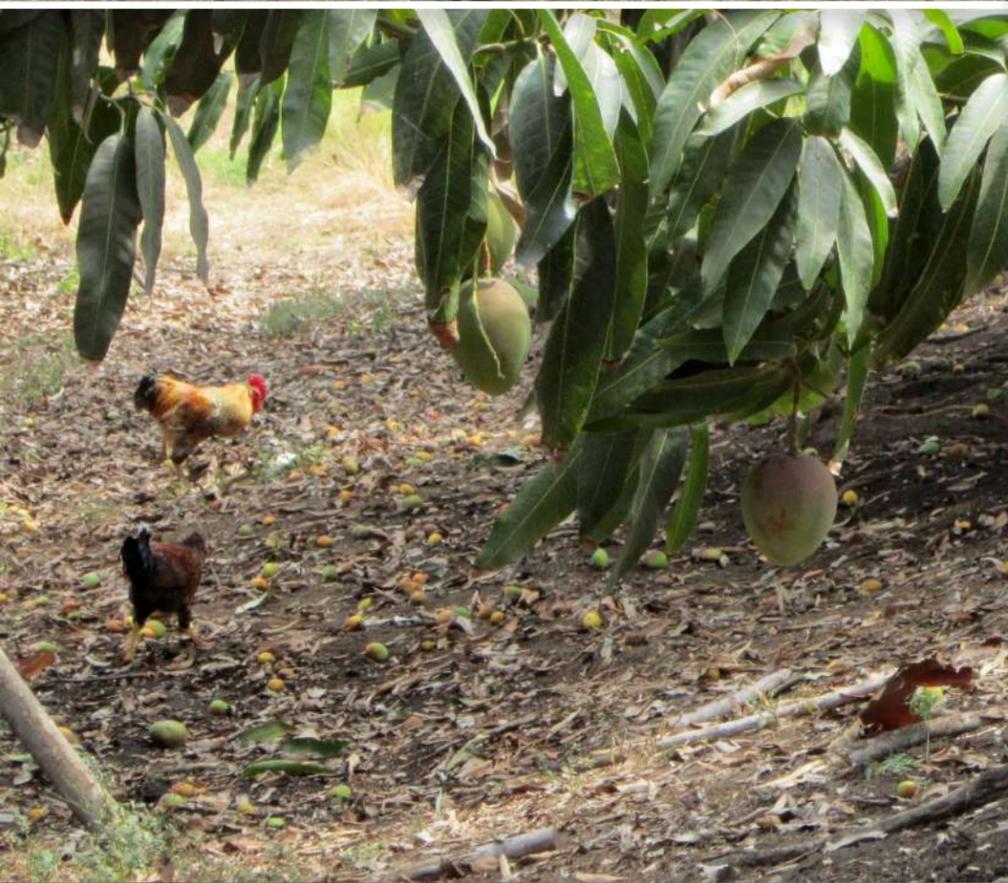
Você deve SEMPRE estar alerta e informar o seu supervisor caso veja um animal ou vestígio de animais no bloco aonde se vai ou se está colhendo na fazenda.

É estritamente proibido ter animais domésticos perto das áreas de colheita, pois eles podem ser uma potencial fonte de contaminação. Nas fotografias podemos observar alguns exemplos de práticas incorretas que foram preparadas para serem incluídas neste programa de capacitação.

Notas: _____



Animais na fazenda





Fezes no campo



As fezes são uma fonte de contaminação muito perigosa para a manga.

O que é que acontece se encontrar fezes na fazenda perto da área onde vai colher as mangas?

Se houver vestígios de fezes, informe imediatamente o seu supervisor. O supervisor deve fazer uma avaliação de segurança dos alimentos, apoiado por pessoal qualificado, e documentá-la.

Não colha o produto que tenha entrado em contato com as fezes e não coloque cestos ou sacos com mangas perto de fezes.

Notas: _____

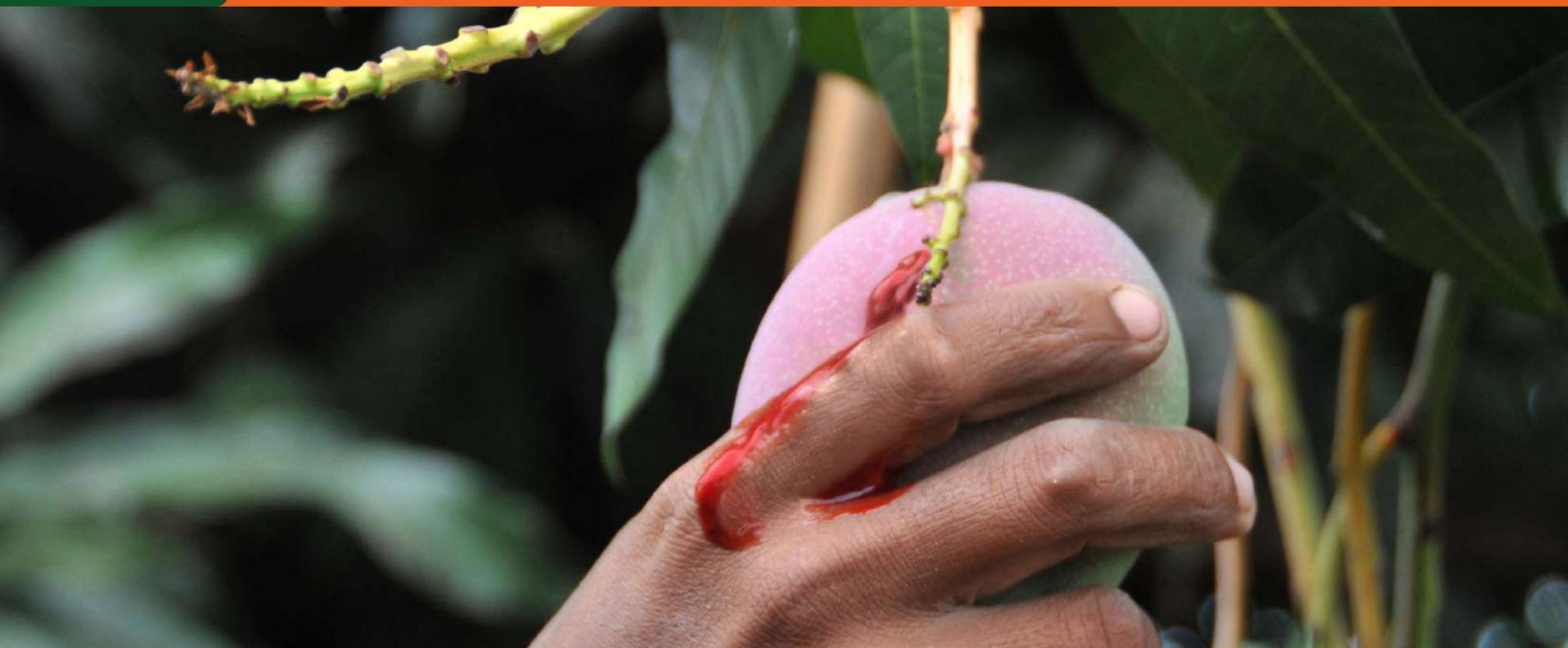


Fezes no campo





Mangas contaminadas com sangue



Caso você faça um machucado em qualquer parte da mão quando estiver trabalhando, certifique-se de que está bem. Se o corte não for grave ou sério, lave as mãos, ponha uma atadura ou um curativo rápido (tipo Band-aid®) e a seguir cubra com uma luva. Informe o seu supervisor do incidente. No entanto, se o corte for grave e não conseguir estancar o sangue procure cuidados médicos. Se for possível recomece a trabalhar, mas esta decisão será tomada pelo seu supervisor.

Você e o seu supervisor devem certificar-se de que os equipamentos ou utensílios de trabalho não foram contaminados com sangue. Se o sangue ou outro tipo de fluido corporal tiver caído sobre o equipamento de colheita ou dos materiais de acondicionamento, estes devem ser retirados e limpos e serem desinfetados de acordo com a política de limpeza de sangue da sua empresa.

Se o sangue tiver caído em cima de uma manga, esta deve ser imediatamente descartada. No caso de contaminar a manga com sangue ou outro fluido corporal, esta deve ser descartada de acordo com as instruções do seu supervisor.

Notas: _____



Mangas contaminadas com sangue





Vidro no campo



É proibido levar materiais de vidro como garrafas, copos ou relógios para as áreas ativas de produção da fazenda.

Caso você veja que vidro caiu em cima das mangas, não retire apenas a peça de vidro do contentor; você DEVE descartar ou jogar fora este produto e informar imediatamente o seu supervisor para que tome as medidas indicadas na sua política de vidro.

Notas: _____



Vidrio no campo





Contaminantes químicos



A contaminação química ocorre quando as mangas estão em contato com substâncias químicas que não são utilizadas corretamente.

Os produtos químicos que podemos encontrar na fazenda e que podem ser potenciais contaminantes químicos incluem:

- Pesticidas
- Produtos químicos de limpeza
- Desinfetantes
- Óleos para maquinaria

Informe o seu supervisor caso veja algum produto químico que esteja sendo utilizado incorretamente ou que não esteja devidamente armazenado. Lembre-se SEMPRE de cumprir os procedimentos e indicações corretas quando manuseia produtos químicos no local de trabalho.

Notas: _____



Contaminantes químicos





Lixo e restos de alimentos no campo



Falemos de outra prática que também ajuda a prevenir a contaminação cruzada.

Os restos de alimento e o lixo são fontes de contaminação, e por isso devem ser sempre colocados dentro dos cestos de lixo atribuídos para esse fim. Coloque o lixo no lixo!

Os cestos ou lixeiras devem ser esvaziados diariamente ou quando seja necessário, pelo pessoal designado para esse fim.

Consuma alimentos apenas nas áreas designadas para esse fim e não deixe restos de alimentos para trás. Eles podem atrair pragas e roedores para a fazenda aumentando o risco de contaminação.

Lembre-se que sempre deve lavar as mãos depois de mexer em restos de alimentos ou lixo.

Notas: _____



Lixo e restos de alimentos no campo





Água para enxaguar as mangas na fazenda



Existem algumas fazendas onde se limpam e enxaguam as mangas logo depois de terem sido colhidas. Se a água não for bem manuseada ou estiver contaminada, pode tornar-se uma fonte de contaminação cruzada para a manga. Certifique-se de que a água que usa tem a concentração certa do desinfetante usado na política da sua fazenda.

Além disso, se utilizar panos ou trapos para limpar as mangas, estes devem ser mantidos numa solução de desinfetante químico com a dose indicada pelo seu supervisor enquanto não forem utilizados. Os panos ou trapos devem ser lavados diariamente.

Notas: _____



Água para enxaguar as mangas na fazenda





Visitantes



A fazenda deve ter um sistema para registrar a entrada e a saída dos visitantes. Isto assegurará que os visitantes sejam controlados, prevenindo-se assim a contaminação intencional das mangas ou outra situação não desejada na fazenda.

Todos os visitantes devem respeitar as políticas e procedimentos de higiene e segurança da fazenda.

Informe o seu supervisor de qualquer comportamento ou prática incorreta de um visitante, que possa pôr as mangas em risco de contaminação.

Notas: _____



Visitantes





O que é que aprendemos?



Para finalizar vamos fazer uma revisão daquilo que aprendemos nesta aula:

- O que é a contaminação cruzada e algumas práticas para evitá-la.
- A importância de utilizar equipamento de colheita limpo e em bom estado.
- Que é um requisito os cestos ou sacos de plástico não estarem em contato com o chão.
- Porque é que o produto não deve estar em contato com o chão.
- A importância de evitar animais na fazenda.
- Como proceder em caso de feridas e cortes e em caso de contato das mangas com sangue e outros fluidos corporais.

Este é o final da formação de capacitação sobre a contaminação cruzada. Vocês têm alguma pergunta? Obrigado pela participação e, por favor, não se esqueçam de assinar a lista de presença.

Notas: _____



O que é que aprendemos?

