

4

A contaminação cruzada na

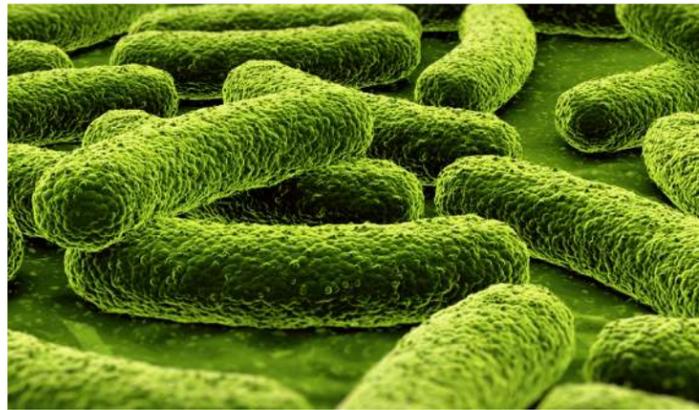
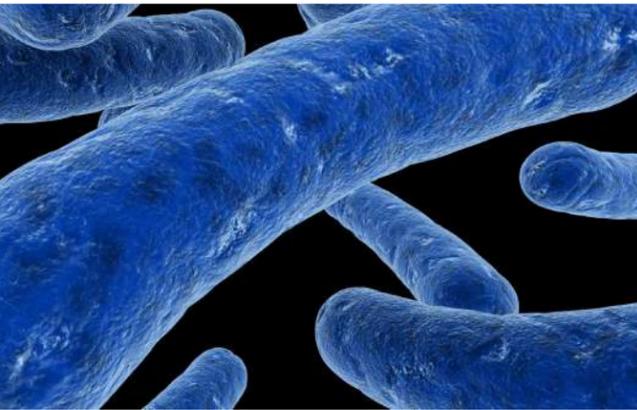


Kit de capacitação em segurança dos alimentos para a indústria do acondicionamento de mangas

Casa de embalagem



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.

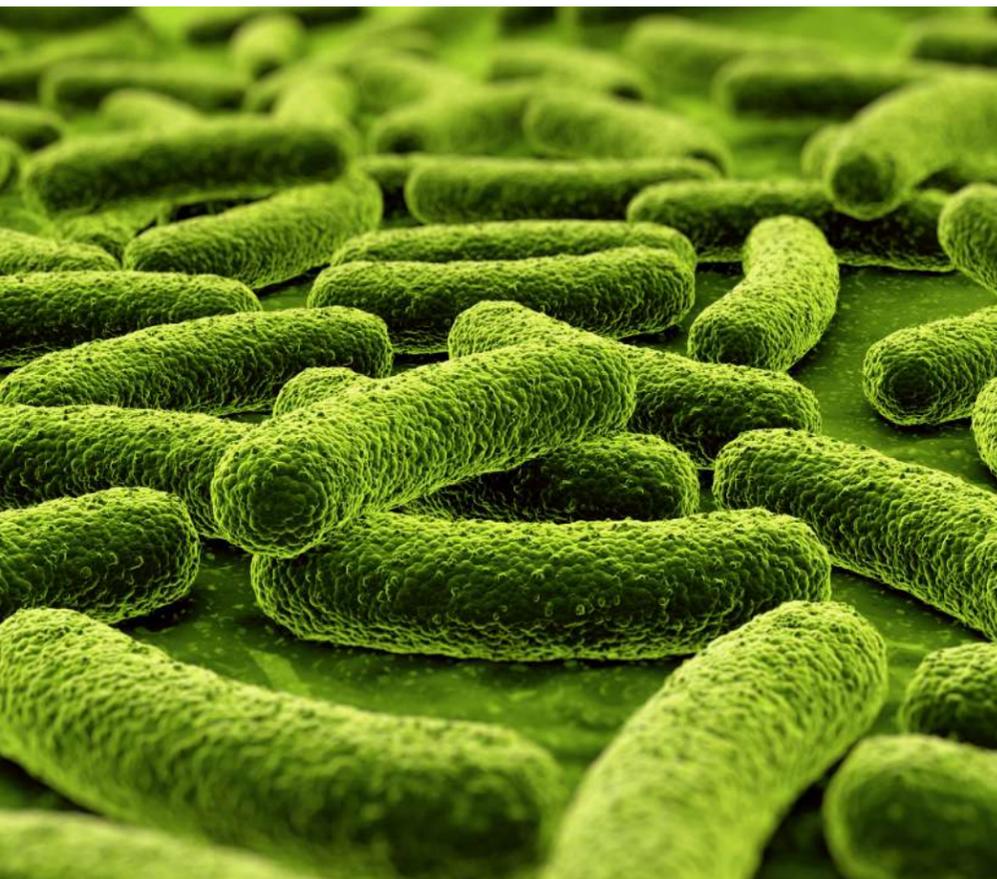
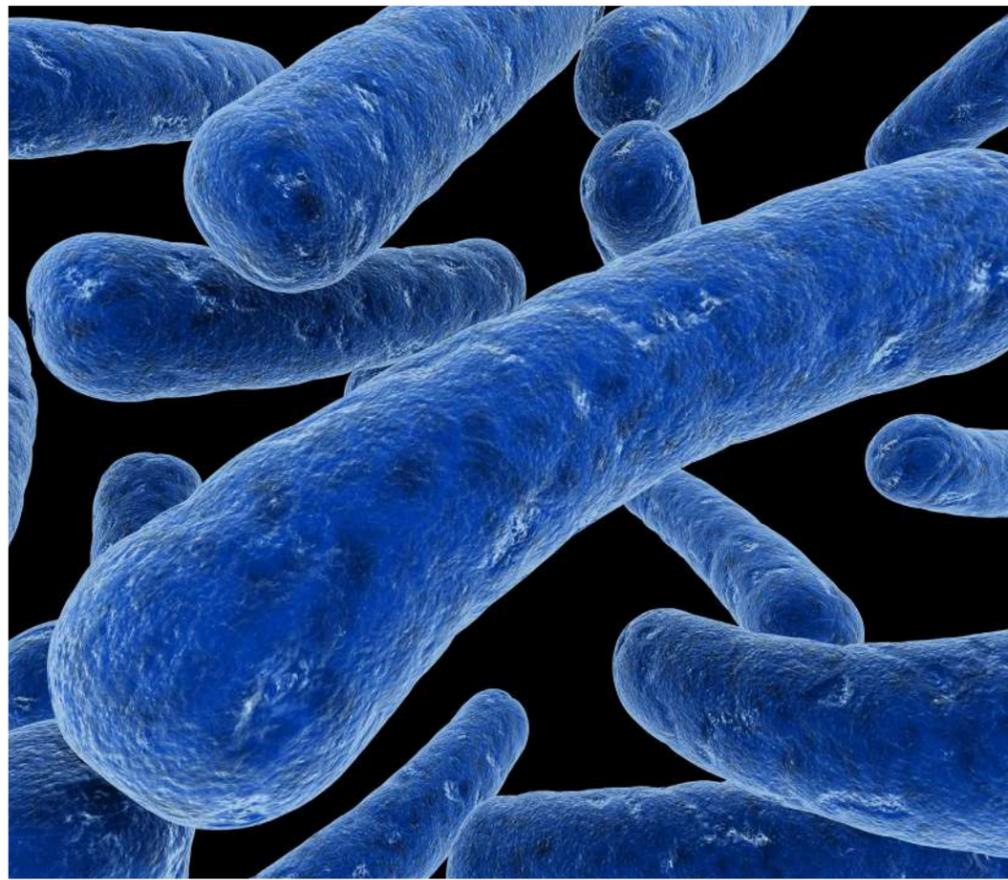
Existem várias práticas na casa de embalagem que podem causar a contaminação cruzada das mangas. Evitá-las é uma parte fundamental do nosso trabalho.

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

Notas: _____



Contaminação cruzada





Padrões de tráfego



Assim como os funcionários, os micróbios movem-se por toda a unidade da casa de embalagem, mas precisam de alguém que os transporte. O equipamento e os funcionários são o principal veículo para que os micróbios se movam dentro da casa de embalagem.

O princípio para prevenir a contaminação cruzada é eliminar as oportunidades do que está SUJO entrar em contato com o que está LIMPO.

Quando você caminha dentro da casa de embalagem é importante manter-se apenas nas áreas designadas.

Se não sabe em que direção deve ir, pergunte ao seu supervisor.

Não vá por atalhos ou caminhos curtos!

Lembre-se que pode transportar micróbios de uma área SUJA para uma LIMPA.

Notas: _____



Padrões de tráfego





Protetor de calçado



Os micróbios podem ser transportados no nosso calçado ou no protetor de calçado. É importante eliminar as oportunidades de o que está SUJO entrar em contato com as mangas LIMPAS.

O calçado ou a proteção de calçado não deve entrar em contato com as superfícies que entram em contato direto com a manga. Na fotografia de cima o empregado encarregado de empurrar as mangas para as linhas de acondicionamento está pisando diretamente nas superfícies que entram em contato com as mangas. Os locais onde ele pisou podem tornar-se uma fonte de contaminação. Na fotografia de baixo o empregado não tem contato com as superfícies que entram em contato com as mangas, diminuindo assim o risco de contaminação das mangas.

Notas: _____



Protetor de calçado





Cestos / caixotes / caixas de papelão no chão



Para evitar que as mangas toquem no chão e fiquem contaminadas, deve-se utilizar uma manta/lona de plástico ou um palete de madeira ou plástico para evitar que os cestos ou caixas de manga entrem em contato direto com o chão.

A regra é muito simples: SEMPRE que estiver trabalhando com as mangas você deve utilizar uma superfície protetora para evitar que os cestos, os caixotes ou caixas de papelão das mangas entrem em contato com o chão.

Coloque SEMPRE os cestos, os caixotes e materiais de acondicionamento sobre paletes ou proteja-os. Nunca os coloque diretamente sobre o chão.

Na fotografia são mostrados dois exemplos de como se devem manter os caixotes e os sacos de plástico na casa de embalagem.

Notas: _____

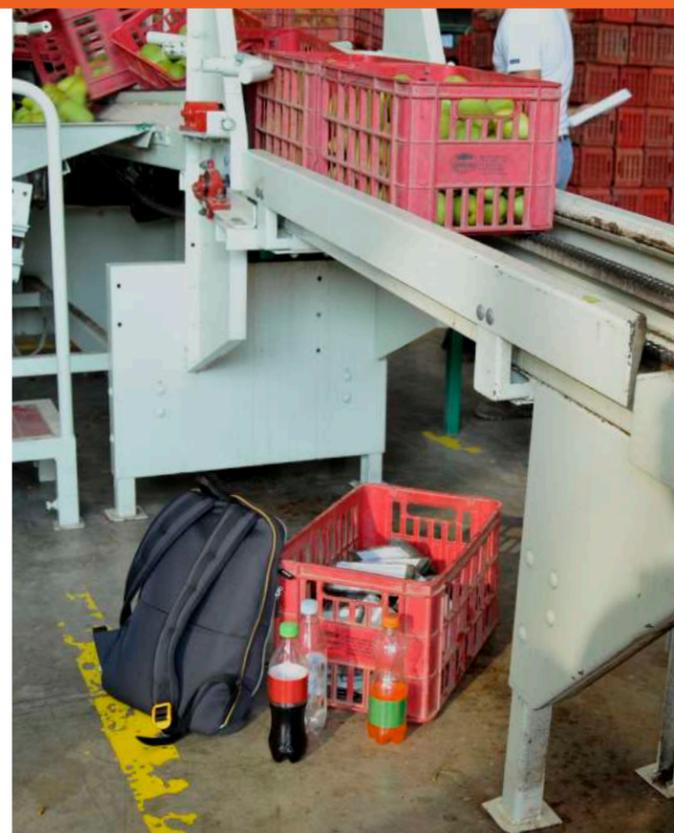


Cestos / caixotes / caixas de papelão no chão





Uso incorreto de contentores



A utilização incorreta do material de acondicionamento, dos cestos ou sacos de plástico pode ser outra fonte de contaminação cruzada para as mangas.

Os cestos ou os sacos de plástico devem ser usados somente para as mangas.

Os materiais não alimentícios como latas de refresco, as pedras, pregos, roupa, etc. não devem ser colocados dentro ou sobre os contentores para as mangas.

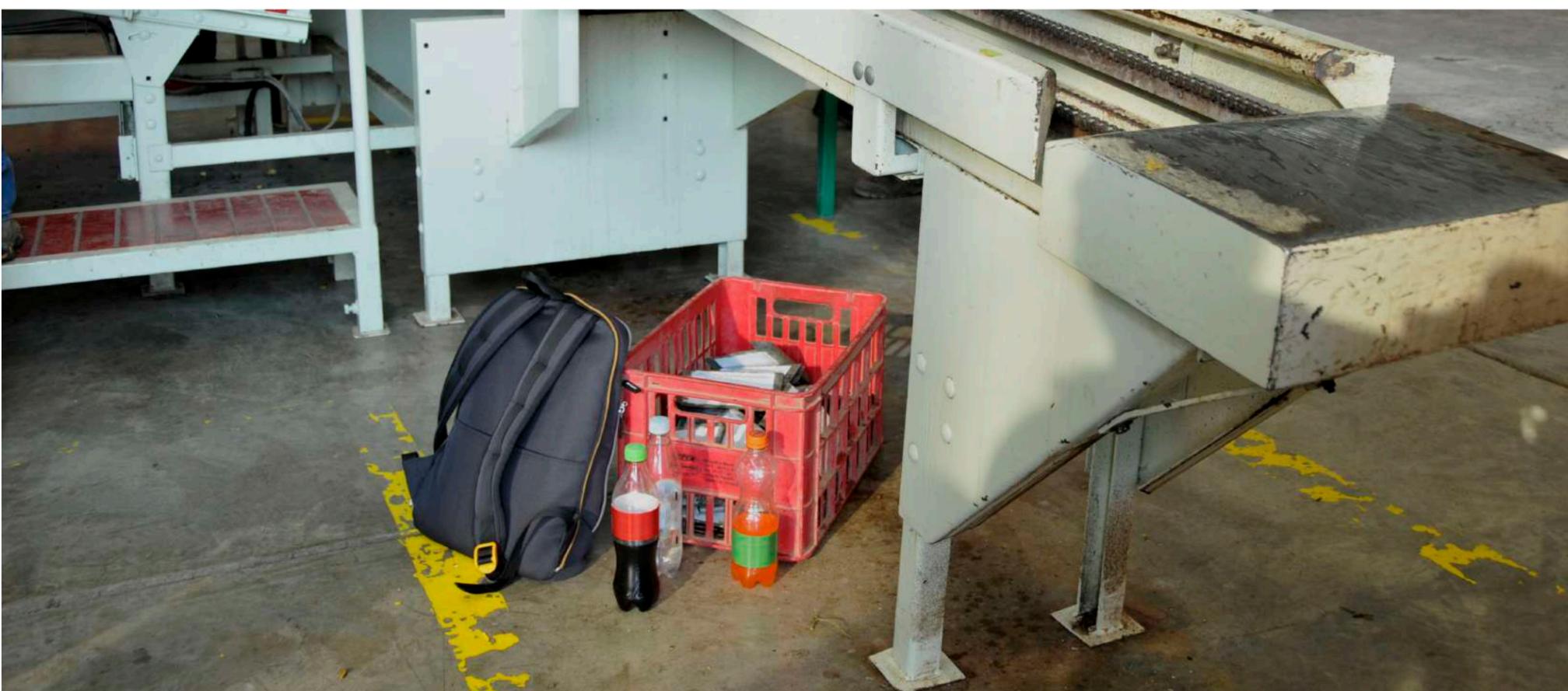
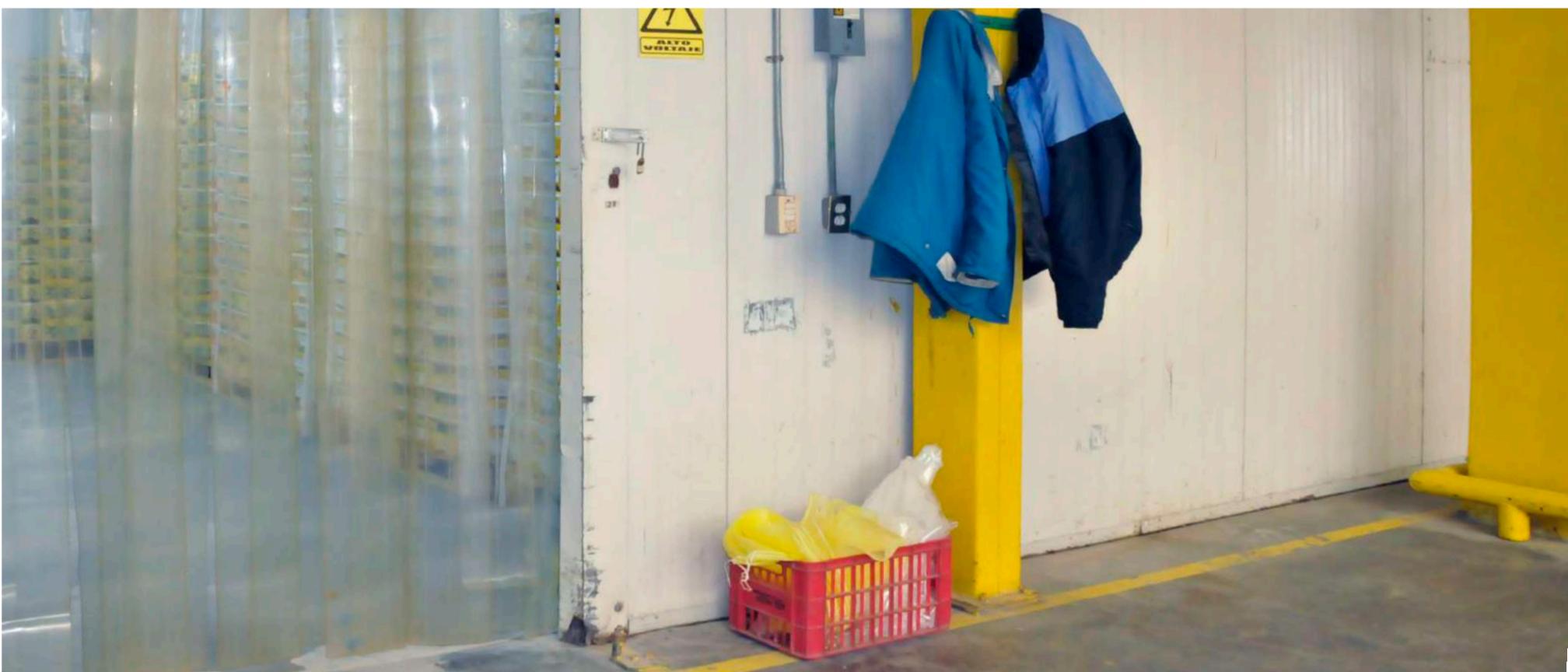
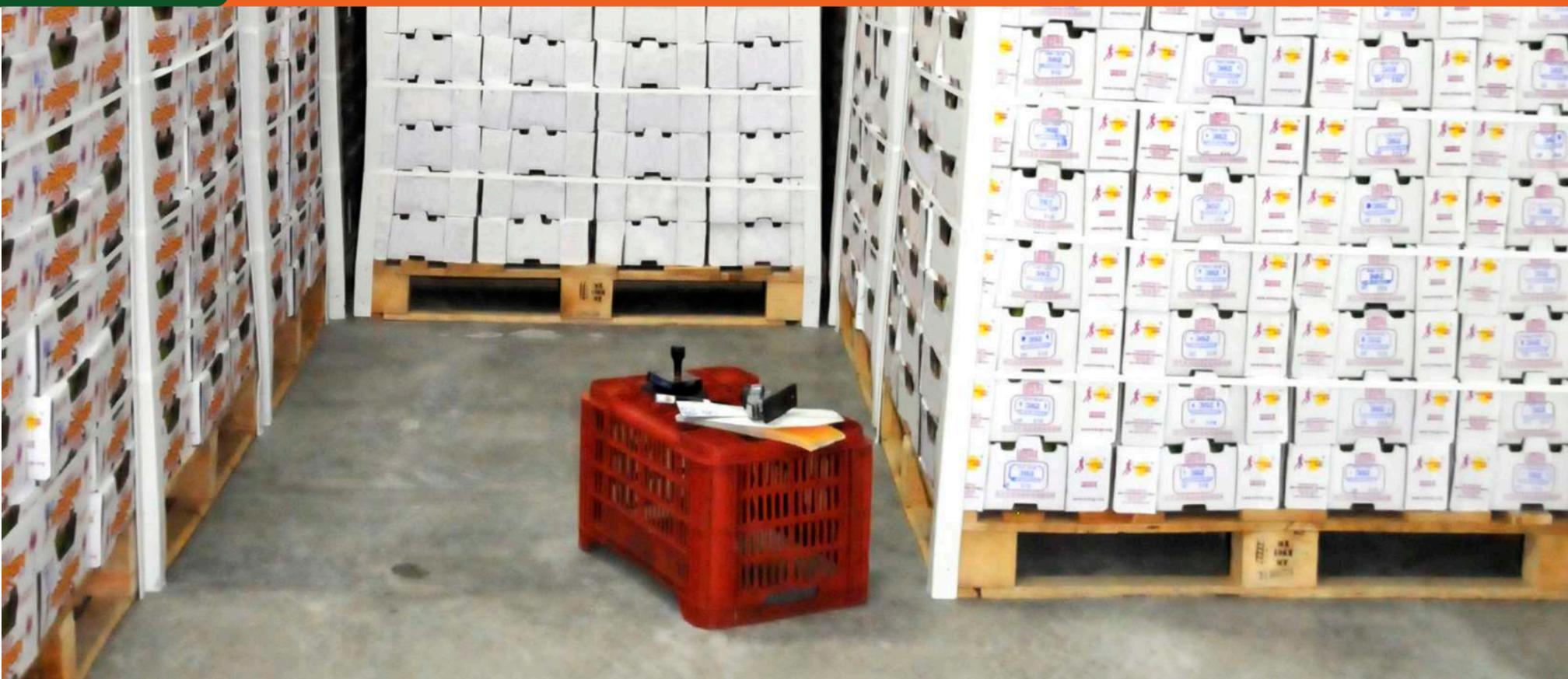
Estas fotografias mostram a má utilização destes contentores. Também não utilize os cestos ou sacos de plástico que estão SUJOS ou VELHOS para armazenar mangas.

Verifique as caixas e os cestos antes de utilizá-los e se encontrar alguma coisa de anormal informe imediatamente o seu supervisor.

Notas: _____



Uso incorreto de contentores





Limpeza e desinfeção



A limpeza e desinfeção corretas são fundamentais para os seus esforços de segurança da indústria da manga.

A limpeza e desinfeção ajudam a prevenir a contaminação cruzada, eliminando a sujidade e os micróbios causadores de doenças que possam estar presentes nas superfícies que estão em contato com as mangas. Além disso, o saneamento correto também ajuda a manter a vida útil das mangas ao reduzir a quantidade de micróbios decompositores. Que superfícies ou áreas de contato com os alimentos existem na casa de embalagem?

[Deixe os participantes responderem.]

Alguns exemplos são as mesas de acondicionamento, os tanques de lavagem, hidrotérmico, cestos ou sacos, esteiras transportadoras, qualquer utensílio que se utilize para empurrar as mangas, etc.

Os cestos ou os sacos de plástico devem estar razoavelmente limpos. Se o seu trabalho inclui tarefas de limpeza e desinfeção, cumpra sempre os procedimentos indicados pelo seu supervisor e, se tiver alguma dúvida pergunte.

Notas: _____



Limpeza e desinfecção





Código de cores e etiquetas nos utensílios



Como forma de prevenção da contaminação cruzada, algumas casas de embalagem utilizam um código de cores nos utensílios, equipamentos e na roupa exterior como aventais e/ou proteção para o cabelo.

Os utensílios e escovas de limpeza utilizados em tarefas múltiplas podem causar contaminação cruzada. Para evitá-la, os utensílios e escovas de limpeza estão codificados por cor ou são etiquetados para indicar a sua utilização.

Você deve respeitar sempre o código de cores da sua casa de embalagem. Qual é o código de cores da sua casa de embalagem? O que é que se mostra na ilustração?

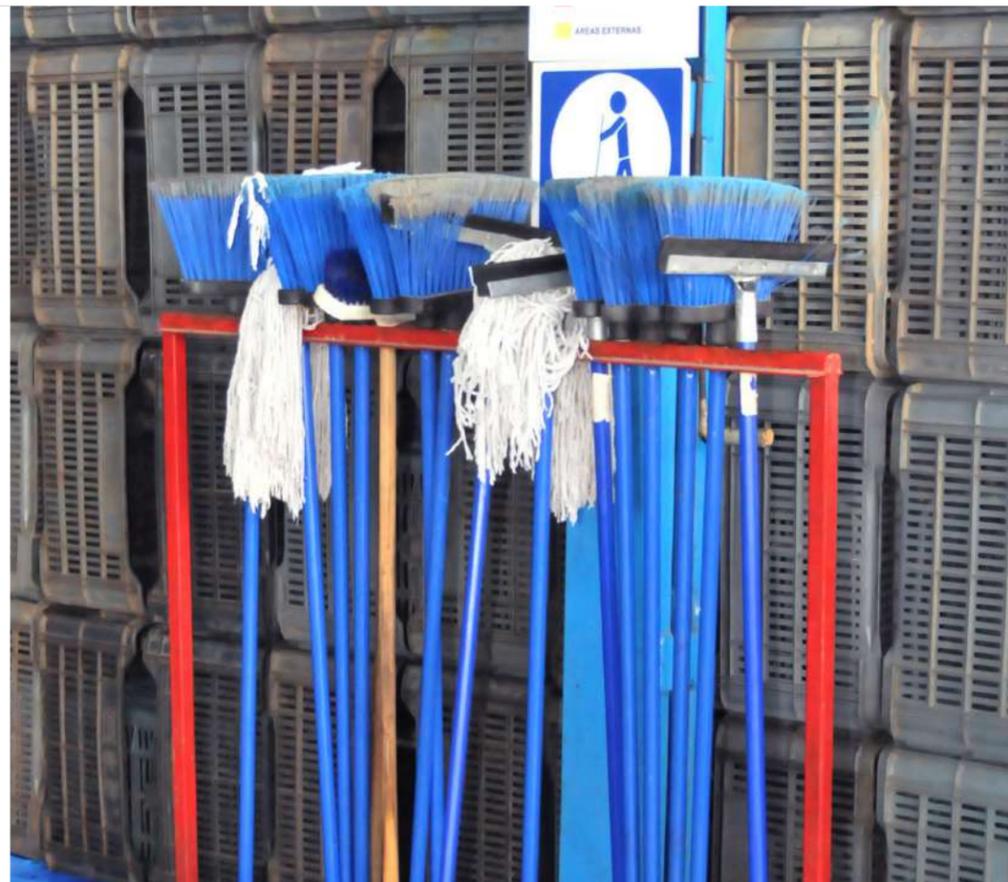
Os produtos químicos como detergentes, desinfetantes, óleos e lubrificantes para máquinas podem tornar-se outra fonte de contaminação cruzada e devem ser manuseados de acordo com o recomendado pelo fabricante. Estes produtos devem ser armazenados num local próprio e devem ser trancados à chave como se mostra na fotografia. Se estiver encarregado de adicionar algum produto químico à cera ou preparar soluções, você deve entender que acrescentar mais quantidade de um produto químico não dá melhores resultados. Use SEMPRE a dose correta de produtos químicos.

Guarde e utilize os produtos químicos de acordo com o plano de manuseio de químicos da sua empresa. Quais são as regras para o manuseio de produtos químicos da sua empresa?

Notas: _____



Código de cores e etiquetas nos utensílios





Mangas no chão



O chão é uma fonte importante de contaminação. Pensemos por um momento:

Daríamos à nossa família alimentos que tivessem 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 é mostrada uma empregada recolhendo produto do chão, embora não é mostrado se ela o devolveu à caixa de mangas ou o jogou no lixo.

E você? O que faria com as mangas que caíram no chão?

Notas: _____



Mangas no chão





Água parada



A água parada é uma situação em que as poças de água permanecem POR LONGOS períodos no chão ou no equipamento. Esta situação não é uma condição desejável.

A água parada acumulada numa unidade da casa de embalagem de mangas deve ser removida sempre que necessário. A água parada pode conter micróbios e pode servir de fonte de contaminação das áreas de produto acondicionado.

A água pode propagar-se numa unidade através dos sapatos dos trabalhadores, das rodas dos empilhadeiras ou dos carros de transporte. As gotas de água parada podem inclusive atingir acidentalmente as mangas.

Use um rodo ou uma pá para empurrar a água parada para o esgoto.

Evite pisar nos locais onde existe água parada..

Notas: _____



Água parada





Ralos



Os ralos podem acumular sujeira, partículas de alimentos, terra e microrganismos.

Para evitar que esta contaminação se acumule, os ralos devem ser limpos regularmente e cuidadosamente.

Para minimizar o risco de contaminação cruzada nas superfícies de contato com os alimentos, cumpra as práticas adequadas de limpeza e desinfecção dos ralos. Seja cuidadoso quando limpá-los e escolha uma escova especial para a sua limpeza e desinfecção.

Os ralos também podem ser um ponto de entrada de pragas. Certifique-se de que mantém as grelhas dos ralos ou as tampas no lugar, de maneira a evitar que pragas entrem nas instalações.

Nas fotografias mostram-se como devem estar os ralos na casa de embalagem, cobertos e sem acúmulo de água parada.

Notas: _____

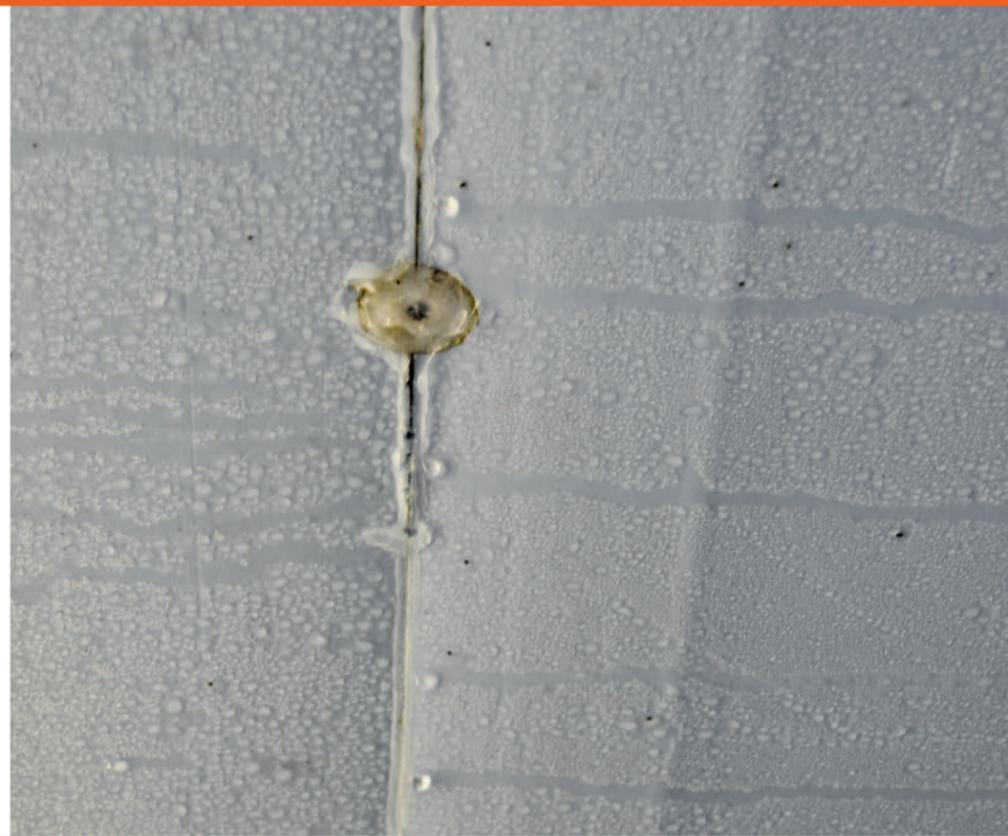
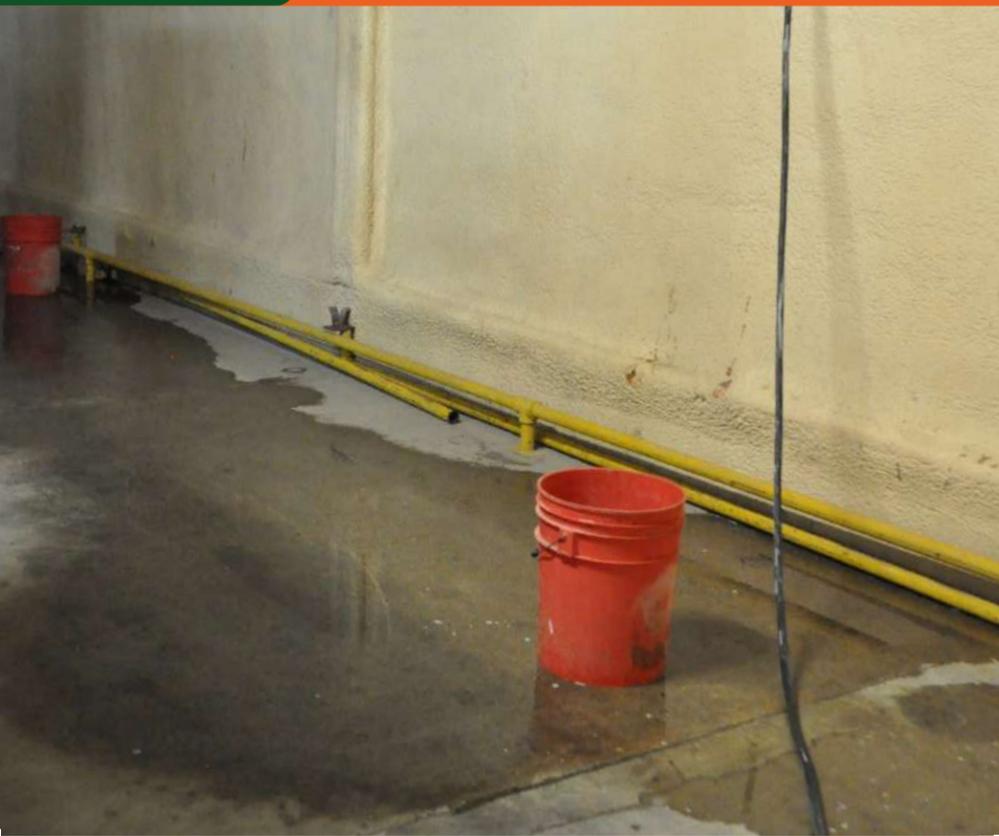


Ralos





Unidades de refrigeração e condensação



As unidades de refrigeração em mau estado e que estejam gotejando podem tornar-se um problema grave de contaminação cruzada. A presença de condensação ou de gotas de água caindo do teto, das unidades de refrigeração ou das cortinas de plástico das câmaras frias devem ser vigiadas e controladas. Caso seja necessário, deve-se mudar os cestos ou as caixas com manga para outro local ou cobri-los com papel ou plástico para evitar que gotas de água condensada caiam sobre elas. Avise o seu supervisor caso veja gotas de água condensada caindo perto ou diretamente sobre as mangas.

Limpe e desinfete com regularidade as cortinas de plástico das câmaras frias e evite o contato destas com as mangas.

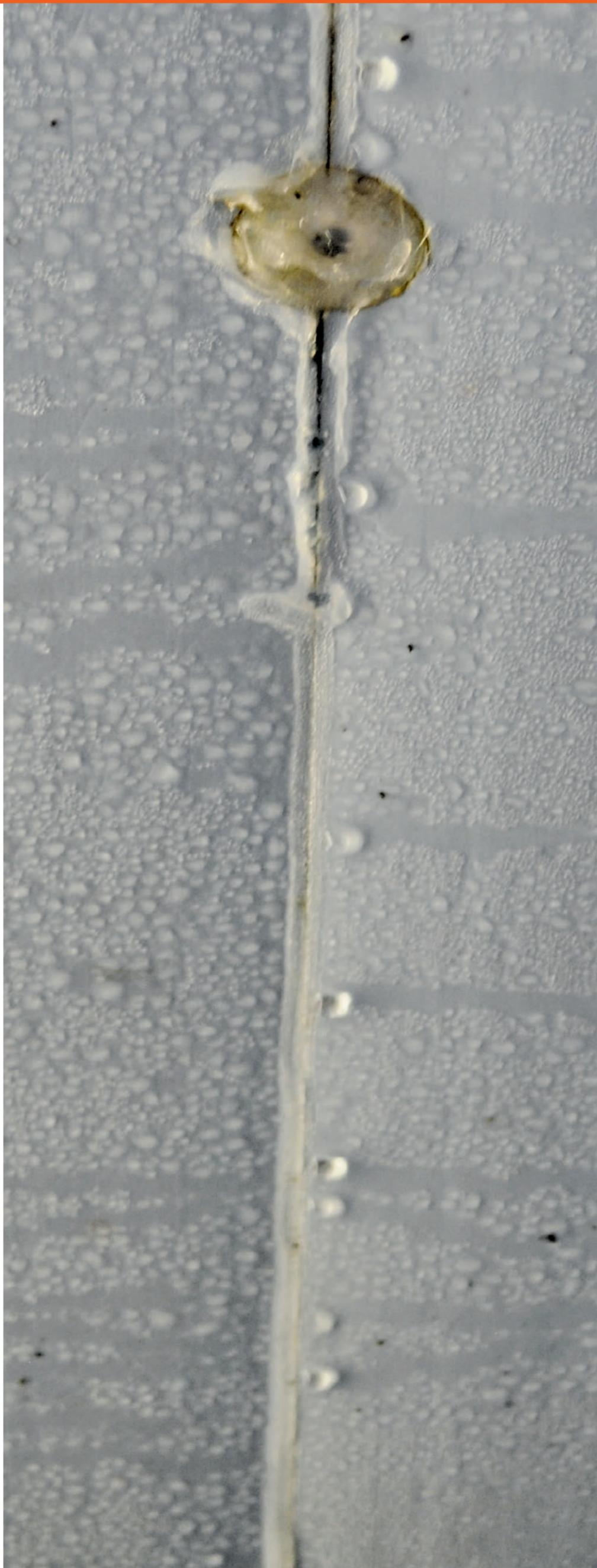
Outra fonte potencial de contaminação nesta área é a água parada.

É muito importante evitar que água parada se acumule nas unidades de refrigeração. Existem micróbios que causam doenças e que adoram as condições úmidas e o frio.

Notas: _____

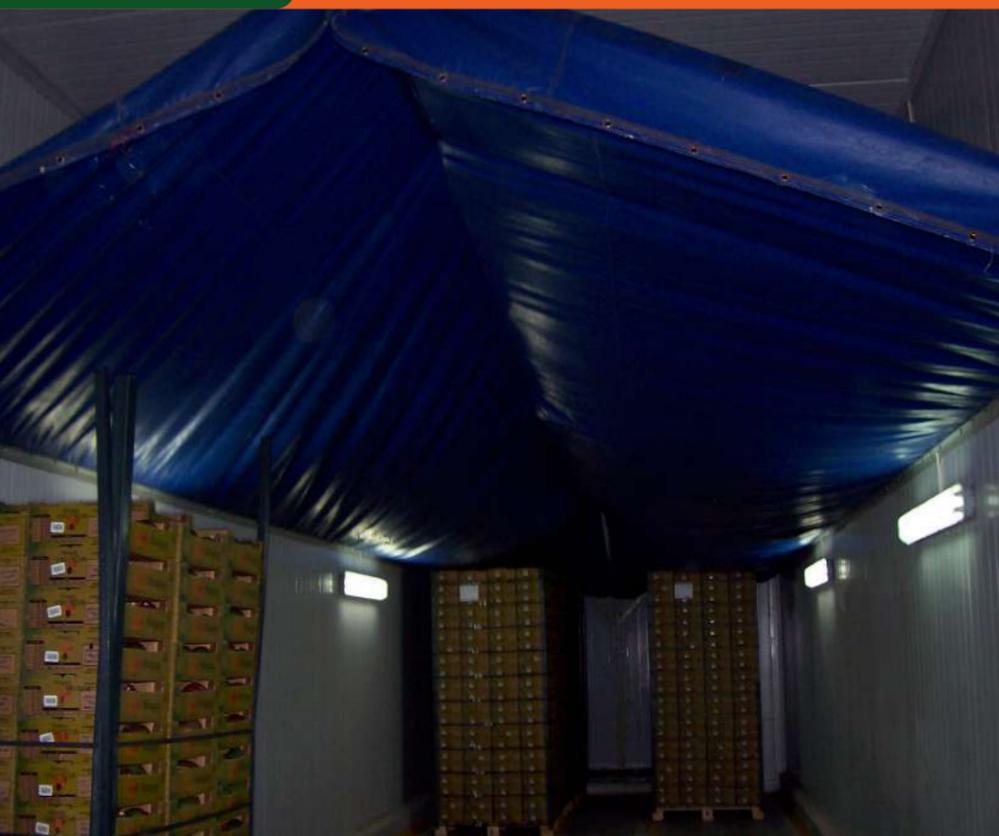


Unidades de refrigeração e condensação





Túneis/câmaras de ar frio forçado



Os túneis ou câmaras de ar frio forçado podem tornar-se uma fonte de contaminação cruzada se o manuseio das superfícies de contato com os alimentos que nelas se encontram não for correto. Em geral, nestas áreas os paletes de mangas já acondicionadas são cobertos com uma lona de plástico. Esta lona cobre a caixa de mangas que está em cima e está em contato direto com as mangas. Este contato com o produto faz com que a superfície da lona seja considerada uma superfície de contato com os alimentos e, embora por vezes possa passar despercebida, é muito importante mantê-la limpa e desinfetada.

Para evitar a contaminação cruzada é necessário limpar e desinfetar corretamente estas lonas de acordo com o procedimento da sua casa de embalagem.

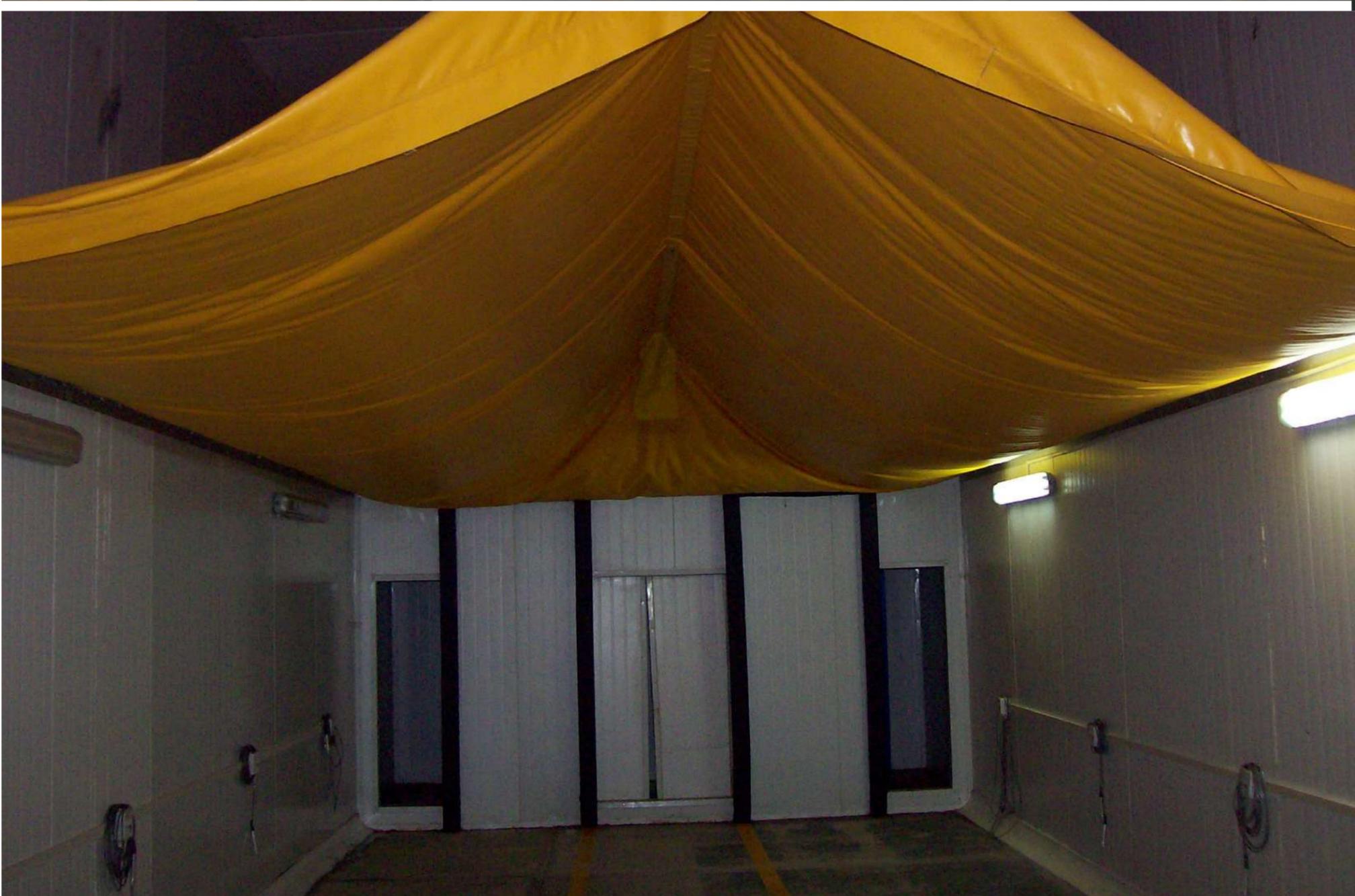
Outra fonte potencial de contaminação nesta área é a água parada.

É muito importante evitar que se acumule água parada nas áreas dos túneis ou câmaras de ar forçado, uma vez que existem micróbios que causam doenças e que adoram as condições úmidas e o frio.

Notas: _____



Túneis/câmaras de ar frio forçado





Paletes



Os paletes de plástico ou de madeira podem tornar-se uma fonte de contaminação se não forem manuseados corretamente. Os paletes são movidos por toda a casa de embalagem e podem transportar contaminantes de uma área para a outra. Além disso, os paletes de madeira são difíceis de limpar e desinfetar, pois são muito porosos. Por isso deve-se evitar colocá-los em locais onde haja água parada ou próximo de escoamentos abertos.

Todos os paletes devem ser inspecionados antes de serem usados. Os paletes partidos devem ser retirados das instalações.

Não encoste os paletes nas paredes, no equipamento ou nas cestas ou caixas com mangas. Não use os paletes como assentos ou plataformas para descansar.

Se está mexendo com as mangas e precisa de manusear um palete, convém não se esquecer de lavar as mãos depois de manusear os paletes e antes de continuar a trabalhar com as mangas.

Notas: _____



Paletes





Caminhões e transporte



Os veículos para o transporte de mangas devem estar em condições adequadas. Antes de carregar os produtos, você deve verificar se os veículos estão limpos, sem cheiros, sem restos de alimentos ou sujidades. Não deve haver indício de roedores ou de pragas num veículo. Além disso, deve rever o controle da temperatura, para se certificar que as mangas estão nas temperaturas indicadas.

É necessário verificar se os veículos usados para o transporte, tanto para a recepção como para o transporte de mangas, não foram utilizados para o transporte de animais.

Algumas casas de embalagem colocam desinfetante na caçamba do caminhão antes de carregá-lo com mangas. Siga sempre as políticas da sua empresa.

Notas: _____



Caminhões e transporte





Atividades de manutenção



Os funcionários da manutenção são um desafio para o tema da contaminação cruzada. Os funcionários de manutenção devem cumprir as boas práticas de higiene sempre.

É da responsabilidade do funcionário da manutenção controlar as ferramentas que entram nas áreas onde há mangas e certificarem-se de que todas as ferramentas sejam retiradas depois de terminada a reparação ou manutenção.

Todas as reparações temporárias devem ter uma data e estar documentadas. As reparações temporárias devem passar a ser reparações permanentes assim que seja possível.

Além disso, não devem ser feitos trabalhos de manutenção onde houver mangas expostas. Na fotografia pode ver-se o empregado trabalhando sem produto em volta.

Notas: _____



Atividades de manutenção





Vidro



É proibido trazer material de vidro como garrafas, copos, relógios ou celulares nas casas de embalagem. Esteja sempre alerta quando estiver trabalhando e caso 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: _____

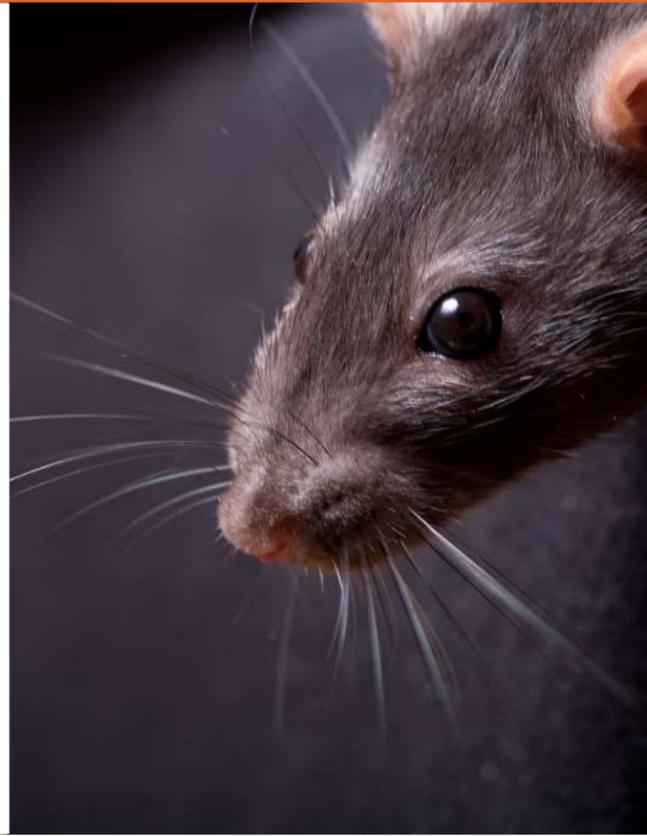


Vidro





Animais e pragas



Os animais, tanto domésticos como selvagens, não devem ter acesso às áreas de trabalho na casa de embalagem.

Deve SEMPRE informar o seu supervisor caso veja um animal ou alguma evidência de animal em qualquer área da casa de embalagem.

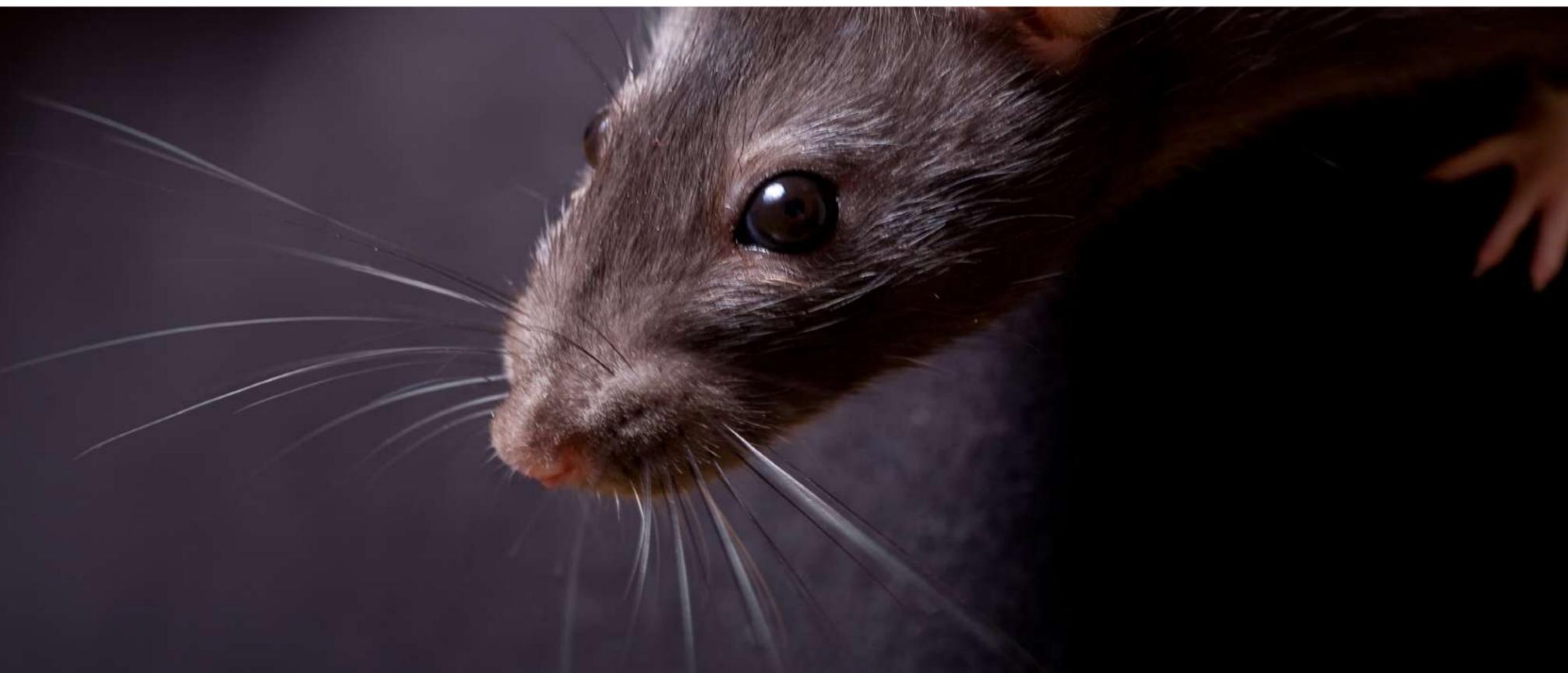
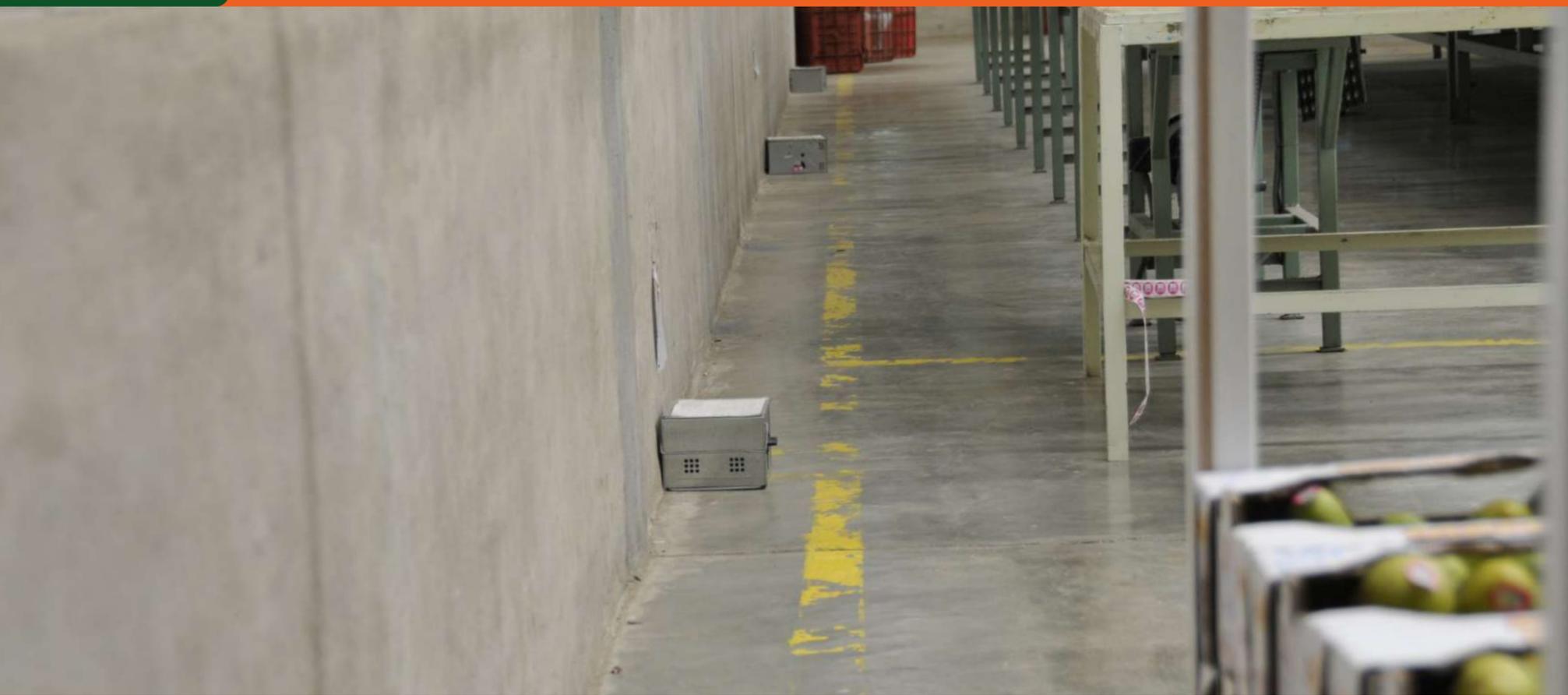
É estritamente proibido ter animais domésticos nas áreas da casa de embalagem, uma vez que os animais e as suas fezes representam uma potencial fonte de contaminação.

Também é muito importante informar o seu supervisor caso veja algum tipo de praga como baratas ou roedores dentro da casa de embalagem. Se as pragas não forem controladas a tempo elas também podem tornar-se uma fonte de contaminação para as mangas.

Notas: _____



Animais e pragas





Tanques de água



Os tanques de água na casa de embalagem são usados para remover o látex, pó, sujeira e folhas que as mangas trazem. O tanque hidrotérmico serve para eliminar a presença da mosca da fruta e o resfriador a água para resfriar rapidamente as mangas e estas poderem ser acondicionadas.

Os tanques de água na casa de embalagem podem tornar-se uma fonte de contaminação cruzada caso a água não seja corretamente manuseada.

Se a água dos tanques ficar contaminada com um micróbio causador de doenças, ela irá servir como meio para contaminar todas as mangas que passarem por ali.

Certifique-se de que a água que usa em todos os tanques tenha SEMPRE a concentração correta do desinfetante designado pela política da sua casa de embalagem. O desinfetante é utilizado para desinfetar a água dos tanques e não as mangas.

Se estiver encarregado de monitorar as concentrações de desinfetante NÃO tente fazer de um jeito mais rápido; você deve monitorar de forma correta e com a paciência necessária. Se tiver dúvidas sobre como fazer o monitoramento, contate o seu supervisor, pois o seu trabalho é um dos mais importantes na casa de embalagem de mangas.

Notas: _____

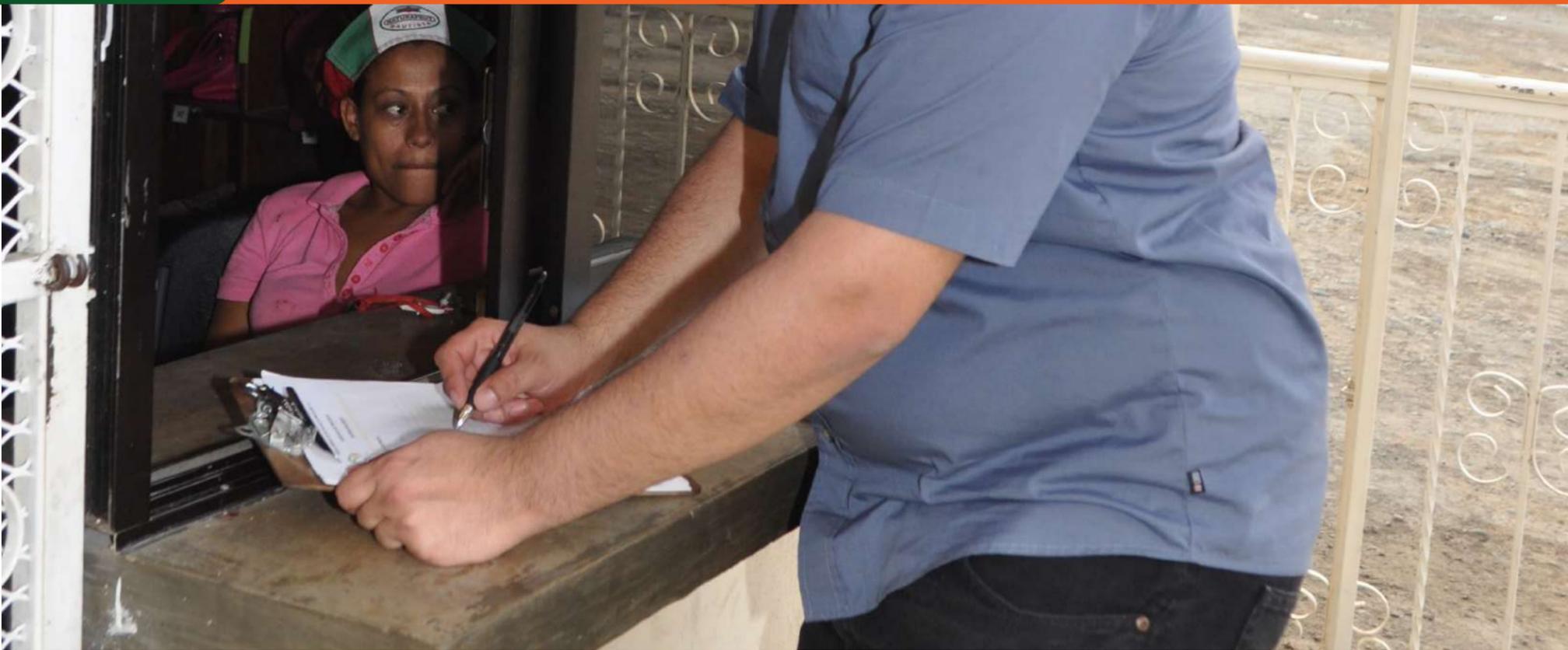


Tanques de água





Visitantes



A casa de embalagem deve ter um sistema para registrar a entrada e saída dos visitantes. Isto assegurará que os visitantes sejam controlados.

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

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

Notas: _____



Visitantes





Comportamentos suspeitos



Todos os funcionários devem estar atentos a qualquer atividade suspeita que possa resultar na contaminação intencional das mangas.

Conheça os outros funcionários e, se não reconhecer alguém ou se a identificação da pessoa não estiver correta, avise o seu supervisor.

Identifique comportamentos fora do comum dentro da empresa perguntandose o seguinte:

- Algum funcionário ou visitante está numa área a qual ele não é autorizado como, por exemplo, dentro de uma área restrita?
- Alguém está escondendo um objeto que possa contaminar as mangas?
- Algum empregado chega muito cedo e vai embora muito tarde sem motivo justificado?

Esteja sempre alerta e pronto para informar o seu supervisor de qualquer atividade suspeita.

Notas: _____



Comportamientos sospeitosos





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 trabalho limpo e em bom estado.
- A importância do manuseio da água em todos os tanques.
- Porque é que o produto não deve entrar em contato com o chão.
- A importância de evitar animais e vidro na casa de embalagem.
- Outras formas de prevenção da contaminação cruzada.

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?

